

**La regularidad del comer
Breve indagación en Cali**

Sonia Muñoz

**La regularidad del comer
Breve indagación en Cali**

**archivos del Índice
Cali**

Primera edición, 2025

© Sonia Muñoz, 2025

© archivos del Índice, 2025

e-mail: archivosdelindice@yahoo.com

<http://www.archivosdelindice.com>

ISBN 978-628-01-8330-5

Impreso en Colombia

Preliminares

I

En este texto se intenta describir algunas de las prácticas que sustentan el acto cotidiano de comer: aprovisionar y cocinar el alimento, consumirlo dentro o fuera del hogar, a solas o en compañía, y esto solo durante los días ordinarios de la semana y en un entorno urbano. Pero no se encontrará en él una relación detallada de la materia que nutre –no se establece por ejemplo cuáles son los alimentos que constituyen la dieta diaria de las personas– ni en consecuencia se hace tampoco una aproximación a su supuesto impacto sobre el cuerpo o la economía. Aun así, quien se dedicara a estudiar dichas relaciones pudiera encontrar en estas líneas algunos puntos de interés.

Comer, el impulso más común y el que a la vez cada sociedad amolda o trata de amoldar mediante acuerdos, reglas y convenciones, terminaría por tener un cierto aire ritual –y eso sin importar, como es aquí el caso, las diferencias de género, edad o tipo de hogar– al concurrir

todos los días la regularidad del horario, la sucesión de platos, los gestos repetidos, el servicio de la olla, los cubiertos, la silla, la mesa. Materialidad y forma establecidas que permitirán no obstante la excepción o la rareza. Entonces, aquí se podrán también leer asuntos a los que solo se dan respuestas incipientes y desigualmente sustentadas en la evidencia.

II

Si bien es cierto que esta descripción hubiese podido ser más detallada de haberse apoyado en observaciones directas y/o en entrevistas de larga duración sobre las prácticas cotidianas de un puñado de personas, la encuesta que en cambio se diseñó y pudo aplicarse a 205 residentes en la ciudad de Cali, en vez de operar como el instrumento dispuesto a señalar tendencias generales, va a servir para presentar y comparar, en el marco de cada situación particular, el modo o la estrategia que despliegan cuando acuden a comer.

Como se puede observar enseguida, este conjunto reúne a hombres y mujeres de diferentes edades y condiciones sociales, y que para la fecha de la aplicación de la encuesta, abril-mayo de 2019, habitan en alguno de los seis estratos de la ciudad de Cali y en hogares unipersonales o compuestos por más de una persona.

Cuadro 1

*Universo de estudio: el género
(expresado en %)*

Hombre	41.5
Mujer	58.0
Otro*	0.5

**Otro género*. Para este punto, en vez de pedírsele a la persona que responde que diga cuál es su género (o con cuál se identifica), se deja que sea la encuestadora quien lo defina: nótese que la entrevista cara-a-cara gracias a la cual se completa cada encuesta tiene en promedio una duración de media hora. Al ser solo 1 quien se identifica como de *otro género*, se la excluye de las tablas que atañen al género, las que por tanto suman un total de 204.

Se trata sin dudas de una decisión discutible porque, entre varias razones, el modo en que alguien se presenta o es percibida por los demás no coincidirá siempre con su identidad sexual, de modo que otras de las personas encuestadas e incluidas en la casilla *hombre* o *mujer* pudieran haber con mayor propiedad en la casilla *otro género*—de haberseles preguntado, de haber querido ellas responder, de haberse llegado a conocerlas mejor—. A la luz de lo anterior, queda también pendiente una cuestión derivada: si la pertenencia a *otro género* puede o no ir a la par con transformaciones en los diferentes roles y oficios domésticos.

Cuadro 2

*Universo de estudio: la edad
(expresado en %)*

18 a 30 años	42.4
31 a 60 años	49.8
61+ años	7.8

Como si fuese posible trazar trayectos vitales parecidos en función de la edad, se han construido tres grupos etarios: el compuesto por las personas más jóvenes, de 18 a 35 años, presuponiendo que se hallarían en la etapa de iniciación, continuación o culminación de sus estudios superiores y/o en la del desempeño inicial de un trabajo productivo y en la emancipación del hogar de los progenitores; el de las personas de 36 a 60 años, que tendrían ya un hogar *propio* –con hijos o sin ellos– y mejor definido su destino laboral o sus medios de existencia; el grupo de las de 61 años o más, que estarían en vísperas de concluir o habrían ya culminado su vida productiva, aunque enfrentando a veces obligaciones familiares. Nótese que el porcentaje de personas de 61 años o más es el más bajo de los tres grupos¹.

¹ A propósito, el estudio del DANE que se cita a continuación establece que en el año 2018 el 11.6% de la población de Cali tiene más de 64 años. Véase *La información del DANE en la toma de decisiones de las ciudades capitales. Cali-Valle del Cauca*, marzo 2021 (<https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/planes-departamentos-ciudades/210302-InfoDane-Cali-Valle-del-Cauca.pdf>).

Cuadro 3

Universo de estudio: el estrato socioeconómico (en %)

Estrato 1	5.9
Estrato 2	23.4
Estrato 3	31.7
Estrato 4	11.7
Estrato 5	18.5
Estrato 6	8.8

Otra peculiaridad: un 61% del total de las personas que componen el universo de estudio se encuentra repartido en los tres estratos más pobres, los 1, 2 y 3; y al 5 aplica un porcentaje mayor que al 4. En consecuencia, esta repartición no equivale a una *muestra* de la estratificación de los domicilios de las 2.470.852 personas que en 2019 se cuentan en la ciudad de Cali².

Cuadro 4

Universo de estudio: personas por hogar (en %)

Unipersonal	28.8
2 o más	71.2

² La Alcaldía de Santiago de Cali, citando al DANE: "La estratificación socioeconómica es el mecanismo que permite clasificar la población en distintos estratos o grupos de personas que tienen características sociales y económicas similares, a través del examen de las características físicas de sus viviendas, el entorno inmediato y el contexto urbanístico o rural de las mismas".

(https://www.cali.gov.co/planeacion/publicaciones/107323/que_es_la_estratificacion/).

A lo largo de esta exposición se entrevé la importancia de contrastar las prácticas cotidianas de quienes moran en uno u otro de estos hogares. Ha sido corroborado ya el alcance numérico del hogar unipersonal: por ejemplo, para el año de 2018 el DANE encuentra que un 18.7% de los hogares de Cali es unipersonal, y proyecta aumentos paulatinos durante los años siguientes. Un proceso que sin dudas traerá cambios profundos en los modos de habitar³.

Si la construcción de un universo puede entre otras cosas revelar sus grados de afinidad con alguna de las formas instituidas de pensar la composición o segmentación de una población determinada (por no recordar la cuestión de cuán engañoso puede resultar el término *población*, invención necesaria del lenguaje que si bien permite imaginarla como una unidad concreta, ella se desintegra en cuanto se la quiera observar de frente), el universo de estudio, que absorbe mediante porcentajes a las personas que lo componen y las reparte en la dicotomía hombre-mujer o en la agrupación etaria tripartita –a la vez que hace mutis sobre su posible adscripción religiosa, cultural o étnica–, pareciera demostrar poca simpatía por estos mundos diversos que hoy tanto se invocan. Lo cierto es que el esquematismo clasificatorio en que quedan subsumidas las personas de carne y hueso que respondieron a la encuesta –y del que tampoco se salva, así pudiera salir mejor librada, quien emplee segmentaciones más finas– resulta de los límites que impone el procedimiento

³ Véase *La información del DANE en la toma de decisiones de las ciudades capitales. Cali – Valle del Cauca*, op. cit.

escogido así como de la inteligencia interpretativa de quien lo emplea⁴.

III

Aquí las fechas importan: porque hasta hoy, julio del año 2024, cuando se cierran estas líneas, se ha discurrido en torno a las prácticas de unas personas que en mayo de 2019, cuando aceptaron responder a la petición de información que para este proyecto se les hacía, vivían en la ciudad de Cali, ignorando que a la vuelta de la esquina estaba por sobrevenir *la pandemia*. Es corriente que en la actualidad nos refiramos a ese período de encierro, restricción, enfermedad y contabilidad mortuoria con expresiones como “durante la pandemia”, “en pandemia”, “en tiempos de pandemia”: como un período de abrupta interrupción del transcurrir, como un mojón que marcaría la vida de antes y después. Las fechas entonces importan porque obligarán a quien lea este escrito, en el que su autora trabajó de manera interrumpida antes, durante y después de la pandemia, a preguntarse si acaso, y a pesar de sus

⁴ El menguado bolsillo de esta autora, que financió el costo implicado en el proceso de diseño, aplicación y primera sistematización de los resultados de la encuesta, fue también una limitación.

precauciones⁵, se halla ante un vestigio reciente o un anacronismo.

IV

Durante el extendido plazo empleado en la elaboración de este texto, su autora ha llevado a cabo varios oficios, entre ellos el de cocinar. El privilegio de tener los mejores medios para hacerlo la llevaron a ejercer una estricta vigilancia sobre lo que escribía, no fuera que las condiciones que favorecían su predilección por darle gusto al paladar se condensaran en un punto de vista que tiñera sin mayor examen sus apreciaciones sobre el comer de los demás.

⁵ La precaución principal: para complementar la información primaria recolectada se han considerado estudios relativos a los años 2019 o anteriores, así su publicación sea posterior a dicho año.

1. Cada día

De pueblos muy primitivos sabemos que no comen a determinadas horas, sino anárquicamente, precisamente cuando cada uno tiene hambre. Pero la comunidad de la comida acarrea inmediatamente la regularidad temporal, pues un círculo sólo puede reunirse a horas predeterminadas: la primera superación del naturalismo del comer.

Georg Simmel⁶

Mientras que el número, la familiaridad o el estatus de los invitados a comer para la celebración, mientras que la abundancia, la variedad y la cuidada elaboración de las viandas que se ofrecen o el esmerado embellecimiento de la mesa suelen atraer la atención de quien estudia la ocasión festiva, las comidas de los días ordinarios –a veces consumidas a las volandas o a solas o compuestas con ingredientes que se repiten día tras día– pueden también, pero sin estridencias, expresar aspectos dignos de interés. Se tratará de destacar algunos.

⁶ Georg Simmel, “Sociología de la comida”, en *El individuo y la libertad, ensayos de crítica de la cultura*, Península, Barcelona, 1986, pp. 263-270 [1ª ed. alemán, 1910; trad. S. Mas], cita en p. 265.

Adviértase que en general el orden dispuesto para el consumo de nuestros alimentos diarios pareciera estar sujeto a una autoridad conservadora, llámese por ahora *sociedad*, cuya disciplina, no obstante permitir las excepciones o el seguimiento distraído del precepto, nos predispone a tocar una y otra vez la misma tonada: a que la secuencia compuesta por tres momentos separados entre sí a lo largo de la jornada, las tres *comidas principales* del día –desayuno, almuerzo y cena, en esa alineación y todos los días–, constituya una especie de ciclo natural, sería más acertado decir, de ciclo temporal, del consumo *obligado* de alimentos⁷.

A esta secuencia diaria pueden intercalársele de manera ocasional varios suplementos que admiten apelativos harto diversos: refrigerio, entredía, refresco, onces, *un alquito*, merienda, *snack*, etc. Si estas adiciones no obligan a una observancia estricta, el dejar de acatar la exigencia de consumir las tres comidas principales del día a menudo se interpreta como una falta (“¡Cuidado con salir a trabajar sin

⁷ Se emplea el término *comida* como un sustantivo genérico sinónimo de alimento. La *comida* puede ser cocida o cruda, estar compuesta por uno o varios platos, ser habitual u ocasional, estar o no sujeta a reglas de tiempo y lugar. Por otro lado, la expresión de *comida principal* tiene un uso restringido en tanto se refiere a una de las tres ocasiones del día que gozan de una denominación específica socialmente compartida: desayuno, almuerzo, comida (o cena). Aunque en nuestro país el vocablo *comida* se use tanto de modo general como específico, para evitar confusiones en adelante se adopta el de *cena*, tal vez menos corriente entre los caleños, para referirse a la última de las tres comidas principales del día. A menos que se advierta lo contrario, se despoja a la *cena* de cualquier connotación que sugiera la ocasión de etiqueta y/o en la que se sirven platos refinados y de elaborada composición.

haber desayunado!”, advierte la madre preocupada a su hijo), una anomalía o, peor aún, la expresión de una carencia.

Y aunque puedan repetirse las ocasiones en que por fuerza o por voluntad propia nos excusamos de seguir a rajatabla la secuencia de las tres comidas –algunas de las personas que se han encuestado tienen la práctica de saltarse una– ésta sigue subsistiendo con la tenacidad de un hábito bien enraizado que tiende a modelar nuestra conducta: un patrón ideal que establece un orden y un tiempo para el consumo de los alimentos diarios, y que se nos presenta como hambre, como pura necesidad, haciéndonos más de una vez olvidar que hemos sido educados para que el estómago nos diga que ha llegado la hora de comer⁸.

Se había mencionado que la costumbre de consumir uno o varios refrigerios entre las tres comidas del día –sólidos o líquidos, fríos o calientes, dulces o salados, que se pueden tomar de pie o a la mesa, a solas o en compañía, que

⁸ Sin desdeñarla, no se toma en cuenta la idea difundida por el conocimiento médico sobre los *diminutos relojes internos* que regularían nuestro organismo, muy sensibles ellos a los cambios de la luz diurna a la noche y que gradúan la temperatura corporal, el sueño o el hambre. Se apunta en cambio hacia otro lado: serían los desarrollos históricos y sociales, o la impronta que ellos dejan en el grupo e individuo, los que modelan nuestra relación con el tiempo y los que convierten el momento de ir a saciar el hambre en una predisposición colectiva, de ningún modo inalterable, a comer con ciertas personas, a ciertas horas, de cierta manera y ciertos alimentos, por lo que no siempre resulta fácil discernir la pura necesidad del organismo animal que somos del aprendizaje social.

requieren o no el uso de platos, cubiertos y servilletas– al no tener que obedecer a coacción alguna de secuencia, frecuencia, contenido u horario tiene, en casos cada vez más repetidos, la vocación de fungir no solo como algo para *picar* en cualquier momento, sino como la dosis que reemplazaría alguna de las tres *comidas principales* del día: la combinación de chocolate y pan o de café y arepa, mínimos ingredientes estos de un desayuno hoy bastante usual, podría también fungir como un refrigerio o una cena; en casos de apuro, un jugo de frutas y dos empanadas, o una gaseosa y una salchicha con papas fritas pueden ser a la vez un refrigerio, un almuerzo o una cena. Así pues, si por un lado la secuencia de las tres comidas principales es impugnada por la persona que, forzada o no, evita seguirla, resulta ser defendida de hecho por quien hace de cualquier bocado ocasional y prescindible la ocasión de insertarse en la sucesión temporal cuasi-obligatoria del desayuno, almuerzo y cena.

Se puede así proponer que la secuencia dispuesta para el consumo de los alimentos de cada día tendría la facultad de servir a una necesidad complementaria a la de nutrirse. La principal, tal vez: operar en la agenda diaria de las personas como la sucesión *natural* de tres lapsos que cumplirían con el designio de hacernos participar en el trabajo de conservación de una pauta común en uno de los procesos de reproducción de la vida. Y, en consecuencia, el fin práctico de corroborar los lindes existentes entre la mañana, la tarde y la noche –cada comida suele inaugurar alguno de esos tres segmentos temporales–, entre el dormir

y el despertar o entre el descansar y el trabajar. La sucesión de las tres comidas de cada día armonizaría con una concepción particular del transcurrir del tiempo: acontecer lineal, divisible, repetible que ayudaría a pensar y actuar, individual y colectivamente, *como si* cada jornada estuviese modelada sobre fracciones de tiempo que se repiten día tras día. Una regularidad que sería menos imperativa durante el fin de semana.

Digresión

Para ciertas personas, el intervalo previsible entre una y otra comida sería no solo la antesala a un placer conocido, sino un lapso, una espera, que dotaría de sentido al hecho mismo de vivir. Y para las de mentes confundidas, la hora de estar a la mesa se convertiría en uno de los mecanismos reguladores del tiempo en su diario transcurrir.

Aunque la expectativa ansiosa de la próxima comida pueda convocar la imagen de la *gourmande* y del glotón, hay quien recuerda la de la anciana impedida, el enfermo terminal o el viejo: el momento de comer como algo por lo que todavía se puede pasar bien el día. En la novela *Diario de una buena vecina*⁹, la amiga y protectora de una solitaria y más bien irascible anciana, describe así una de sus salidas a comer con ella:

⁹ Doris Lessing, *Diario de una buena vecina*, Editorial Printer Colombiana Ltda., Bogotá, 1988 [1ª ed. inglés, 1983; trad. M. Pessarrodona], p. 121.

De repente sonrío. Se viste su grueso abrigo de escarabajo y su sombrero de verano, de paja negra, y nos dirigimos al Rose Garden Restaurant. Encuentro una mesa alejada del paso de la gente, con rosales tras ella y lleno una bandeja de pasteles de crema y pasamos la tarde allí. Comió y comió, a su manera lenta, apasionada, que quiere decir, ¡Voy a meterme esto dentro mientras pueda! ... y luego se limitó a permanecer sentada y a mirar y mirar. Sonreía, estaba encantada.

Últimos deleites a una edad avanzada:

Un día, ya muy viejo, si puedo por lo menos sentarme en un banco al sol, acompañado de un buen plato de sopa, quizás siga diciéndome que vale la pena vivir...¹⁰

¹⁰ Joël de Rosnay, Jean-Louis Servan-Schreiber, François de Closets y Dominique Simonnet, *Una vida extra. La longevidad: un privilegio individual, una bomba colectiva*, Anagrama, Barcelona, 2006 [1ª ed. francés, 1996; trad. O. L. Molina], cita en p. 132.

2. *Evitación*

Se emplea el término *evitación* para designar la práctica consuetudinaria de dejar de consumir alguna de las tres comidas principales del día: un modo rutinario de alimentarse en el que queda excluida la ocasión excepcional o imprevista de dejar de hacerlo. Si de la evitación parecieran próximas, o incluso intercambiables, expresiones como las de privación o sacrificio, se utiliza con mayor comodidad la de evitación en tanto ésta, en vez de resaltar tan solo la renuncia que se le impone al cuerpo o la situación de estrechez, sugiere la acción de una persona cuyas circunstancias –precarias o no– la ponen frente a una disyuntiva; debe escoger, tal vez no siempre de modo plenamente consciente, una cosa por otra: evitar una comida para, muchas veces, soslayar una insatisfacción mayor.

La mayor parte de las personas encuestadas tiene el hábito de consumir, de lunes a viernes, las tres comidas principales. La pauta impera, como era previsible. Y ¿qué puede decirse de aquellas –67 del total– que evitan alguna?

Cuadro 5

Evitar o consumir el desayuno, almuerzo o cena (en frecuencias)

Hábito	Desayuno	Almuerzo	Cena
Evitar	17	7	43
Consumir	188	198	162

Cuadro 6

Evitación de alguna de las tres comidas diarias según el género, el estrato, la edad y el tamaño del hogar (n= 67, en %)

Edad	Desayuno	Almuerzo	Cena
18-35	7.8	3.9	17.5
36-60	8.1	3.5	24.4
61+	12.5	0	25.0

Género	Desayuno	Almuerzo	Cena
Hombre	12.9	4.7	14.1
Mujer	5.0	2.5	26.1

Estrato	Desayuno	Almuerzo	Cena
1	0	8.3	8.3
2	2.1	4.2	18.8
3	10.8	0	27.7
4	12.5	8.3	25
5	10.5	0	18.4
6	11.1	11.1	11.1

Tipo Hogar	Desayuno	Almuerzo	Cena
Unipersonal	8.5	1.7	16.9
2+ personas	8.2	4.1	22.6

Las tasas más altas de evitación del *desayuno* se encuentran entre los hombres y entre quienes tienen 61 años o más; una práctica que también crece, y con cifras más o menos semejantes, a partir del hogar que se localiza en el estrato 3. El *almuerzo* es por el contrario la comida que, de las tres diarias, se consume con mayor frecuencia; por ejemplo, las personas de 61 años y más o aquellas cuyos hogares se encuentran en los estratos 3 y 5 nunca dejarían de consumir la comida del mediodía; las que componen el hogar unipersonal muestran también un porcentaje muy bajo de evitación del almuerzo, correspondiéndoles en cambio las tasas más altas a quienes habitan en hogares del estrato 6.

Ahora bien, debe subrayarse que las mayores tasas de evitación –sin importar la variable que se observe– se encuentran en la *cena*: en efecto, como si la comida del mediodía bastase para dejar todas las barrigas satisfechas, la última comida del día tiende a ser evitada por hombres y mujeres –mostrando ellas una tasa mayor–, por las personas que habitan en cualquier estrato –sobre todo en los 3 y 4–, por el hogar unipersonal y el compuesto por más de una persona –siendo más baja la tasa del primero– y por quienes tienen más de 36 años.

Al comparar las tasas de evitación de alguna de las tres comidas entre mujeres y hombres se pueden inferir dos pautas: ellas tenderían a consumir las dos primeras comidas del día y a evitar la última, mientras que ellos, a la inversa, se ahorrarían el desayuno remediando su abstinencia durante el almuerzo y la cena; sin olvidar que

entre más años se tenga se optaría por evitar el desayuno o la cena¹¹. Por último, nótese que el bajo estrato en el que se halle el hogar de la persona no parecería ser el factor más decisivo en el hábito de evitar una de las tres comidas diarias.

CARLOS tiene 19 años¹². Proviene de la zona Pacífica del país y desde hace un año vive en Cali, solo, en un apartamento localizado en San Fernando Viejo, un barrio del estrato 5 de la ciudad. Entre sus estudios técnicos y la tarea de encontrar un trabajo remunerado, el joven –que se desplaza en bicicleta– invierte unas 13 horas diarias; duerme unas 8. Sin ceñirse a una frecuencia determinada o llevar una lista de compras, adquiere en el supermercado sus provisiones para el fin de semana. Aunque su madre le enseñó a cocinar, y dispone de una estufa con horno

¹¹ La posibilidad de irrigar el día con pequeñas porciones de alimentos podría facilitar esta práctica.

¹² A lo largo de este escrito se inserta una serie de viñetas como la que inaugura Carlos; la información que contienen ha sido tomada directamente de cada encuesta, por lo que estos fragmentos no recogen las palabras textuales de quien responde –esa voz no puede oírse siquiera cuando en la viñeta se citan o se hacen paráfrasis de las observaciones que la encuestadora ha consignado al final del cuestionario–. Y aun así podría ser que la conjetura, la expectativa o hasta el ingenio y la malicia que a menudo acompañan la actividad lectora permitan llenar algunos de los vacíos que se encuentren en este texto: la viñeta pudiera ser entonces un artilugio adicional que ayude a imaginar cómo podría ser la vida de las personas sobre las que aquí se escribe, sin que su autora sepa de ellas mucho más.

El nombre de quien encabeza cada viñeta es ficticio.

en su apartamento, durante los días de semana Carlos desayuna y almuerza en la universidad donde estudia; pero no cena.

VANESSA, de 23 años, prosigue, como Carlos, una carrera universitaria a la que dedica alrededor de 5 horas diarias. Reside en un apartamento del barrio Versalles del estrato 5 de la ciudad, junto con su madre y otro familiar. Es la madre quien se encarga de hacer el mercado para la familia. La destreza culinaria de Vanessa proviene, según afirma, de las enseñanzas de sus antiguos novios puesto que su progenitora no sabe cocinar. La joven se prepara en casa su desayuno, que suele tomar a solas, y cuya elaboración le toma alrededor de 15 minutos. Tiene la costumbre de almorzar fuera de casa, sea donde una tía o en algún restaurante, arreglo éste que se facilita por ser ella la propietaria de un carro particular. Vanessa tampoco tiene el hábito de cenar.

NÉSTOR, estudiante universitario de 23 años, vive con su madre y un hermano menor en una casa de un barrio del estrato 1 de la ciudad. Suele dedicarles unas 6 horas diarias a sus estudios. Néstor o su madre hacen el mercado cada dos semanas; el muchacho elabora sus propias comidas (su abuela le enseñó a cocinar): la preparación del desayuno le toma entre 20 a 30 minutos y entre 40 minutos y 1 hora la cena; consume ambas comidas en casa, casi siempre a solas, pero no almuerza.

De una corta lista que les fue provista, estos tres jóvenes dijeron haber comido una o más porciones de los siguientes alimentos el día hábil anterior a la

entrevista; lo anotado no necesariamente incluye todo lo que habrían consumido ese día.

Lista 1

Algunos alimentos consumidos en un día ordinario por tres estudiantes

Alimentos	Carlos, número porciones	Vanessa, número porciones	Néstor, número porciones
Lácteos*	1	1	0
Frutas	2	2	2
Verduras	0	1	6
Carnes**	1	1	0
Comida rápida	1	0	3
Legumbres	1	0	1
Ensalada	1	1	2
Postre	1	2	1
Gaseosa	0	0	0

* Leche, queso, yogurt, etc.

**Carnes de cualquier especie.

Los apuntes anteriores, aunque abreviados, avalan un par de conjeturas: haya hecho o no las sumas y restas respectivas o sopesado la conveniencia que se deriva de su rutina alimenticia, Carlos consume fuera del hogar sus dos únicas comidas del día, las que podrían gratificarlo de varias maneras: los alimentos que consume en la universidad podrían parecerle sabrosos o balanceados o asequibles o llenadores –tanto que lo facultan para saltarse la cena– o, en fin, convenientes para una vida de estudiante con un bolsillo exiguo. Al evitar la cena, el joven ahorra dinero así como el

tiempo y el esfuerzo implicados en su preparación; si el hacerlo representase un sacrificio, el muchacho puede por otro lado regalarse un descanso de ocho horas de sueño: un respiro necesario para quien sobrelleva una larga jornada de actividad, a ratos pedaleando en medio del ruido, bajo el sol o la lluvia.

Con la información disponible es poco lo que puede presumirse sobre la inclinación de Vanessa a evitar la cena: no parece probable que se deba a su falta de tiempo –la chica duerme unas ocho horas diarias y su rutina no estaría sobrecargada de obligaciones– o a la del dinero necesario para abastecer plenamente la nevera o a la de conocimiento culinario. Por ahora solo se puede advertir que ella se suma al buen porcentaje de mujeres encuestadas que afirman saltarse la cena.

No sólo Néstor y Vanessa tienen la misma edad sino que comparten, también con Carlos, una actividad principal similar: ser estudiantes y no tener una ocupación de la que deriven un ingreso propio. En ninguno de los tres casos reside en el hogar una persona que tenga la responsabilidad de prepararles aquella comida que suele requerir mayor tiempo y esfuerzo: el almuerzo (el padre y la madre de Carlos residen en otra ciudad, la madre de Vanessa y Néstor no están a mediodía en casa, tampoco en ella vive otro familiar ni labora una empleada doméstica).

Mientras Carlos puede comprar su almuerzo, aún a costa de la cena, y la situación más desahogada de Vanessa la faculta para almorzar en un restaurante o en la residencia de una allegada, Néstor suple la evitación de su almuerzo tomando por la noche en casa una comida en cuya elaboración invierte, en promedio,

la misma cantidad de tiempo que dicen gastar otras personas encuestadas en la preparación del almuerzo (Ver Cuadro 21 más adelante); es decir, él hace de la cena su comida principal.

Con la importante salvedad de que es Néstor quien se prepara sus dos comidas diarias, estos tres estudiantes, privilegiando arreglos distintos, parecieran cumplir el mismo propósito: consumir dos comidas cada día; la primera más frugal tal vez, la segunda más abundante, elaborada y diversa.

Por todo lo anterior no debería interpretarse el número de comidas diarias que se consumen como el único indicador, o el indicador más eficaz, cuando se intenta medir la pobreza o la *calidad de vida* de una población dada¹³. Incluso en una circunstancia de pobreza extrema en la que se llegaría a consumir “una o menos comidas diarias”¹⁴, o en otra peor, a la que brevemente se alude enseguida, se sabría poco de esa condición, y de cómo se sobrelleva, teniendo

¹³ Si en efecto se pudiera aceptar que quien consume las tres comidas principales del día no “pasa hambre”, de allí no puede concluirse que esa persona no pueda a la vez sufrir de malnutrición. En cambio, es probable que menos la padezca quien haga parte de los estratos acomodados, aunque tenga el hábito de evitar el desayuno o la cena.

¹⁴ Así lo plantea el informe del DANE *Pobreza Monetaria en Colombia. Resultados 2020*, Bogotá, mayo 2021 (con datos para los años 2019 y 2020): “La variación en la incidencia de pobreza extrema está positivamente relacionada con el aumento en el porcentaje de hogares que consumen 1 o menos comidas diarias en promedio en cada ciudad. Esto muestra también que existe una relación entre la capacidad de consumo de comidas de los hogares y la incidencia de pobreza extrema.”

en el horizonte el patrón regular de las tres comidas, del que de antemano se sabe que tal situación ocluye.

Advertencia

En este escrito se exceptúa por tanto a quienes carecen de cualquier posibilidad de asegurarse siquiera una de las tres comidas principales del día o, mejor, a quienes no pueden aplicárseles dichas categorías: a quienes sin hogar, sin familia, sin compañía o dinero que pudiesen facilitárselas, subsisten apenas con lo que, días sí días no, consiguen en la calle gracias a la limosna, el *raponazo* o los tobos de basura. A quienes se aplican a desenterrar el alimento en cualquier lugar o momento. Porque para esas ansias la materia informe y la sustancia descompuesta son ingredientes aptos para la boca; son, en efecto, comida.

Mondas de patata, perros, ranas, caracoles, hojas de col podridas, remolacha enmohecida, carne de caballo, carne de gato, carne de cuervos y cornejas, grano quemado y húmedo, piel de cinturones, cordones de botas, pegamento, tierra impregnada de grasa con los restos de la cocina de los oficiales: todo eso era comida¹⁵.

La situación actual del *indigente* que diariamente vemos en las calles se encuentra en las antípodas de la de quien practicaría la evitación: aquél desposeído se asemeja más al contendiente asolado por la hambruna de la guerra que

¹⁵ Esta cita y la siguiente provienen de Vasili Grossman, *Vida y destino*, Galaxia Gutenberg, Barcelona, 2007 [1ª ed. en ruso, 1958; trad. M. Rebón], pp. 709 y 710.

imaginara Vasili Grossman décadas atrás que a algunas de las personas que se han encuestado, así ellas provengan de los estratos más humildes.

El hambre extrae, molécula a molécula, la proteína y la grasa de las células del cuerpo, ablanda los huesos, curva las piernas raquílicas de los niños, agua la sangre, hace dar vueltas a la cabeza, consume los músculos, devora el tejido nervioso. El hambre aplasta el alma; ahuyenta la alegría, la fe; sofoca la fuerza del pensamiento; hace nacer la sumisión, la bajeza, la crueldad, la desesperación y la indiferencia.

3. *Afuera*

Dos circunstancias que aplican a otras ciudades motivarían la práctica de comer fuera del hogar: el residir en un lugar distinto y distante de aquellos donde se desempeñan tareas vitales durante una buena parte de la jornada diaria: trabajar, estudiar, abastecerse, entretenerse, cuidar de sí y de los demás¹⁶; para un buen número de personas resultará por lo tanto difícil, por no decir impracticable, el volver a casa para almorzar, como solía ser la costumbre décadas atrás, cuando la ciudad era menos extendida y predominaban otras formas de organización del trabajo y tiempo colectivos¹⁷.

¹⁶ Podría ser este el caso de una buena parte de quienes componen el universo de estudio y que transitan la ciudad empleando algún medio de transporte: de las 205 personas que son, 110 dicen desplazarse en un vehículo de su propiedad (auto, motocicleta, bicicleta), 89 en otro servicio (*MIO*, taxi, vehículo informal o *pirata*); solo 6 no usarían ninguno de los recién citados.

¹⁷ Sería distinta la rutina de quienes desempeñan un trabajo productivo en su propio hogar: profesiones liberales, oficios técnicos o de oficina, modistas, zapateros, telefonistas, tenderos, cocineras, etc.; se trataría de un grupo de número no desdeñable y que residiría en barrios de distintos estratos. Habría que considerar también a quienes habitan cerca de su lugar de trabajo

Por otro lado, las diferentes formas de cuidado familiar – alimentación, higiene y crianza de la prole, compañía y asistencia para el viejo o la enferma, etc.– que en el pasado se desplegaban en la propia morada y estaban a cargo casi exclusivo de la mujer, hoy son en parte acogidas por otras instituciones, de modo que cada integrante del hogar, uno de tamaño más reducido o compuesto por una sola persona¹⁸, cumple un rol particular fuera de éste a edades cada vez más tempranas: criaturas de meses y escasos años van a la guardería o al jardín infantil, un poco mayores asisten a la escuela, a institutos de enseñanza y a la

y/o que cuentan con un medio de transporte que facilita el almuerzo en casa, como sucede entre algunas de las personas encuestadas cuyos hogares se localizan sobre todo en los estratos más altos de Cali. Y sería incomparable la cotidianidad de quienes conviven durante diferentes periodos de tiempo bajo el mismo techo en una situación de encierro relativo o total, por ejemplo en el hogar de ancianos o en la cárcel.

¹⁸ En *Cali en cifras 2018-2019* (Alcaldía de Santiago de Cali, Departamento de Planeación, ISSN 2011-4044. [<http://www.cali.gov.co/planeación/publicaciones/137803/documentos-de-cali-en-cifras/>], pp. 199 y ss.) se puede leer que el número de hogares ha crecido en los últimos años: mientras que para el año 2015 dicho informe registra 701.631 hogares en la ciudad, para 2018 contabiliza 742.191. Al mismo tiempo se habría reducido su tamaño: se estima que en el año 2015 moran 3.7 personas por unidad de vivienda, mientras que en el 2018 lo hacen 3.6. Otro reporte, *La información del DANE en la toma de decisiones regionales. Cali-Valle del Cauca, marzo de 2021*, en su Cuadro “Características de la población. Indicadores demográficos CNPV 2018 y CG 2004” (sin paginación), establece que, en Cali, en el año 2018, habitan en promedio 3.0 personas por hogar.

universidad o, cuando esa posibilidad está vedada, hacen de la calle un sitio para habitar; a la vez, otro contingente se desplaza hasta su lugar de trabajo o en busca de alguno. Aunque sin esa regularidad, a quienes la decrepitud y el padecimiento no han reducido todavía al aislamiento en el geriátrico, transitan las calles, se sientan en los parques, realizan gestiones en los bancos, en los centros de salud y en las oficinas de la municipalidad, compran en los supermercados, comen a veces en restaurantes y cafeterías.

Las personas que componen el universo de estudio dicen invertir un buen número de horas de su jornada diaria en las ocupaciones que tienen a su cargo¹⁹; se trataría de actividades que casi siempre se realizan fuera de casa.

¹⁹ Aunque sea corriente emplear el término *ocupación* para designar las labores o tareas que una persona dedica a una actividad u oficio remunerado durante un número variable de horas diarias, en este texto el término abarca además a quien tiene a su cargo labores no remuneradas (oficios del hogar, voluntariado), a quien desempeña dos ocupaciones, pudiendo una no ser retribuida en dinero (empleada y estudiante, por ejemplo), así como a las personas que todavía no hacen parte –o habrían dejado de hacerlo– de la esfera productiva: estudiante, jubilada. El 50.7% de las personas que componen el universo de estudio afirma tener una actividad principal remunerada; el 30.7% se identifica como estudiante; otro 12.7% dedicaría la mayor parte de su jornada a los oficios domésticos (en y/o fuera del hogar); con porcentajes mucho más bajos se registran las jubiladas, las que están desempleadas y buscan trabajo o las que realizan otras actividades varias. Ver además el Cuadro 14.

Cuadro 7
*Tiempo estimado en
ocupaciones diarias según el
estrato de la vivienda y el
género (en %)*

Estrato	3 a 6 horas	7 a 10 horas	11 a 14 horas	15 a 18 horas	19+ horas	NA*
1	16.7	41.7	16.6	16.6	0	8.4
2	23.0	54.2	16.6	6.2	0	0
3	7.7	50.7	34.0	3.0	3.0	1.5
4	16.7	45.9	33.3	0	0	4.2
5	26.3	42.1	21.1	7.9	2.6	0
6	38.8	50.0	11.2	0	0	0

Género	3 a 6 horas	7 a 10 horas	11 a 14 horas	15 a 18 horas	19+ horas	NA
Hombre	16.5	55.3	18.9	6.0	0	3.3
Mujer	21.0	44.5	27.8	4.2	2.5	0

En el Cuadro anterior se observa que al rango de 7 a 10 horas del tiempo diario invertido en distintas ocupaciones aplica el porcentaje más alto entre todos los estratos y entre hombres y mujeres. Ahora bien, frente al resto de los estratos, al 1 aplica la tasa más alta de la franja de entre 15 a 18 horas, siendo ese porcentaje un poco mayor –aunque bajo en términos relativos– en el hombre que en la mujer; a la inversa, en el rango de 3-6 horas descuella el estrato 6 con la tasa más alta. Por otra parte, a los estratos 3-4 y a la mujer les corresponde la tasa mayor de quienes invierten entre 11 a 14 horas en las tareas de su jornada diaria. Con porcentajes relativamente bajos, algunas personas (más hombres que mujeres) invertirían entre 15 a 18 horas en sus ocupaciones y,

con una tasa aún menor –más de 19 horas diarias– algunas mujeres.

La ciudad por su parte ofrece múltiples lugares para comer, bien sea en una cafetería o restaurante o en un puesto informal ambulante o fijo en una esquina de la calle²⁰. Algunos establecimientos públicos y privados, cuya

²⁰ La dimensión de esa propagación se puede vislumbrar en los datos que arroja el estudio del año 2018 de la Secretaría de Turismo de la ciudad titulado “Inventario y Caracterización de los Establecimientos Gastronómicos en Zonas de Interés Turístico de Santiago de Cali” (Cali, 2018, 178 páginas). Este inventario identifica 1.188 establecimientos situados en 10 zonas de la ciudad (Alameda, Canchas Panamericanas, Centenario, Ciudad Jardín, Calle 1 a Calle 17, Peñón, Granada, Parque del Chontaduro, Parque del Perro, San Antonio) que incluyen barrios de los estratos 3 a 6, y clasificados así: Restaurantes, Comidas Rápidas, Cafés, Parrilla, Cocina Popular, Pizzería, Heladería, Pastelería, Frutería, Asadero, Panadería, Otros, Cafetería, Cenadero, *Foodtrucks*. Aunque esta exploración se limita a los establecimientos ubicados en las 10 zonas mencionadas, y no deje de advertir la corta vida o precariedad económica de algunos, también sugiere la presencia de un negocio que durante un período de 20 años, 1998-2018, y con caídas intermitentes, tiende a crecer.

Del Cuadro 2 del *Informe #39, Ritmo Empresarial*, de la Cámara de Comercio de Cali de marzo 2021, que relaciona el tipo y número de empresas nuevas y renovadas que se han registrado en dicha Cámara, se entresacan los siguientes datos, referidos todos a la ciudad de Cali y al año de 2019: 3.862 empresas dedicadas al “expendio a la mesa de comidas preparadas”; 1.208 a “Otros tipos de expendio de comidas preparadas”; 921 al “Expendio de comidas preparadas en cafeterías”; 231 al “Expendio por autoservicio de comidas preparadas”; 284 al “Catering para eventos”. El Cuadro 3 del mismo *Informe* registra para el año de 2019 un total de 5.853 restaurantes en la ciudad.

vocación primordial es otra que la de suministrar alimentos, brindan también a sus respectivas clientelas la posibilidad de comer en cafeterías, comedores o cantinas de guarderías, escuelas, universidades, talleres y fábricas.

Y en sus idas y venidas a pie o en un automóvil la calle machaconamente le sugiere a la persona, en caso de que pudiese olvidarlo, que hay que comer. ¿No está en ella permanentemente expuesta a impresiones y sensaciones – visuales, olfativas, gustativas– que giran alrededor de la comida?: a los grandes anuncios de perniles de pollo apanados que se alzan en las terrazas de los edificios; al cartel del restaurante que a su entrada enumera los platos del menú diario; a la ilustración de pizzas y hamburguesas adherida a puertas acristaladas y ventanas; a los puestos de fritanga, arepas o salpicón y frutas en porciones que se afianzan en una acera de la calle; a los hombres y mujeres que se van sucediendo en cada semáforo mientras ponen frente a los ojos de quien está al volante sus modestos productos para la venta: frutas, maní, galletas, obleas, dulces, chicles, agua, gaseosa, tinto en vasitos plásticos; en fin, a las hojas volantes de papel brillante y cuyas crudas imágenes de platos diversos con sus respectivos precios y descuentos se ponen en la mano de quien sea o se van dejando debajo de las puertas de las viviendas. Observar diversas imágenes de platos de comida, o verla y palparla, o comprarla y saborearla ahí mismo en la calle, son situaciones recurrentes en algunas zonas de la ciudad, en las más transitadas casi siempre.

Al acercarse a este aspecto de la rutina de las personas que se han encuestado se evidencia que un poco más de la mitad suele almorzar fuera de casa durante los días ordinarios de la semana, y una proporción menor también lo hace para el desayuno o la cena. Aunque en términos generales el hogar descuelle (todavía) como el lugar donde habitualmente comen –sobre todo el desayuno y la cena–, las cifras que siguen apuntan a la vitalidad que tendría su hábito de comer fuera del mismo.

Cuadro 8
*Lugar donde acostumbra
desayunar, almorzar y cenar
(en %)*

Lugar	Desayuno	Almuerzo	Cena
Fuera de casa	26.8	52.7	13.2
En casa	64.9	43.9	66.3
NA (no aplica)*	8.3	3.4	20.5

*Quienes evitan alguna de las tres comidas.

¿Y quiénes optarían por comer el almuerzo fuera de casa, aquella comida que por lo común es la más generosa del día y que, como se establecía antes, poco se suele evitar?

Cuadro 9
*Almuerzo en y fuera de casa
según el estrato (en %)*

Estrato	1, 2	3, 4	5, 6
En casa	31.2	47.5	50.3
Fuera	62.5	48.0	44.2
NA	6.2	4.5	5.5

Cuadro 10

Almuerzo en y fuera de casa según el género, la edad y el tamaño del hogar (en %)

Almuerzo	En casa	Fuera de casa	NA
Hombre	36.5	58.8	4.7
Mujer	48.7	48.7	2.6
18-35 años	34.0	62.1	3.9
36-60 años	50.0	46.5	3.5
61+ años	75.0	25.0	0
Unipersonal	39	59.3	1.7
2+ personas	45.9	50.0	4.1%

Las cifras que se observan en los Cuadros 9 y 10 señalan que, *grosso modo*, el almuerzo fuera de casa está levemente por debajo del 50% entre las personas que residen en los estratos 3 a 6 –notándose que a medida que asciende el estrato del hogar descende la tasa de quienes almuerzan fuera del mismo–, entre las mujeres y entre quienes tienen 36 a 60 años. Las personas que habitan en hogares localizados en los estratos 1 y 2, en el unipersonal, los hombres, y aquellas cuyas edades fluctúan entre los 18 a 35 años se hallan en o por encima de dicho nivel.

De dichos Cuadros también se infiere, primero, que un buen porcentaje de quienes residen en los hogares más humildes, a menos que lleven a su lugar de trabajo un almuerzo preparado en casa, tendrían que invertir buenas sumas de dinero para costearse la comida del mediodía; un gasto que por este concepto se ahorraría alrededor de la mitad de las personas que habitan en los hogares de los dos

estratos más pudientes, que tienden a almorzar en casa durante los días ordinarios de la semana. Y, segundo, que el porcentaje más alto de quien almuerza en su hogar se halle entre las personas que tienen 61 años o más; las más jóvenes lo harían en otro lugar, sobre todo quienes –como se ilustra a continuación– desempeñan fuera de casa una doble actividad²¹:

TADEO, de 20 años, se aloja en un apartamento del estrato 4 de la ciudad. Nació en el sur del Valle y desde hace 1 año reside en la ciudad. Además de dedicarse a sus estudios universitarios, tiene una ocupación secundaria como asistente en una empresa. Invierte alrededor de 10 horas diarias en estas dos actividades, duerme unas 7. Él hace el mercado cada quince días en un supermercado y algunas veces lleva una lista de compras. El desayuno lo suele tomar en casa y el almuerzo en otra parte; evita cenar. Sus ingresos no alcanzan a llegar a 1 salario mínimo; de éstos dice invertir entre el 51% y el 70% en su alimentación.

FLOR, de 20 años, vive en un apartamento de un barrio del estrato 1 de la ciudad. Se suele desplazar en el *MIO*. Trabaja como empleada de oficina y además cursa estudios superiores; en estas dos actividades invierte alrededor de 12 horas diarias y duerme unas 7. Hace el mercado cada 15 días en un supermercado, llevando sin falta una lista de compras. Desayuna y almuerza fuera de casa, pero sí cena en ella, casi siempre a solas. Sus ingresos se hallan en el rango de 1 a 2 salarios

²¹ De las 205 personas encuestadas, 85 tienen una doble ocupación, dentro y/o fuera de casa, remunerada o no.

mínimos; calcula gastar en su alimentación entre el 31% y el 50% de los mismos.

ROSA, de 21 años, reside en un apartamento localizado en un barrio del estrato 3 de la ciudad, y en el que no cuenta con nevera u otros electrodomésticos. Además de ser estudiante, tiene una segunda actividad como vendedora, dedicándole a estas dos labores alrededor de 12 horas diarias; duerme unas 5. Hace el mercado en una tienda de barrio, sin llevar una lista de compras. Evita la cena, pero acostumbra desayunar y almorzar, generalmente fuera de casa. Sus ingresos fluctúan entre 1 y 2 salarios mínimos, de los que invertiría entre el 11% y el 30% en su alimentación.

RICARDO, de 28 años, y recién separado de su familia, vive en un apartamento localizado en un barrio del estrato 1 del oeste de la ciudad. Se transporta en el MIO. Con educación tecnológica, se desempeña como obrero agropecuario y a la vez como trabajador de servicios; a estas actividades les dedica alrededor de 15 horas; duerme unas 6 horas diarias. Toma el desayuno y almuerzo fuera de casa; se prepara y consume la cena en su hogar (invierte en su elaboración de 20 a 30 minutos). Gana entre 1 y 2 salarios mínimos, de los que gastaría más del 70% en su alimentación.

Las cifras anteriores permiten entonces presumir que es la edad el indicador que mejor define a quién tiende a almorzar fuera del hogar: el ajetreo diario de las personas menores de 60 años, de distintas condiciones sociales y en plena edad productiva o preparándose para ella, las llevarían a ocupar en mayor número las calles. En cambio las *adultas mayores*, para usar el eufemismo en boga, es

decir, las ancianas –algunas habrían concluido la vida productiva o estarían próximas a hacerlo, otras no habrían abandonado nunca el trabajo hogareño– e incluidas un tanto groseramente en el conjunto de 61 años o más, tenderían a quedarse a almorzar en su hogar²².

Por ejemplo para LAURA, que tal vez se haya dedicado de lunes a domingo, un año tras otro, a las tareas domésticas, sería excepcional el consumir alimentos que se preparan y sirven fuera de casa. Ella nació en un municipio de la zona andina donde alcanzó a culminar sus estudios secundarios; lleva viviendo en Cali unas tres décadas; hoy tiene 63 años. Su hogar, localizado en una casa del estrato 2 de la ciudad, está compuesto por tres personas más: dos hijos y un familiar. En sus eventuales desplazamientos por la ciudad, suele tomar un taxi. Dice dedicarles unas 8 horas a los oficios domésticos: a la preparación de los alimentos, al lavado y planchado de la ropa y al cuidado de la casa; no se encarga de las compras del mercado, que alguien más

²² Para la anciana o el viejo un poco frágiles salir a pie a la calle en nuestra ciudad les implica muchas veces tener que batirse con distintos obstáculos hasta que puedan llegar a sentarse a beber o a comer bajo el resguardado techo de un local comercial; claro: si tienen suerte –si han llegado ilesos– y dinero para costárselo. La relativa reclusión de estas personas en su hogar no tendría por qué ser un sino: otras urbes tienen por lo menos aceras y cruces de calles acogedoras y seguras, así como parques, plazas de juegos, salas de cine o de teatro, algunos gratuitos, y parques diseminados en sus distintas zonas. Un dato revelador sobre la posibilidad de gozar de un esparcimiento al aire libre en Cali: *CALI-en Cifras*, op. cit., p. 201, establece que en la ciudad, en el año de 2018, el número de “metros cuadrados de espacio público para la recreación per cápita al aire libre es de 0.5”.

hace cada 15 días en un supermercado. Duerme unas 8 horas diarias.

Laura suele tomar en casa las tres comidas del día, siempre acompañada; aunque un familiar decide qué platos han de componer el desayuno, el almuerzo y la cena, ella es la encargada de prepararlos; invierte alrededor de 20 minutos a media hora en la elaboración del desayuno, y entre 40 minutos y 1 hora en la del almuerzo o en la de la cena. Gracias a su madre aprendió a cocinar, pero afirma no tener una receta favorita que le guste hacer en casa; dice que el sancocho es uno de sus platos preferidos.

Desde hace menos de 1 año, y por cuenta propia, sigue una dieta que consiste en la adición de alimentos integrales a lo que diariamente consume; y si bien reconoce no seguirla de modo estricto, da una serie de razones para hacerla: adelgazar, mejorar su salud, nutrirse mejor...

Laura, que todos los días tiene una jornada completa de trabajo en su casa, y que afirma no tener un ingreso propio, apunta que tampoco hace ejercicio, que nunca sale de vacaciones y mucho menos a comer en un restaurante.

En efecto, para algunas de las personas encuestadas de más edad, la experiencia de salir a comer en un restaurante – lunes a viernes o fin de semana– sería infrecuente o nula: mientras que un 11.7% de todo el universo de estudio afirma no haber comido en un restaurante en los últimos tres años, un 8.7% del mismo le corresponde a las que

tienen entre 18 y 30 años y un 25% a quienes han cumplido 61 años o más²³.

Otra ilustración: dos encuestados, Raúl y Antonio, que han superado ya los 60 años y tienen ambos un trabajo productivo fuera del hogar, hacen no obstante de la casa el lugar casi exclusivo donde comer.

RAÚL, un caleño de 62 años, reside en un apartamento del estrato 4 de la ciudad junto con su esposa. Con estudios universitarios, trabaja como empleado de oficina durante unas 11 horas diarias (duerme alrededor de 5). Él no suele realizar en casa ninguna labor doméstica, a no ser la de ocasionales reparaciones en el hogar, quedando todas las de la cocina a cargo de su pareja, incluida la de hacer el mercado, del que ella se aprovisiona cada 15 días en un supermercado. El *MIO* es el medio regular de transporte de Raúl.

Él evita el desayuno pero toma en casa el almuerzo y la cena, casi siempre acompañado. Su esposa, según el cálculo de Raúl, invertiría entre 40 minutos y 1 hora en la preparación del almuerzo; y otro lapso semejante en la cena. Él sabe cocinar: habría aprendido a hacerlo por su cuenta leyendo recetas de cocina; y aunque

²³ Durante los fines de semana es notoria la presencia de integrantes de este contingente entrado en años en restaurantes y terrazas así como en carpas improvisadas o puestos móviles, especialmente a partir del mediodía. Ahora bien, la encuesta que sustenta este escrito sugiere que las personas más jóvenes tienen –para bien o para mal– crecientes posibilidades de probar diariamente alimentos y sabores *distintos*, que no se cuecen en casa.

reconoce tener una favorita, solo se anima a prepararla para ocasiones muy especiales; entre sus platos preferidos figuran la pizza y el sancocho.

En los últimos tres años Raúl no ha puesto un pie en un restaurante, tampoco en un teatro, un bar o una discoteca; no realiza ninguna actividad deportiva ni durante ese periodo ha tomado vacaciones. Calcula que sus ingresos fluctúan entre 1 y 2 salarios mínimos mensuales de los que invertiría entre el 11% y el 30% en su alimentación.

ANTONIO tiene 71 años y reside en una casa del estrato 3 de la ciudad junto con su pareja y un hijo mayor. Se desplaza en el *MIO*. Oriundo de la zona andina del país, hizo de Cali su residencia permanente hace unos 30 años, después de haber culminado sus estudios de primaria. Trabaja como “independiente”, ocupación a la que dedica alrededor de 7 horas por jornada; algunas veces se encarga también de las reparaciones que necesita el hogar. Suele dormir unas 10 horas al día.

Él y su esposa se encargan de hacer juntos el mercado una vez a la semana en un supermercado, llevando siempre una lista de compras. Es ella quien prepara cada una de las tres comidas diarias, siendo él quien decide lo que se come en cada ocasión. Antonio acostumbra desayunar, almorzar y cenar, siempre en casa y siempre a solas. Calcula que su pareja invierte alrededor de 20 minutos a media hora en la preparación del desayuno, más de 1 hora en la del almuerzo y entre 40 minutos y 1 hora en la de la cena. Su madre le enseñó a Antonio a cocinar; él afirma tener una receta favorita, pero que nunca prepara. Dos de sus platos preferidos son: los espaguetis con cualquier

tipo de salsa y el sancocho (confiesa sentir aversión por la carne de cerdo).

Antonio dice haber tomado alguna vez unas vacaciones en los últimos tres años, pero durante ese lapso no ha salido a comer en un restaurante. Sus ingresos fluctúan entre 1 y 2 salarios mínimos al mes, de los que dice invertir entre el 31% y el 50% en su alimentación.

Si la escasez de dinero pudiera ser un motivo plausible para explicar la renuencia de Antonio a comer fuera del hogar (Antonio, este hombre que vive en un barrio modesto, que debe trabajar a sus 71 años en un oficio de ingresos seguramente inciertos, y ser quizás un importante apoyo económico en un hogar de 3 personas), se trataría de un impedimento que rebatiría lo que sabemos de Raúl: un hombre más joven que Antonio, que vive acompañado de su esposa en un barrio de las clases medias, que desempeña un trabajo de oficina y cuyo porcentaje de gastos en alimentos sería menor que el que calcula Antonio, así los ingresos de ambos se encuentren en la misma franja salarial.

He ahí un aspecto del complicado asunto de optar dónde y qué comer: ¿cuánto ha de pesar un presupuesto ajustado?; ¿cuánto los hábitos asentados que invitan a que se vuelva todos los días a la misma mesa, a la silla y al plato de siempre?; ¿cuánto entonces la satisfacción de saborear una y otra vez la comida cuyo sazón se reconoce, aquel alimento que aunque pocas sorpresas depare, se deleita y sienta bien? Para ciertas personas un cambio en su rutina, como pudiera ser el de *aventurarse* a salir a comer en un restaurante con su pareja o el quedarse a almorzar solo en un lugar

desconocido antes de volver a las tareas de la tarde,
podría tal vez llegar a ser un tormento.

4. La cocina de la casa

Como si hubiese que dar cumplimiento a una estricta disposición, a medida que se eleva la inversión que se destina a la construcción de una vivienda suele también crecer la dimensión y sofisticación de su cocina. En las edificaciones más recientes de los barrios acomodados de Cali, y en no pocos casos en aquellas que habitan personas menos desahogadas pero atentas a las renovaciones que se imponen, la cocina se abre al comedor o a la sala como esperando la presencia de unos invitados que verán cocinar y servir a sus anfitriones, ejemplo éste de un impulso por adherirse a una nueva organización de las formas de acogida: este espacio, expuesto ahora a la mirada del visitante –en el que proliferan juegos de luces, extractores de humo o grasa, electrodomésticos empotrados, altos gabinetes, alacenas suplementarias, y materiales como el granito, el mármol, el cristal o el acero inoxidable– parecería sugerir que se ha roto con aquel precepto de antaño que encerraba la cocina entre cuatro paredes en la parte trasera de la casa, lugar privado como el que más, y donde solía trajinar desde tempranas horas hasta bien entrada la noche una mujer humilde.

Es otra la cocina-tipo de las nuevas moradas de los estratos menos favorecidos: en una reducida área que a veces ilumina una ventana, y recostado sobre un muro, se alza un delgado mesón de cemento, enchapado a veces con unas cerámicas que suben un par de palmos sobre la pared. Al mesón, cuyo mejor ejemplar pudiera alcanzar un metro y medio de largo, se le ha colocado un lavaplatos, quedando su tubería de desagüe expuesta, a la espera de unas manos que decidan ocultarla instalando allí unas gavetas. Mientras tal adecuación ocurre, debajo del mesón podrá ponerse un bote de basura o unos improvisados cajones de almacenamiento o algún electrodoméstico o utensilio que se quiera tener a la mano, o lo que no cabe en otro lugar de la casa. En la pared se ha instalado un recibidor eléctrico al que podrá enchufarse una licuadora quizás o una estufa de uno o dos fuegos, una cafetera o una radio tal vez. Sobre esa misma pared podrá asegurarse una repisa alta, un par de anaqueles o un colgador para los limpienes. Se ha reservado también un espacio para acomodar una nevera²⁴.

²⁴ Un buen número de estas viviendas, destinadas a familias humildes, ha sido construido por grandes compañías gracias a la iniciativa gubernamental o privada: las habitaciones, baño y cocina, que con frecuencia se entregan en *obra negra*, se encogen al máximo al haberse tenido que someter a un presupuesto –sería mejor decir, a una concepción del habitar– que clausura cualquier intento por crear espacios en los que la inversión modesta y el diseño funcional y creativo no sean mundos opuestos. Otras edificaciones, también muy numerosas en la ciudad, se han levantado y siguen erigiéndose paulatinamente, casi siempre con el solo esfuerzo de sus moradores-propietarios;

Entre estos dos tipos esquemáticos hay gradaciones: cocinas más o menos abiertas a otras estancias, de mayor o menor dimensión, mejor o peor dotadas. Y en cierta medida, si no el *placer de cocinar* por lo menos la posibilidad de hacerlo con cierta comodidad y adoptando diferentes métodos de preparación del alimento, dependen en buena parte del espacio y recursos disponibles en la cocina.

Una somera caracterización de los tipos de vivienda en que habitan las personas que han respondido a la encuesta, permitirá tal vez imaginar cuán adecuada para los menesteres culinarios pueda ser su cocina.

Cuadro 11
Tipo de vivienda por estrato socio-económico (en %)

Estrato	Casa	Apto.	Cuarto inquilinato	Cuarto en otra estructura	Otro
1	58.3	25.0	16.7	0	0
2	83.3	14.6	0	0	2.1
3	55.4	36.9	3.1	3.1	1.5
4	12.5	87.5	0	0	0
5	18.4	68.4	0	10.5	2.6
6	61.1	38.9	0	0	0

un proceso de autoconstrucción que puede durar décadas hasta que por fin se determine que la vivienda ha sido concluida.

Las personas que residen en los hogares de los estratos más humildes, 1, 2 y 3, suman los porcentajes más altos de quienes viven en una *casa*; las que lo hacen en los más altos, 4, 5 y 6, se inclinan por el *apartamento*. También se observa que en casi los dos extremos de la estratificación socioeconómica –estratos 2 y 6– se encuentra el porcentaje mayor de quienes habitan en una casa, y en el 4 el de quienes residen en un apartamento. No obstante, aquí lo importante sea quizás lo más obvio: que habría, como se apuntaba antes, una diferencia cualitativa en términos de su dimensión, funcionalidad, diseño, exposición al ruido, servicios públicos y privados disponibles, etc., entre la casa y el apartamento localizados en un barrio humilde de la ciudad y los que se alzan en barrios de los estratos más altos²⁵.

El *cuarto en otro tipo de estructura*, hogar de algunas de las personas encuestadas, designa un espacio adyacente o que está integrado a una edificación mayor (por ejemplo, un tramo de una planta, el garaje o la terraza de una casa adecuados como habitación para estar y dormir, a menudo con servicios de aseo y/o cocina), localizado en barrios de diferentes estratos y en ocasiones con una independencia relativa del resto de la vivienda. Quien habita en uno de estos recintos gozaría de comodidades de las que no dispondría la persona que vive en un *inquilinato*, una

²⁵ Las residencias que se hallan en los estratos acomodados a menudo disponen también de dispositivos de seguridad (vallas, cámaras, portería,) y entretenimiento (zonas de juegos y para reuniones, jardines, piscina, etc.), facilidades éstas de las que suelen carecer los hogares más pobres.

edificación que generalmente se asienta en el centro o en sectores humildes de la ciudad y cuyo uso primordial es el alquiler de habitaciones de características variadas: desde amobladas, con lavadora y acceso a la Internet, hasta otras deterioradas y de reducido tamaño, con nulos o escasos servicios. Los porcentajes de la casilla *cuarto en inquilinato* del Cuadro anterior corresponden a 1 mujer y a 1 hombre de las 12 personas encuestadas que residen en barrios del estrato 1 de la ciudad y a 1 hombre de las 65 que residen en barrios del estrato 3²⁶.

CARMENZA es una estudiante universitaria de 21 años que tiene alquilada una habitación –con acceso al servicio de lavadora e Internet– en un barrio del sur del estrato 1 de la ciudad. La joven, que proviene de la zona andina del país, reside en Cali desde hace unos 4 años. Conjuga sus estudios con un trabajo remunerado, actividades a las que dedica unas 10 horas diarias; camina mucho, hasta la universidad y el trabajo, y duerme poco: unas 4 horas. La joven se prepara en su habitación el desayuno –labor que le toma unos 15 minutos–, almuerza fuera de casa y evita cenar. Tiene ingresos menores a un salario mínimo, de los que gasta entre 31% y 50% en su manutención.

ALBEIRO es un joven caleño de 22 años. Vive en una habitación alquilada en un barrio del estrato 3 en el oeste de la ciudad; emplea su bicicleta para sus desplazamientos. Él ocupa buena parte de su tiempo diario, unas 10 horas, en su oficio de empleado de

²⁶ Sería ésta una corroboración de la existencia de cierta heterogeneidad habitacional y de condiciones de vida de los hogares que se agrupan en un mismo estrato.

oficina y en la prosecución de sus estudios. Duerme unas 5 horas. Albeiro suele evitar el desayuno y la cena y toma fuera del hogar el almuerzo, su única comida diaria. Tal vez por no contar con una cocina plenamente equipada, prepara su receta favorita, la pasta, muy de vez en cuando. Sus ingresos fluctúan entre 1 y 2 salarios mínimos; dice invertir entre el 11% y el 30% de los mismos en su alimentación.

ALIRIO, de 44 años, vive en un cuarto localizado en un asentamiento del Jarillón, del estrato 1. Cuenta con distintos implementos de cocina (estufa, horno, nevera), aseo (lavadora), entretenimiento (Internet, Netflix) y transporte (carro particular). Durante 7 horas diarias desempeña dos actividades de distinta índole: profesor y trabajador no calificado. Suele dormir unas 5 horas al día. Alirio, que tiene la costumbre de desayunar, almorzar y cenar, generalmente consume estas comidas a solas en su habitación; y una mujer de la familia, que no vive con él, se encarga de decidir qué servirle y de prepararle los alimentos que pone todos los días en su mesa. Los ingresos de este hombre fluctúan entre 3 y 5 salarios mínimos, de los que dice invertir entre el 11% y el 30% en su alimentación.

Carmenza, Albeiro y Alirio: arrendatarios de una habitación y ocupados los tres en una doble actividad. Pero es Alirio quien, con una jornada de trabajo menos intensa e ingresos más altos que los de los dos jóvenes, come donde duerme, no evita ninguna de las tres comidas principales del día y ha hecho arreglos para que una mujer se las prepare. Carmenza apenas cocina en su habitación, Albeiro casi nunca lo hace: para ellos el lugar donde viven, por lo menos durante los días de semana, se usa apenas para su aseo y arreglo personal

y para dormir algunas horas. Nótese que en los aposentos de estos tres inquilinos no parece haber condiciones para comer en compañía.

Arreglos habitacionales que funcionan como vivienda pero que no caben en la tal vez imprecisa categoría de *casa*, *apartamento* o *cuarto*, se han incluido *en otro tipo de unidad de vivienda*²⁷ y cuyas características se trata de ejemplificar con el hogar de Omaira:

OMAIRA, caleña de 54 años, es una trabajadora de servicios. En la vivienda de un barrio del estrato 3 que ocupa su madre, Omaira goza de su propio espacio, el cual –según enfatiza– es completamente autónomo del resto de la casa. Omaira tiene acceso al servicio de Internet y a una lavadora (lavar y planchar la ropa es el único oficio doméstico que suele llevar a cabo en su hogar). Ella se desplaza en el transporte público MIO e invierte en su jornada laboral unas 11 horas diarias; duerme otras 7. Y no suele evitar ninguna de las tres comidas diarias: lleva a su lugar de trabajo el desayuno que le prepara su progenitora, suele almorzar en algún restaurante o cafetería, y al volver a casa come con su madre una cena que también cocina esta última. Por motivos de salud, y desde hace unos 3 años, Omaira

²⁷ Aunque a primera vista un barrio residencial en Cali tienda a guardar cierta homogeneidad en los trazados de sus calles, en su número de casas y bloques por cuadra, en su dimensión o estilo, una observación más detenida, incluso de un barrio de reciente creación, irá revelando las innumerables transformaciones que poco a poco ha ido sufriendo –añadidos, particiones, adecuaciones, préstamos estilísticos, etc.– al albur de la necesidad o inclinación de sus moradores. No es fácil, pues, disponer de una tipología adecuada de la vivienda urbana.

debe seguir de modo estricto la dieta que le recomendará su médico: abstenerse de consumir “dulces, gaseosas o pasteles”. Sus ingresos fluctúan entre 1 y 2 salarios mínimos, de los que gastaría entre el 31% y el 50% en su alimentación.

Si se deja de lado el flujo de sentimientos (cariño, hostilidad, generosidad, egoísmo) que deben de teñir la relación entre Omaira y su madre, aquí parecieran coexistir, por un lado, la soberanía de quien tiene un espacio propio e independiente del resto de la vivienda (u hogar materno): una estancia adaptada para garantizar dicha autonomía y que Omaira sostendría gracias a su trabajo fuera del hogar; y, por otro lado, *un pacto de servicio* en el que la madre anciana (recuérdese que Omaira tiene 54 años) cumple el papel de cocinera de tiempo completo de la hija, quien a su vez dependería de dicha asistencia. Quién sabe si la obligación del cuidado o el cuidado de la obligación cubra con eufemismos quehaceres cuya retribución sea tan ambigua como el acomodo habitacional que hay entre estas dos mujeres.

Los enseres

Algunos electrodomésticos, que solían ser más aparatosos, hoy se pueden adaptar a las distintas condiciones estructurales de las viviendas: para una cocina pequeña se promocionan electrodomésticos de reducido tamaño, algunos muy estilizados. Para adaptarse al espacio disponible, ahorrar tiempo y ensayar diferentes métodos de cocción, se publicita el recipiente que compendia diversas funciones: en una única olla o sartén puede

cocerse el alimento en agua o al vapor, freírse –con o sin aceite–, hornearse, grillarse. Con un adminículo plástico dotado de varias cuchillas fáciles de insertar y lavar, se puede cortar, rallar, rebanar. Abundan otros tantos electrodomésticos, enseres y *gadgets* que además facilitarían el respeto a las exigencias de higiene culinaria vigentes, quizás hoy más estrictas que en el pasado.

Es cierto: hoy en las ciudades, y desde hace mucho, el cocinar requiere del uso de varias máquinas (nevera, estufa) y utensilios (olla, cuchillo, cucharón), así sean pocos. No obstante, y a despecho de la propensión publicitaria a ofrecer a *todos por igual* productos e innovaciones, los que de hecho se usan en las cocinas de las personas encuestadas son más bien compatibles con la condición social de quien los posee.

Cuadro 12
*Poseción de algunos
 electrodomésticos según el
 estrato del hogar (en %)*

Estrato →	1	2	3	4	5	6
Estufa con horno	41.7	60.4	63.1	66.7	84.2	77.8
Microondas	33.3	20.8	38.5	37.5	63.2	66.7
Lavavajillas	0	0	0	0	2.6	11.1
Lavadora	83.3	85.4	84.6	87.5	86.8	100
Secadora	0	0	1.5	8.3	10.5	27.8

Las tasas que indican la presencia de algunos electrodomésticos en los hogares tienden a crecer, en casi

todos los casos, a medida que asciende el estrato socioeconómico donde éstos se localicen; se trata de una tendencia que no modificaría el momento en que se empezarían a vender dichos artefactos en el país. Por ejemplo, la estufa con horno ya se producía en Colombia en la década de los años cincuenta del siglo pasado; hoy, en círculos menos ahorrativos –ver el porcentaje que en el Cuadro anterior aplica al estrato 6– ésta tiende a ser desbancada por el horno y la estufa autónomos. Un buen porcentaje de los hogares de nuestro universo cuenta con una estufa con horno, uno de los electrodomésticos de cocina que requiere un alto consumo de energía, eléctrica o a gas, mientras que una proporción menor posee un *microondas*, una innovación más reciente que somete el alimento a una cocción contabilizada en segundos o minutos, exigiendo quizás un gasto de energía menor.

Esta tendencia –entre más alto sea el estrato de los hogares es mayor la posesión de ciertos electrodomésticos de cocina, así algunos parezcan superfluos– se confirma al observarse su posesión de la máquina lavavajillas, la lavadora o la secadora de ropa. Aún más: el consumo diferencial de energía eléctrica en los diferentes estratos de la ciudad, como se muestra enseguida, induce a pensar que la propensión que se acaba de señalar puede ser general.

Cuadro 13

Consumo residencial de energía eléctrica (Mwh) por suscriptor y estrato, Cali, año 2018

Estrato	Consumo
1	1,764
2	1,786
3	1,735
4	1,885
5	2,314
6	3,514

Aunque aquí se observe cuál es el nivel de consumo de energía eléctrica, medido en megavatios hora (Mwh), por suscriptor y estrato social para el año 2018²⁸, este Cuadro no establece cuánto, de dicho gasto energético, proviene exclusivamente del uso de electrodomésticos de cocina (por ejemplo, es poco probable que el horno eléctrico del hogar humilde sea encendido con regularidad). Aun así, esas cifras facultan para hacer inferencias sobre la inversión –o costo probable implicado en su uso– que hacen los distintos estratos sociales de ciertos bienes hogareños (electrodomésticos, sistemas de comunicación,

²⁸ El Cuadro 13 se compuso con datos que provienen de “Consumo anual de energía eléctrica y suscriptores 2012-2018” en *Cali en cifras, 2018-2019*, Alcaldía Santiago de Cali, 2019, p. 100. Adviértase además que la categoría de *suscriptor* empleada para la medición y cobro de la energía eléctrica no corresponde a la de *hogar*; en Cali el número de hogares sería mayor que el de suscriptores.

iluminación y seguridad, aparatos de limpieza, higiene y cuidado personal, para el entretenimiento, etc.).

Con lo dicho hasta ahora se corroboraría lo evidente: que las condiciones de vida, sobre todo –aunque no solo– los precarios ingresos de los hogares localizados en los estratos más bajos, los apartaría de la posibilidad de comprar y mantener (cubrir el gasto mensual de energía eléctrica o gas que se deriva de su empleo) aquellos electrodomésticos que les facilitarían las labores culinarias; y que para los hogares de los estratos altos la situación sería inversa. Entre los primeros habría una carencia relativa de bienes – espacio, electrodomésticos, enseres–; una carencia que además de disuadir la práctica culinaria propenderá a que la difundida idea del *placer de cocinar* les resulte extraña o fuera de lugar. Las condiciones materiales de los estratos medios y altos –una cocina mejor dispuesta que a menudo se convierte en un espacio privilegiado de la casa, y mejores ingresos, como se observa enseguida– les permitirá en cambio cultivarla²⁹.

²⁹ Habría que tener precaución cuando se lea este capítulo, que no debieran interpretarse como si un solo factor –en este caso la condición económica de los hogares– sea el único determinante de las prácticas culinarias en los diferentes sectores sociales.

Por ejemplo, la preparación de alimentos al vapor –un método que en teoría ayudaría a conservar las propiedades nutricionales de éstos sin que implique un gasto energético mayor que cuando se cuecen inmersos en agua o se fríen, ni requeriría tampoco el empleo de costosos implementos– se suele implementar menos en los hogares de las personas encuestadas que residen en los estratos bajos que en los de los altos. En efecto, en un 33.3% de aquellos localizados en el estrato 1 alguna vez se cocina al vapor; esa cifra aumenta al 38% en los del estrato 2, al

Cuadro 14

Nivel de ingresos de la persona encuestada según el estrato del hogar (en %)

Estrato	Sin ingresos	Menos 1 salario	1 a 2 salarios	3 a 5 salarios	+ 5 salarios
1	8.3	41.7	33.3	16.7	0
2	8.3	35.4	52.1	4.2	0
3	3.1	21.5	50.8	21.5	3.1
4	0	16.7	29.2	37.5	16.6
5	0	28.9	44.7	13.2	13.2
6	0	5.6	38.9	27.8	27.7

Al tomar el total de las personas que componen el universo de estudio, sin discriminarlo por estrato, se observa que un 45.4% tiene unos ingresos que fluctúan entre 1 a 2 salarios mínimos, mientras que un 25.4% apenas alcanza a llegar a 1 salario mínimo³⁰. Por otra parte, puesto que en este conjunto se incluye a personas que afirman no tener un ingreso propio (desempleadas, estudiantes, amas de casa), resultan entonces ser más acusadas las diferencias en los

37.5% en los del estrato 3, al 34.8% en los del estrato 4, al 59.5% en los del estrato 5 y al 72.2% en los del estrato 6. En este caso sería crucial la información que se posea –y la preocupación que despierte– sobre las virtudes implícitas en los distintos modos de cocción del alimento.

³⁰ Para medir el nivel aproximado de ingresos se establecieron previamente los rangos que aparecen arriba; cada rango, exceptuando el que aplica a quien carece de los mismos, está definido en términos del salario mínimo mensual vigente, que en 2019 era de \$828.116. Por error, la encuesta omitió el nivel de 2 a 3 salarios mínimos.

ingresos de las personas que habitan en los distintos estratos: a las de los 1, 2 y 3 aplican los porcentajes más altos de quienes dicen no tener ningún ingreso (este porcentaje es igual a 0% en los estratos 4, 5 y 6), que tienen ingresos inferiores a 1 salario mínimo o entre 1 y 2 salarios mínimos. A partir del 4 se manifiesta, *grosso modo*, la tendencia contraria.

Si para los propósitos de este escrito es lícito dar por sentado que en casi todas las viviendas de las personas encuestadas existen los medios materiales necesarios (a veces mínimos) para cocinar, no debe olvidarse que esta práctica, de la que de modo esquemático se ha tendido a señalar dos extremos, no solo se realiza en condiciones desiguales sino difícilmente contrastables.

5. *El aprendizaje*

Cuando el cocinar es un *saber doméstico*, es decir, que se ha aprendido y ejercita sobre todo en el ámbito de la casa o el hogar, suele transmitirse a través de la observación, la memorización y la práctica, sin que en el proceso intervengan por fuerza la escritura de listas y notas, la lectura o el visionado de recetas e instrucciones que compendia el libro de cocina o el fragmento audiovisual. Se trataría de un saber que puede haberse adquirido, permítase la quizás inexacta expresión, por *ósmosis*, espontáneamente –viéndose cómo se cocina, oyéndose aquí y allá comentarios sobre cómo se ha preparado un alimento, saboreándolo en la mesa–; o también porque dos personas, periódica o imprevisiblemente, se juntan en la cocina: una haciendo de *maestra*, la otra de *aprendiz*. Sea como fuere, por tratarse de un saber-hacer, éste se asimilaría y perfeccionaría ejercitándolo una y otra vez.

El cocinar estimularía la destreza manual e intelectual así como la sutileza sensorial: el uso fino, dúctil o firme de los dedos y la mano; la atención al tacto-olor-sabor de los

alimentos³¹; la recordación de fórmulas y series de ingredientes; la observación, prueba y clasificación de lo que resulte ser apropiado o inapropiado en el hogar; el cálculo –se tenga o no un instrumento de medición– del peso o la cantidad de un ingrediente, o del tiempo necesario para tener a punto una cocción. Su práctica consiente la experimentación y la improvisación: tratar de cocinar *rico* con lo que se disponga, utilizar alimentos y sustancias hasta entonces desconocidos en el hogar o ensayar formas inéditas de elaboración de la comida, de manera que lo que ya se sabe preparar no solo tiene la posibilidad de actualizarse, sino que es proclive a que se lo haga repetidamente.

Para la mayor parte de las personas encuestadas estos saberes se acogen casi siempre de la mano de alguien de la familia, especialmente de la *madre*³²: al tiempo que se la observa y ayuda en la cocina o se prueba el contenido de la olla que se va a bajar del fuego, la mujer hablará de cómo se hace, alardeará de sus trucos y acompañará su ejecución con consejos, admoniciones y anécdotas, de suerte que con

³¹ Piénsese, por ejemplo, en los sentidos que se movilizan en el *sencillo* acto de probar la cocción que se está preparando para así poderse corregir, mejorar, o dejarse como está.

³² Se trataría sobre todo de la progenitora o en su lugar, como reza el cuestionario aplicado, de “la principal persona encargada de la crianza” de quien responde, sin que pueda descartarse algún caso en que haya sido el padre el transmisor de este saber. (A propósito: algunas personas se mostraron renuentes a dar información sobre el padre –lugar de nacimiento, oficio...– o dijeron ignorarla por completo; con cierta frecuencia confesaron no saber cuál era el nivel de estudios de la madre).

el tiempo quien haya persistido en este aprendizaje reconocerá que ciertos alimentos o preparaciones han quedado atados a la palabra materna³³ o a la de una familiar; se habría aprendido a cocinar adquiriéndose a la vez un reservorio de momentos y palabras que más tarde

³³ Quizás resulte incompleta aquella perspectiva que desatienda, como aquí infortunadamente se hace, los nexos originarios entre madre, criatura y alimento. Harrus-Révidi dirá, por ejemplo, que la madre llega a ser para su hijo una *mamá-comer*:

El primer vocabulario del niño es un vocabulario alimentario y se ha señalado a menudo que, en francés, la primera palabra, *mam-mam*, significa tanto *mamá* como *comer*: *mamá-comer* es una persona-función que impregna definitivamente el inconsciente del niño. A la pregunta: «¿Qué es una mamá?» los niños hasta los seis o siete años responden: «Es para dar de comer».

La madre-comer es también una educadora y a menudo enseña a un tiempo al niño el vocabulario del amor y el vocabulario relacionado con el alimento, mezclando en su discurso una afirmación amorosa («mamá quiere a su niño») y una sugerencia alimenticia no muy lejos del chantaje inconsciente («mamá quiere a su niño, que le gustan mucho las zanahorias»). Al nombrar las temperaturas, formas, consistencias, coloridos de los alimentos, al subrayar sus características, la madre introduce al niño en el discurso: para él nada hay más diversificado sensualmente que la comida. Nada, asimismo, contribuye más a la formación conjunta del lenguaje del rigor y de lo imaginario.

Ver a Gisèle Harrus-Révidi, *Psicoanálisis de la gula*, ediciones Trea, S. L., Gijón, 2004 [1ª ed. francés, 1994; trad. M. Bohigas Hurtado], cita en p. 38.

podrían ser objeto de evocación: “ah, así era como ella decía que había que prepararse ese plato...”³⁴.

³⁴ Pero esas evocaciones no serían siempre placenteras; el legado culinario podría a veces resultar problemático para quien lo recibe. Richard Wilk, en su estudio sobre las comidas familiares, plantea que “incluso recordar las comidas felices en familia puede evocar la tristeza y la culpa del fracaso o la pérdida, un sentido de inhabilidad para satisfacer los estándares de la sociedad o las expectativas de los demás”, como lo ilustra el siguiente testimonio citado por este autor en el mencionado estudio:

Oh, yo siempre asociaba la buena comida con mi madre porque ella era una buena cocinera y ahí es donde intentas aprender de su cocina. Pero parece como si cada vez que deseas ser como esa otra persona nunca puedes serlo... No sé qué hacían ellas siempre, pero siempre tenían alguna pequeña cosa que solían poner en la comida que era mejor que la de uno. Pero supongo que mi comida es tal vez mejor que la que será la de mi hija, tu sabes. (...) Yo puedo haber herido los sentimientos de mi mamá un par de veces cuando le preguntaba por qué ella no podría cocinar como la abuela.

Ver a Richard Wilk, “Power at the table. Food Fights and Happy Meals”, *Cultural Studies, Critical Methodologies* 10 (6), pp. 428-436, 2010, cita en p. 6 (traducción nuestra).

Cuadro 15

Fuente principal del aprendizaje culinario según el género de la persona encuestada (en %)

Fuente	Hombre	Mujer
Madre, padre	55.3	58.8
Abuela	5.9	8.4
Otro familiar	3.5	7.6
Pareja	1.2	3.4
Amigo(a)	2.4	0.8
Empleada	1.2	0.8
Escuela	1.2	0
Cursos de cocina	0	2.5
Lectura de recetas	3.5%	6.0%
Televisión	4.7%	0.8%
Internet	5.8%	5.9%
NA*	15.3%	5.0%

*Quien afirma no saber ni haber aprendido a cocinar.

En algunos programas de cocina que emiten distintos medios y redes audiovisuales es corriente que quien elabora una receta que dice ser para ella muy especial, haga una referencia agradecida por haberla aprendido a preparar, ya no tanto de la madre cuanto de la *abuela* (mujer a la que por el contrario solo señala un pequeño porcentaje de quienes respondieron a la encuesta)³⁵. La abuela: una

³⁵ La empleada doméstica tampoco representa una fuente significativa del aprendizaje culinario; lo es, con un porcentaje mínimo, para el hombre.

figura que por asociación personificaría a la anciana de la familia o de la comunidad, portadora de un supuesto saber genuino; en este caso el valor del plato se hallaría en el hecho de encarnar un conocimiento lejano que habría sido felizmente heredado o restaurado³⁶.

En fin, ¿debería embellecerse este aprendizaje por el hecho de haber sido transmitido de una mujer a su descendencia? Debe decidirlo quien lea estas líneas, pero recuérdese que con la transmisión de este saber se traspasaría también un papel, un *deber-ser*, que incorporaría los juicios que dominen en el hogar sobre el mérito, y tal vez en algunos casos –irreflexiva y contradictoriamente– sobre el desmérito del oficio y de su habitual ejecutante³⁷.

Adviértase que en algunos hogares no se excluye totalmente al hombre de la cocina: aunque con un porcentaje un poco más bajo que el que aplica a la mujer, el Cuadro anterior muestra que ellos también habrían aprendido a cocinar de sus progenitoras, cuestión

³⁶ Este tipo de alusiones es también recurrente entre algunos practicantes de la alta cocina contemporánea que dicen inspirarse en sabores de la *cocina tradicional* pero empleando técnicas y estéticas nuevas.

³⁷ Hay quien tal vez recuerde la reprimenda recibida porque dejó caer un vaso al suelo o no supo preparar adecuadamente un alimento; o cómo en su hogar el trabajo culinario era inequitativamente repartido: ¿quién, el menor o la mayor, la hija o el hijo debían asumir las tareas más engorrosas?; o el ser testigo del cansancio de una madre obligada a ejecutar unas tareas rutinarias que tanto ella como el resto de los integrantes de la casa desdeñaban. Por no hablar de las recriminaciones que habrían apabullado a la hija que se negara a cocinar.

sugere para quien se pregunte si acaso nuestro presente estaría presenciando un alza en el valor económico y simbólico del oficio de cocinar, ejercido por el hombre en número creciente como una ocupación remunerada, y si esta supuesta valoración se habría empezado a gestar en las cocinas de madres y familiares que lo acogieron.

Por otro lado, los mayores niveles educativos de las personas encuestadas respecto de los que habrían alcanzado sus progenitoras sugieren que la enseñanza formal podría dotar a sus aprendices de mayor legitimidad en sus juicios culinarios que la que podría tener una madre con poca o menor escolaridad –sobre todo en aquellos casos en que se diriman asuntos, bastante corrientes por otra parte, relacionados con los supuestos componentes nutricionales, grados de nocividad o incluso formas alternativas de preparación de algunos alimentos–; la madre, así, pudiera aprender de su descendiente.

Cuadro 16
Máximo nivel educativo alcanzado por la persona encuestada y por su madre (%)

Nivel educativo	Persona encuestada	Madre
Ninguno	0	2.4
Primaria	4.4	33.2
Secundaria	8.8	7.8
Media	11.2	19.0
Técnica	20.0	12.2
Universitaria	45.4	9.8
Posgrado	10.2	9.8
No sabe	0%	5.8

Todas las personas que respondieron a la encuesta han completado algún nivel de educación formal, mientras que un pequeño porcentaje de madres no cuenta con ninguno y un tercio de ellas apenas ha alcanzado a culminar la primaria. Los porcentajes que corresponden a las madres con estudios técnicos, universitarios y de posgrado son sobrepasados por aquellos que aplican a los descendientes con mayores niveles de escolaridad.

No obstante, al tratarse aquí de un saber-práctico cuyas formas de hacer se hallarían en una esfera distinta –la de la repetición, la improvisación, la experimentación– a la del conocimiento escolar, quien posea mayor educación formal pudiera tal vez argumentar con suficiencia por qué la naranja no es por fuerza la mejor o única fuente de vitamina C; pero a la vez demostrar una gran torpeza a la hora de preparar un plato de comida que sea de su propio agrado y el de quien lo pruebe.

Aun así, recuérdese que las personas más jóvenes, sin importar su nivel de escolaridad, suelen tener más familiaridad que sus madres o abuelas con el desarrollado ámbito de la comida preparada fuera de casa, con sabores y platos que rara vez o nunca se cocinan en ésta; serían por tanto las de menos años unas aventajadas receptoras del cambio en esta materia.

Sean o no rudimentarios los saberes culinarios que circulen en el hogar, lo cierto es que entre las personas encuestadas unas pocas mujeres enseñaron a cocinar a su pareja, con la única excepción del caso inverso, que se ilustra enseguida:

CAMILA, de 49 años, reside con su esposo y un hijo en un apartamento del estrato 5. Ella, con educación universitaria, tiene un cargo en la administración pública, actividad a la que dedica unas 8 horas diarias; suele dormir apenas 5. Camila desayuna y almuerza, pero no cena. Su pareja se encarga de preparar el desayuno –invirtiendo en esta labor entre 20 minutos y ½ hora– y el almuerzo, cuya elaboración le toma entre 40 minutos y 1 hora. No obstante, es Camila quien decide qué debe hacerse para el almuerzo, una comida que la mujer consume fuera del hogar. Su pareja le enseñó a cocinar y también la guía en las compras del mercado, que suelen hacer los dos una vez por semana: “yo aprendí a cocinar por mi esposo” – comenta la mujer–, “cuando vamos a mericar, yo únicamente arrastro el carrito, y en (la sección de) las carnes, yo no sé nada, así que lo espero a él”. Sus ingresos superan los 5 salarios mínimos de los que dice invertir entre el 31% y el 50% en su alimentación.

Como se decía, el hogar de Camila es el único de los que componen el universo de estudio en que se da una casi perfecta inversión de los habituales roles culinarios: su pareja le ha enseñado a cocinar y es él quien se encarga de elaborar en el hogar el desayuno y el almuerzo (Camila no cena), así sea ella quien establezca qué se ha de preparar en cada ocasión. Esta pareja sería excepcional en otro sentido: él cocina el almuerzo que ella comerá fuera del hogar, siendo más frecuentes los casos en que las mujeres preparan en casa el almuerzo que más tarde consumirán en su lugar de trabajo.

En el Cuadro 15 se advierte que un pequeño porcentaje de personas señala haber aprendido a cocinar de otras fuentes: leyendo recetas del libro de cocina –más ella que él– u observando en alguna pantalla disponible cómo se elaboran –más él que ella–. Faltándole la guía de la voz familiar que se pronuncia y atiende en el marco del ajetreo hogareño, éste habría sido un modo de aprender autónomo, seguramente solitario, y motivado por el deseo o la necesidad de cocinar, una disposición que no siempre acompaña a quien funja de aprendiz de la madre o la pariente. Del libro, la novata marcará ciertas hojas, subrayará algunos párrafos y volverá a éste de vez en cuando; de la enseñanza por la Internet, el interesado tomará notas u observará repetidas veces su preparación. En la enseñanza formal –sea en una clase escolar o en un instituto especializado de cocina– se habría atendido a la lección y, si acaso, alguna vez se aplicará la receta en casa³⁸. En cualquiera de estos casos se seguirán unas instrucciones que suelen ir *directo al grano*, centradas como están en la enumeración de pasos, la exposición de procedimientos y el listado de ingredientes. Pero ni siquiera aquí la receta transmitida dejará de ser para la persona que decida emplearla un *bosquejo*, útil, no cabe negarlo, a partir del

³⁸ Quienes asistieron a la clase de cocina impartida en la escuela (fuente de aprendizaje mencionada por un reducido porcentaje de los hombres encuestados) podrían carecer de la motivación – querer aprender a cocinar– que llevaría a otro pequeño porcentaje de mujeres a tomar un curso de cocina especializado. En uno y otro caso es impredecible lo que se haga en adelante con lo que se haya asimilado.

cual ella, al cocinar en su hogar, le irá imprimiendo sus propias huellas, su sazón³⁹.

¿Qué podría quedar de este saber? Si, por un lado, las destrezas y recetas que se han ensayado en el hogar dejaran de practicarse –como podría ser el caso entre algunas de las personas encuestadas que dicen saber cocinar pero no lo hacen– o de éstas se hubiesen conservado solo algunos rudimentos, ese saber, no importa cuán precario fuera, podría volverse a poner en práctica o, llegado el caso, irse puliendo poco a poco.

Por otra parte, es probable que en el proceso informal de transmisión y asimilación del saber culinario en el hogar se vayan incorporando a la vez algunas de las *normas higiénicas* que allí se acaten⁴⁰. Pues ¿no es acaso en la cocina

³⁹ De ahí se deriva que cualquier receta de cocina, si se entiende la *receta* como la formalización esquemática de un saber culinario particular (trátase de aquella que en un momento y lugar determinados se promueve como el *plato nacional*, o de la que se califique como la manifestación genuina de un grupo o cultura *tradicional*, *popular* o *ancestral*, o incluso la que viene impresa en el empaque de un alimento de consumo masivo, todas, la receta que guarda el libro, la que habría pervivido gracias a su transmisión oral, la de la oferta promocional) es en el fondo un *bosquejo* siempre sujeto a las modificaciones y/o interpretaciones que por fuerza imprimen la oferta alimentaria del momento y el contexto doméstico o institucional en se hospeda y realiza.

⁴⁰ Aunque las *normas higiénicas* sean las que una religión, región o grupo acepta y sigue de manera convencional –a veces por generaciones–, habría que averiguar si la introducción de nuevas tecnologías de tratamiento y conservación del alimento volverían irrelevantes a algunas de ellas.

y en el cuarto de baño –la primera el lugar en que se prepara lo que se ingiere, el segundo la zona en que se expulsan los residuos de la digestión– donde se concentran especialmente los interdictos higiénicos? Es probable que estas normas ayuden a mantener las clasificaciones alimentarias que existan en el hogar y a dictaminar cuál sería el manejo apropiado de los distintos tipos de alimentos: aquellos comestibles de los que no lo son, los limpios de los sucios, los frescos de los rancios, los provechosos de los perjudiciales, etc. Si con dichas tipificaciones se hiciera más inteligible el amplio y diverso universo de lo que para una sociedad o grupo particular pudiera reconocerse como alimento, muchas veces el ingerir, tocar o estar cerca de aquel que no se conozca o esté prohibido pudiera producir miedo a enfermarse o a que sus propiedades contaminen⁴¹.

Se ha planteado que las primeras aversiones, más que las preferencias tempranas, tienden a mantenerse hasta a una edad adulta. Por ejemplo, Paul Rozin⁴² insinúa que es difícil establecer un continuum entre las preferencias de los progenitores y las de sus descendientes; para este autor, en esas predilecciones son fundamentales las distintas

⁴¹ Según Harrus-Révidi, op. cit., pp. 38-39, este proceso se iniciaría en la etapa de la niñez. En el capítulo 14 se hace un sucinto desarrollo sobre este asunto.

⁴² Paul Rozin, “Perspectivas psicobiológicas sobre las preferencias y aversiones alimentarias” en J. Contreras (comp.) *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Universitat de Barcelona, Barcelona, 1995 [1ª ed. en inglés, 1987; trad. C. Salazar], pp. 85-109.

experiencias que se tengan a lo largo de la carrera vital: el acceso a nuevas ofertas de sabores, alimentos y preparaciones, o algún mal episodio cuando se ingiere un alimento que hasta entonces gustaba (vómito, náusea, sabor o preparación desagradables) pueden apartar a la persona de éste, a veces para siempre. Esto en parte lo ratifican las respuestas de quienes manifiestan sus grados de acuerdo o desacuerdo con la siguiente aseveración que les fue propuesta: “los alimentos que eran buenos para mis padres también son buenos para mí”: alrededor de la mitad –hombres y mujeres de edades y estratos distintos– dijeron estar en “*completo desacuerdo*” con la misma.

En breve: en cuestiones de cocina no todo lo que se sabe se practica, ni todo lo que se ha aprendido pero no se practica se olvida, ni la predilección primera o la aversión temprana por un alimento dejará a lo largo del tiempo la misma impronta en la persona.

6. Las tareas

Decirlo parece una simpleza: la persona que cocina también suele ser quien decide qué se come en el hogar⁴³. Así se hayan encontrado algunos casos en los que la administración del alimento –qué y cómo se deben preparar las comidas de cada día, cuándo, qué y a quién se

⁴³ A lo largo de este escrito se emplea la idea de *hogar* tanto para designar una unidad de residencia compuesta por una persona como por dos o más, sin importar el vínculo o parentesco que tengan entre sí. Se trata de una definición funcional pero insuficiente, en tanto el hogar familiar también pudiera concebirse –como lo hace Mary Douglas en el artículo que se cita en la nota siguiente– como el ámbito donde se realizan diferentes formas de cuidado (las que a su vez habrían sufrido grandes transformaciones, como puede ser el caso de los cuidados del enfermo o los mortuorios, que en la mayoría de las ciudades colombianas han pasado a ser hoy de la incumbencia de otras instituciones). Asimismo, hasta cierto punto la casa-hogar, hoy atravesada por tecnologías, imágenes, lenguajes y símbolos que tienden a difuminar sus fronteras, todavía alberga prácticas y formas de estar que pudieran aceptar el calificado de privadas e íntimas. En fin, el hogar se puede también concebir como una unidad económica que se sostiene con la contribución en dinero y tiempo-trabajo de uno o más de sus miembros, y en la que se consumen bienes y productos diversos (energía, agua, alimentos, etc.).

les sirven— es una actividad separada de la de cocinar, entre las personas que se han encuestado tiende a predominar la coincidencia en el ejercicio de las dos⁴⁴. La gestión del alimento hogareño entrañaría por tanto algún grado de pericia para cocinar, no importa si mínimo, así como la facultad de tomar decisiones que serían decisivas para que pueda operar el patrón alimenticio que haya adoptado cada hogar. Observar con algún detalle quien ejecuta ese par de actividades superpuestas —administrar y cocinar— permitirá tal vez vislumbrar qué tan lejos pudiera estar la mujer de hoy de aquella madre en cuyas espaldas solía recaer buena parte de la administración de la casa, a veces con la colaboración de una mujer subordinada, y si nuevos actores le habrían usurpado aquel protagonismo. Pero antes, un largo rodeo.

Aunque constreñida por factores económicos y políticos, y compartiendo estándares culturales de higiene y nutrición ampliamente aceptados, tendría sentido hablar —dice Mary Douglas— de *un sistema alimenticio familiar*⁴⁵. Cada familia, en el marco de dichos limitantes, suele desarrollar un patrón regular de comida: horas de comer; tipos de bebidas y alimentos de niños, de hombres, de mujeres; comida

⁴⁴ Ver a este propósito el Cuadro 20 más adelante.

⁴⁵ Ver a Mary Douglas en “Food as a system of communication”, en *In the Active Voice*, Routledge and Keagan Paul, London, Boston and Henley, 1982, pp. 82-124. (Este artículo proviene de un informe para el Departamento de Salud y Seguridad Social inglés, de noviembre de 1973). Aunque en el escrito citado Douglas asimile *hogar* a *familia*, esa opción no disminuye su pertinencia en la presente discusión.

celebratoria y comida ordinaria. El alimenticio no sería para ella el único sistema, por lo que debiera en rigor hablarse de la familia como un *set de sistemas* de cuidado: el de descanso (por ejemplo, quién tiene el derecho a dormir más o menos horas y dónde); el del cuidado corporal (quién tiene la atribución de encabezar la fila de entrada al baño y quién por más tiempo, quién el encargo de velar por el enfermo); el del vestuario o el sistema alimenticio. Al querer examinar solo este último, por razones analíticas Douglas debe aislarlo de los otros sistemas a sabiendas de que puede entrar en conflicto con ellos⁴⁶.

Tampoco la presente descripción, que se limita al patrón alimenticio hogareño, considera esas otras formas de cuidado que muy seguramente se interconectan complejamente con aquél⁴⁷. Y aunque se sea renuente a

⁴⁶ Douglas, op. cit., pp. 85-86.

⁴⁷ Véase no obstante una información incipiente sobre las horas de sueño que dicen gozar las personas que respondieron a la encuesta:

Cuadro 17
*Horas diarias de sueño según la edad (en %)**

Edad	3 a 5 horas	6 a 8 horas	9+ horas
18-35	6.6	23.7	2.4
36-60	5.9	25.7	1.5
60+	4.4	21.1	6.3

*No sabe o no responde: 2.4%

emplear con Douglas la noción de *sistema* –término que podría sugerir la existencia de mecanismos muy estructurados y firmemente dependientes entre sí, de modo que la variación en uno comprometa a los demás–, sí se suscribe su idea de que el proceso de nutrir a los miembros del hogar tiende a seguir una pauta relativamente estable, y que ésta no se puede deducir directamente de los factores generales mencionados arriba en tanto su régimen estaría atado a la composición particular del hogar, al tipo de relaciones que mantiene entre sí cada uno de sus miembros o a la cuota de poder que en este ámbito particular algunos de ellos pudieran gozar. Se plantea aquí por tanto que la separación de la pareja, la enfermedad del padre, la madre o la criatura, el arribo de un nuevo pariente a la vivienda, la suspensión o

Las cifras anteriores indican que más del 70% del total de las personas suele dormir entre 6 y 8 horas diarias, que un pequeño porcentaje de las más jóvenes duerme menos que el resto, mientras que otro porcentaje semejante de las de 60+ años duerme más horas que todas las demás.

Aunque aquí no se examina cómo podría articularse este punto con aquellos que tratan los hábitos alimenticios –cuestión de interés creciente en las disciplinas médicas–, se deja como una cuestión inicial que debiera profundizar quien se interese en las rutinas de la vida doméstica: el peso del descanso respecto de otras actividades diarias entre los distintos miembros de la casa, el contexto y las condiciones en que se realiza (habitación individual o compartida, tipo de cama y otros implementos; descanso ininterrumpido, silencioso, fresco) o las trifulcas que se dan en pos de ampliar el goce de este *derecho*, etc.); en últimas, cómo operaría dicho régimen de cuidado en los diferentes hogares.

el incremento del aporte económico de uno de sus integrantes propiciarán modificaciones de distinto alcance en la habitual pauta alimenticia. En el hogar unipersonal ésta se articularía, quizás con menos restricciones que en aquellos compuestos por varios miembros, a la rutina diaria que cultive su habitante, la que a su vez estaría moldeada por las condiciones (relativas) de posibilidad de sostenimiento autónomo, así como por la red de relaciones que cultive –familiares o no– y que en algunos casos ayudarán, así sea de lejos, a que aquella se mantenga.

Ahora bien, no se cree que esta pauta sea viable porque uno o varios de los miembros del hogar acepten con gusto jugar ciertos roles o cumplir unas tareas determinadas, como si la casa albergara un estado permanente de feliz convivencia mediante el cual, y sin muchas renuencias, unos se encargan de cuidar y servir y otros de gozar del cuidado y la asistencia. En los hogares de hoy se negociarían las prerrogativas que cree tener derecho y/o que reclama cada uno de sus integrantes, siendo probable que en el ámbito alimenticio casi todos puedan jugar para hacerse acreedor de algún privilegio –salvo en los casos, quizás ya escasos, en que exista una sola voz dominante en el marco de unas relaciones estáticas y altamente jerarquizadas que no admitan, ni siquiera de manera provisional, algún cambio de rol–.

Por ello, si la idea de una pauta alimenticia en el hogar apuntara a la existencia de cierta regularidad en el número de comidas y franjas horarias en que se sirven, en el tipo de viandas y porciones que suelen corresponder a cada

integrante, o en las tareas repetidas de quien –o de quienes– hacen que todo esto sea posible, esa observancia no conviviría sin remedio con una armonía más o menos permanente.

Ni el padre ni la madre, ni quien sea el mayor aportante de dinero en el hogar o el de más edad (incluso si estas tres características recayeran en la misma persona), sería por fuerza la persona que ejerza el poder de negociación, o de coacción mayor, en torno a algún aspecto de la comida hogareña, la cual, como se decía, pudiera sufrir modificaciones a raíz de las fuerzas en juego. Véanse estos casos, entre otros: el de la madre que no cede ante los berrinches de su criatura cuando llega la hora establecida de comer o, por el contrario, el de la mujer que capitula ante éstos; el de quien cocina para complacer el paladar de su persona favorita o el de la que en ese momento necesite de mayores cuidados; el de quien hace oídos sordos a los gustos del resto y prepara aquello que sería mejor para sí; el del muchacho asiduo a la comida que se vende en la esquina de su calle y se las arregla para que se le dé el dinero para comprarla, desdeñando la que se pone en la mesa del hogar, etc. Maniobras en pos de privilegios que podrían culminar en arreglos que no dejen a todos contentos⁴⁸. Se podría asumir que en el hogar unipersonal estas batallitas no tendrían tanto sustento. Al tenor de lo dicho habría que considerar que el papel de administrar y

⁴⁸ Ver al respecto algunos ejemplos en las viñetas que cierran este capítulo.

preparar la comida hogareña puede en ocasiones incluir también la función de *arbitrar*: conceder perdones, otorgar favores, hacer excepciones, limar asperezas, llegar a acuerdos⁴⁹.

Puede en principio suponerse que en el hogar de las personas encuestadas, especialmente en aquel más concurrido, han de ser también diversas las voces que haya que oír o las necesidades que haya que atender a fin de poder mantener un patrón alimenticio que más o menos convenga a todos o al que todos se sometan. Como se muestra enseguida, en sus cocinas y mesas la discordia y el arreglo cordial se darían principalmente entre familiares, quienes podrían ser a la vez una fuente de apoyo como de exigencias en materia alimentaria.

Los hogares compuestos por 5, 6 o 7 a 16 miembros se tienden a concentrar en los estratos 1 y 2; unos pocos hogares, integrados por 5 y 6 personas, también se hallan en los dos estratos más altos⁵⁰.

⁴⁹ Algo que también destaca Douglas en el artículo citado antes. Por otro lado, no se olvide que un buen número de quienes componen el universo de estudio consume alguna de las tres comidas de los días ordinarios fuera del hogar, una práctica que hasta cierto punto quizás aliviaría las tensiones y disminuiría las tareas.

⁵⁰ Si bien se dispuso de antemano cuál sería el número aproximado de personas por estrato que se encuestarían –y de éstas cuántas harían parte de hogares unipersonales o de hogares compuestos por más de un miembro–, el número de integrantes por hogar y su parentesco entre sí quedaron al azar.

Cuadro 18

Número de personas por hogar según el estrato (en %)

Personas por hogar	Estrato 1 y 2	Estrato 3 y 4	Estrato 5 y 6
Unipersonal	28.2	34.9	25.3
2 personas	12.5	21.5	17.7
3 personas	15.6	19.9	20.3
4 personas	17.7	16.8	29.8
5 personas	9.4	3.9	4.2
6 personas	8.3	0.7	2.8
7 a 16 personas	8.3	2.3	0

Cuadro 19

Parentesco de quienes componen el hogar del hombre y la mujer encuestados (en %)

Comparte su hogar con:	Hombre	Mujer
Hijo(a) (n=64)	25.0	75.0
Pareja (n=61)	29.5	70.5
Progenitor(a), suegro(a) (n=49)	41.8	58.1
Hermano(a) (n= 35)	55.7	44.3
Otro familiar (n= 32)	31.3	68.8
Amigo(a) (n=10)	80.0	20.0
Otro(a) no familiar (n= 3)	0	100
Empleada doméstica (n=3)	0	100

Exceptuando el unipersonal, el hogar del resto está compuesto por familiares y, con un peso mucho menor, por personas sin nexo de parentesco entre sí. La mujer comparte el suyo con hijos, pareja, progenitores y otros parientes, y en un porcentaje más alto que el que aplica al hombre. Es mayor la presencia del amigo(a) o compañero(a) de habitación en el hogar

de él, mientras que en el de la mujer descuella la de otras personas no familiares y la de la empleada doméstica.

Así se trate de un pequeño universo de personas, es diversa la composición de sus hogares; en ellos se encuentran miembros con distintos vínculos de parentesco (por ejemplo, madre e hija; pareja sin hijos; padre, madre y hermano(a) de uno de los dos, así como de diferentes generaciones (abuela, madre y nieto(a) o de un mismo género. Eso, sin contar aquellos no familiares que eventualmente hacen parte del mismo⁵¹.

Muy intrincadas pueden ser entonces las formas de arreglo de la comida hogareña, como se puede entrever en el caso de JULIA: ella, de 45 años, reside en una estancia provista de una sala de estar, sin cocina, pero independiente del resto de la vivienda. Todo el inmueble, localizado en un barrio del estrato 3 de la ciudad, y que solía ser la morada materna, fue adecuado para que allí vivieran hijos y nietos. En efecto, aparte de Julia, en la casa habitan quince personas más: hermanos, sobrinos de la mujer y otra persona no familiar.

Julia, con estudios universitarios, se desempeña como secretaria y además completa sus ingresos con una

⁵¹ Es por tanto evidente que la matriz convencional que emplean algunas disciplinas para representar la composición o genealogía familiar no resulte aquí adecuada, por tratarse de una agrupación transitoria compuesta sobre todo por familiares y cuyas fronteras las determina la circunstancia de compartir el mismo techo.

actividad secundaria: atender un puesto de fritanga. En la realización de estas dos actividades dice invertir alrededor de 16 horas diarias, alcanzando no obstante a dormir casi 8. De lo que se deduce que los días ordinarios de esta mujer giran alrededor del trabajo remunerado. Afirma estar siempre atenta a las reparaciones que solicita su motocicleta, aunque algunas veces —única distracción declarada, seguramente del fin de semana— vaya a un bar o a una discoteca.

Julia desayuna fuera de casa, regresa a ésta para almorzar —lo que siempre hace a solas en su propia habitación— y evita la cena. Aunque se encarga de hacer el mercado en la galería una vez al mes, una familiar que reside en la misma vivienda corre con la misión de elaborar su almuerzo. De los ingresos mensuales de Julia —que fluctúan entre 1 y 2 salarios mínimos— ella calcula que destina alrededor de un 10% en su alimentación.

Ahora bien, la existencia del hogar unipersonal pudiera hacer suponer que en éste las tareas de la cocina recaen exclusivamente en su único habitante; no es siempre así entre las personas encuestadas: quien vive sola también recibe a veces ayudas o llega a acuerdos con parientes o no familiares para asegurarse el alimento diario.

VALERIA es una estudiante de 19 años que proviene del sur del Valle. Desde hace dos años reside en Cali en un apartamento del estrato 6. Ella tiene la costumbre de tomar el desayuno, el almuerzo y la cena en su casa. El mercado —del que se ocupan Valeria y la empleada doméstica o se pide a domicilio— se hace una vez por

semana. La empleada, encargada de preparar el desayuno y el almuerzo de la joven, es también la persona que decide cuál será el menú diario en este hogar.

SUSANA, caleña de 19 años, reside en un apartamento del estrato 5 de la ciudad. Cursa estudios universitarios y se desempeña también como vendedora; en la ejecución de estas dos actividades invierte alrededor de 9 horas diarias. Susana habitualmente desayuna, almuerza y cena, no siempre en el hogar. Una familiar, que se responsabiliza de su almuerzo, va cada día a casa de la joven, decide qué preparar y allí mismo lo elabora.

PAUL es un joven estudiante de 19 años. Procede de un municipio de la región andina del país y vive en Cali en una habitación independiente de una vivienda del estrato 5 del sur de la ciudad. Acostumbra hacer el mercado una vez al mes, aunque también le llegan provisiones suplementarias de la mano de sus padres cada vez que lo visitan. Este joven no suele desayunar, compra y consume el almuerzo fuera de casa, y cena en su hogar. Paul se encarga de preparar su propia cena.

Y, por fin, hechas las consideraciones anteriores, ¿quién o quiénes asumen las tareas de alimentar a sus miembros en los hogares de las personas encuestadas?

Cuadro 20

Integrante del hogar que decide y/o cocina alguna de las tres comidas diarias (en %)

Desayuno

Persona que decide y/o cocina ↓	Hogar hombre	Hogar mujer	Hogar hombre	Hogar mujer
	Decide	Decide	Cocina	Cocina
Usted mismo(a)	29.6	70.4	31.3	68.7
Familiar	52.4	47.6	50.0	50.0
Pareja	77.8	22.2	69.2	30.8
Cualquiera	25.0	75.0	0	0
Empleada	100	0	16.7	83.3
NA	55.9	44.1	55.9	44.1

Almuerzo

Persona que decide y/o cocina ↓	Hogar Hombre	Hogar Mujer	Hogar Hombre	Hogar Mujer
	Decide	Decide	Cocina	Cocina
Usted mismo(a)	23.1	76.9	20.6	79.4
Familiar	46.7	53.3	56.0	44.0
Pareja	80.0	20.0	77.8	22.2
Cualquiera	0	100	0	0
Empleada	10.0	90.0	16.6	83.4
No aplica	52.2	47.8	52.7	47.3

Cena

Persona que decide y/o cocina ↓	Hogar Hombre	Hogar Mujer	Hogar Hombre	Hogar Mujer
	Decide	Decide	Cocina	Cocina
Usted mismo(a)	29.6	70.4	32.5	67.5
Familiar	51.9	48.1	52.0	48.0
Pareja	87.5	12.5	72.7	27.3
Cualquiera	44.4	55.6	0	0
Empleada	66.7	33.3	33.3	66.7
No aplica	46.1	53.9	46.1	53.9

Como se anotaba al inicio de este capítulo, en el Cuadro anterior solo se observan pequeñas discrepancias entre el porcentaje que corresponde a quien cocina y a quien decide qué y cómo hacerlo, y esto por igual para el desayuno, el almuerzo o la cena en los hogares de la mujer y el hombre encuestados⁵². Esa simetría relativa tiende a perderse cuando se trata de la empleada doméstica quien, en el hogar del hombre, gana protagonismo a la hora de decidir qué preparar para el desayuno y la cena, mientras que en el hogar de la mujer descuelga su trabajo de cocinera del almuerzo y la cena. Los escasos porcentajes que se leen en la casilla “cualquiera”⁵³ sugiere que la elaboración de las comidas no se deja fácilmente al arbitrio de no importa quien, siendo el almuerzo menos permeable que el

⁵² Se preguntó por la persona que tomó esa decisión y/o cocinó la semana anterior a la aplicación de la encuesta, y si ésta podía considerarse como una *semana típica* en el hogar. Aquí se incluye el hogar unipersonal.

⁵³ La enunciación a la que se respondió es: “Cada persona decidió qué comer incluido(a) usted”.

desayuno o la cena a la iniciativa individual, así dicha facultad tiende a auspiciarse más en el hogar de ella que en el de él⁵⁴.

Nótese además que los porcentajes que señalan a quien suele jugar el papel protagónico en la organización y preparación de la comida hogareña le corresponden a la mujer, conservándose más o menos estable la importante diferencia que se manifiesta entre la tasa que aplica a ella y al hombre para el desayuno y la cena, una distancia que se ensancha todavía más para el almuerzo. En el hogar de ella algún familiar –seguramente mujer también– y, como se anotaba ya, la empleada doméstica –en los pocos hogares en los que se la contrata– serán un gran apoyo, sobre todo para la elaboración del desayuno y el almuerzo. Para el almuerzo y la cena la pareja de ella se mostrará un tanto reacia a entrar a la cocina, pero demostraría una disposición mayor cuando se trata de preparar el desayuno.

Se puede afirmar entonces que el hombre se inclina a cocinar el desayuno y la cena, una tarea que decae cuando se trata del almuerzo: en efecto, un buen porcentaje de ellos tiende a dejar esas tareas –

⁵⁴ En el hogar de la mujer es más marcada la inclinación a delegar el trabajo de la cocina durante el desayuno, mientras que en el del hombre descuellan durante la cena. Podrían al respecto ser lícitas tres inferencias: ésta podría ser la mejor forma de organizar el tiempo doméstico que ha encontrado cada quien; o una manifestación de la importancia menor que en sus hogares se les da a la primera y última comidas del día; o, ¿por qué no?, la comprobación de que algunos hogares incentivan la independencia culinaria de sus distintos integrantes.

seguramente más engorrosas, que implican una dedicación de tiempo-trabajo mayor⁵⁵ en manos de, en ese orden, algún familiar, su pareja, otra persona no familiar o la empleada doméstica.

La práctica de evitar el desayuno y, sobre todo, la cena, se traduce en los porcentajes de la casilla “No aplica” del Cuadro 20; esas cifras incorporan también las respuestas de quienes afirman tomar alguna de las tres comidas diarias lejos de casa –más él que ella, sobre todo el almuerzo–. Sus ocupaciones fuera del hogar liberarían entonces también de la cocina a una buena proporción de las mujeres que respondieron a la encuesta, especialmente para la ocasión del almuerzo, que ellas consumirían en su lugar de estudio o trabajo, en restaurantes y/o cafeterías⁵⁶.

⁵⁵ Véase el Cuadro 23 más adelante.

⁵⁶ Se ha planteado que la creciente ausencia de la mujer en el hogar ha traído consecuencias negativas para la salud de todos sus miembros, al encontrarse correlaciones entre el comer-fuera-de-casa y, por ejemplo, el ascenso de la obesidad y otras enfermedades conexas; en ocasiones se entrevén soluciones que abarcan desde la necesidad de replantear las relaciones de género y roles en el hogar y el mundo del trabajo productivo, de manera que las responsabilidades domésticas se repartan equitativamente entre quienes lo conforman, hasta abogar por una nueva organización de las tareas culinarias (por ejemplo, preparar por adelantado todas las comidas de los días laborables para que sus miembros puedan llevarla consigo a su lugar de estudio y/o trabajo cada día; aprender a cocinar un almuerzo – sano y completo– en muy poco tiempo, etc.). Propuestas como estas u otras parecidas darían por sentadas cuestiones que habría que examinar despacio; menciónense dos, tal vez las más conspicuas y no por fuerza las más importantes: (i) que la *comida casera*, por el solo hecho de ser preparada en casa, sea más sana,

La información expuesta predispone a que se planteen dos preguntas cuya respuesta debe dar verificaciones distintas a las que se ofrecen aquí: ¿se podría estar presenciando el peso de una inercia que, imperturbable a los cambios históricos, económicos y socioculturales que han afectado

mejor balanceada, más nutritiva, etc. que la que pudiera prepararse en cantinas, comedores escolares, cafeterías, restaurantes, etc.; (ii) que la reorganización del trabajo doméstico sería posible gracias a la (buena) voluntad de los distintos miembros del hogar y cuyas constricciones –subjetivas, domésticas, laborales– podrían superarse “haciendo solo un esfuerquito”.

El artículo de Jonathan D. Ablard, que controvierte con evidencias históricas la supuesta idea de una reciente epidemia global de la obesidad en América Latina, y cuyo resumen se cita parcialmente a continuación, da mejores pistas:

Este informe argumenta que muchos de los fundamentos y tendencias que llevaron al crecimiento de la obesidad y otros problemas de salud relacionados con la dieta en América Latina se empezaron a desarrollar a finales del siglo diecinueve. La tendencia hacia el presentismo en la literatura sobre la transición nutricional ofrece una muy abreviada y limitada historia de los cambios en la dieta y el peso. Mientras los investigadores médicos y en nutrición han tendido a enfatizar el reciente comienzo de la crisis, una perspectiva histórica sugiere que el creciente abastecimiento global de alimentos provocó cambios en los hábitos alimenticios y un “engorde” gradual de América Latina.

Ver a Jonathan D. Ablard, en “Framing the Latin American nutrition transition in a historical perspective, 1850 to the present”, *História, Ciências, Saúde - Manguinhos*, 28 (1), pp. 233-253, 2021 (traducción nuestra).

a los roles de género en otros ámbitos, sigue eligiéndola a ella –mujer, no siempre madre– para que ejerza el papel protagónico en la cocina hogareña? O, tal vez, ¿dicho rol se permite hoy ciertos respiros al dejar que en ocasiones el hombre tome el control?

Las tasas que corresponden al hogar del hombre encuestado animan a que se conteste la segunda pregunta afirmativa pero precavidamente: en efecto, esos porcentajes muestran que sean cuales sean sus razones, complacido o a disgusto, el hombre también realiza algunas labores culinarias en el hogar. Pero sólo hasta ahí se puede llegar: aunque, como se decía, su presencia se note para el desayuno y la cena –dos de las tres comidas diarias más pautadas y a cuya preparación se les suele dedicar menos tiempo que el que se invierte en la del almuerzo⁵⁷, otras cifras parecieran señalar cuán inflexibles

57

Cuadro 21
Tiempo aproximado de preparación de las tres comidas en el hogar (%)

Tiempo aproximado	Preparación Desayuno	Preparación Almuerzo	Preparación Cena
Hasta 15 min.	29.3	0	6.8
20 a 30 min.	34.1	7.8	31.2
40 a 60 min.	6.3	25.4	20.0
Más de 1 hora	1.0	21.5	2.4
No sabe	0.5	1.0	2.0
NA*	28.8	44.0	37.6

* Comida que no se prepara en el hogar.

La elaboración del desayuno supone la menor inversión de tiempo en el hogar según el cálculo aproximado que hace más del sesenta por ciento del total de las personas que componen el

son todavía los roles culinarios en el hogar: si se compara por ejemplo el peso porcentual que aplica a la pareja del hombre y a la de la mujer, encontramos que la de él, en proporción mayor que la pareja de ella, se ocupa de las decisiones y tareas relativas a la preparación del almuerzo. Esta unión, hipotéticamente un vínculo entre *iguales*, tanto más que el lazo intergeneracional madre/padre-hijo(a) o suegra/suegro-nuero(a), no parecería ser capaz de estimular el intercambio de papeles y atributos⁵⁸.

¿Es a este respecto excepcional el hogar en que habita una sola persona? Tampoco parecería serlo: como si de hecho se tratara de un destino, incluso en el hogar unipersonal se ratifica la misma tendencia: la mujer suele cocinar en casa más que el hombre⁵⁹; además, a la de él, más que a la de ella, llega en ocasiones la ayuda culinaria de alguien más.

universo de estudio; además, para casi la mitad de ellas el tiempo de preparación del almuerzo crece de modo ostensible; un lapso que se abrevia cuando se cocina la cena. Ahora bien, como la persona que responde a la encuesta y calcula el tiempo de cocción de alguna de las tres comidas diarias no es por fuerza quien la elabora, los porcentajes anotados trazarían una tendencia más que la medición exacta del tiempo que se habría invertido en la tarea.

⁵⁸ En los pocos hogares en que la cena implica un tiempo de trabajo mayor que el del desayuno o el almuerzo, es la mujer quien se encarga de prepararla.

⁵⁹ El 60% de las personas encuestadas que viven solas y tienen la costumbre de almorzar fuera de casa son hombres. Ver además el Cuadro 10.

¿Determinismo de un juego social en el que la casilla *cocinar* está de entrada asignada a la misma persona? ¿Sensatez que predispone a la mujer, al encargarse de cocinar por su propia cuenta, a ser más moderada en el gasto?: si solo se tomara en consideración el monto aproximado de los ingresos de quienes se encuestaron, sin dudas ella estaría forzada a practicarla:

Cuadro 22
Nivel de ingresos según el género (en %)

Ingresos	Sin ingresos	-1 salario	1 a 2 salarios	3 a 5 salarios	5+ salarios
Hombre	2.4	17.6	52.9	21.2	5.9
Mujer	4.2	30.3	40.3	16.0	9.2

Los porcentajes que muestran el nivel de ingresos de las mujeres frente al de los hombres —empezando por las que no tienen ninguno hasta aquellas que ganan entre 3 a 5 salarios mínimos, subrayan una situación de desventaja: el porcentaje de mujeres que no tienen ingresos o que ganan menos de un salario mínimo casi dobla el del hombre; estas diferencias empiezan a ser menos acusadas en los niveles de 1 a 2 y 3 a 5 salarios mínimos; pero sólo la mujer con entradas de 5 salarios o más alcanza a sobrepasar el ingreso del hombre. Esta situación —por resaltar solo un punto— ha de repercutir en la cantidad y calidad de los alimentos que hombre y mujer compran y consumen⁶⁰.

⁶⁰ Complementétese lo anterior con los datos de nuestro Cuadro 14.

Tiempo de trabajo en la cocina

La porción de tiempo que hombre y mujer dispensan a las tareas culinarias durante el día no hace más que ratificar lo que se viene diciendo: en la mayoría de sus hogares la repartición del trabajo culinario pone sobre los hombros de la mujer casi todo el peso: ya se vio que ella, más que el hombre, dispone, organiza y cocina; y, como se ratifica a continuación, también la mujer tiende a dedicarles a dichas labores más tiempo que el que les concede el hombre⁶¹.

⁶¹ En el ahorro o gasto de tiempo que se invierte en la ejecución de las labores domésticas actuaría solo parcialmente la percepción que pueda tener cada grupo o persona del valor de su tiempo-trabajo; aun así, la retribución monetaria o simbólica que se obtenga más allá de la esfera doméstica sería una dimensión decisiva en dicha percepción. La mujer que a regañadientes se entrega a las labores del hogar, o que se las ingenia para acortarlas al máximo, habría encontrado en otro lugar compensaciones que no obtiene en éste. Es probable que solo a la mujer que tenga los medios para invertir su tiempo *en lo que quiera* –es decir, quien no vea devaluada su situación general a raíz de la tarea hogareña–, le sea posible *gozar* de la cocina; en cuyo caso tal quehacer podría dejar de ser percibido (por ella y los demás) como una *tarea doméstica* –obligatoria, rutinaria, sin mayor recompensa– para transformarse en una actividad cuasi-artística, cuasi-altruista: sin un fin utilitario aparente y revestida con atributos tales como el del placer de hacer, de experimentar, de crear, de donar: una ilusión quizás también ésta.

Cuadro 23

Tiempo diario invertido en la preparación de los alimentos en el hogar según el género (en %)

Tiempo diario	No cocina	Hasta ½ hora	Entre ½ y 1 hora	+1 a 3 horas	+3 a 6 horas
Hombre	21.2	34.1	27.1	17.6	0
Mujer	12.6	14.3	31.1	37.8	4.2

Un porcentaje mayor de hombres que de mujeres dice no aplicarse a ninguna labor culinaria en su hogar⁶². Y a medida que asciende el tiempo de dedicación a la cocina desciende el porcentaje de hombres que se ocupan de ella. Para las mujeres la tendencia es estrictamente inversa: son más altos los porcentajes de mujeres que cocinan y que tienden a dedicar más tiempo en la ejecución de las labores culinarias

Mientras que los porcentajes del Cuadro 23 muestran claras diferencias en el tiempo que hombres y mujeres invierten en la preparación de los alimentos, cuando esa dedicación se mide a la luz del número de personas que viven en cada hogar, como se ve enseguida en el Cuadro 24, las cifras que se obtienen no permiten establecer tendencias tan patentes.

⁶² Las tasas del Cuadro 23 incluyen el hogar unipersonal. El cálculo del tiempo que hacen las personas encuestadas engloba las tareas de cocinar, lavar la loza y asear la cocina durante un día *típico* de la semana (ver a este propósito el capítulo siguiente).

Cuadro 24

Tiempo diario invertido en la preparación de los alimentos según el tamaño del hogar (en %)

Personas por hogar	No cocina	Hasta ½ hora	Entre ½ y 1 hora	+1 a 3 horas	+3 a 6 horas
1	15.3	33.9	25.4	23.7	1.7
2	8.1	18.9	32.4	37.8	2.7
3	14.3	21.4	33.3	28.6	2.4
4	17.8	15.6	28.9	33.3	4.4
5	23.1	7.7	38.5	30.8	0
6	25.0	0	25.0	50.0	0
7-16	60	40	0	0	0

Si bien aquí las tasas que corresponden al hogar unipersonal sugieren que un buen número evitaría las labores culinarias o invertiría en éstas menos tiempo que el que destinan los hogares compuestos por más de una persona, de esta constatación no se puede inferir que dicha dedicación tienda a crecer a medida que aumentan sus integrantes: nótese que el porcentaje de quienes no cocinan en casa asciende a medida que aumenta el número de personas que integran cada hogar (exceptuándose por supuesto el unipersonal), y que la tasa más alta de quienes destinan *entre ½ y 1 hora* a las tareas culinarias se halla en los hogares compuestos por 5 personas; y el de quienes les destinan *entre 1 a 3 horas* se encuentran en hogares formados, en primer lugar por 6, y en segundo lugar por 2. Esto sugiere que el vivir entre muchos no excluye el arreglo individual ni, en consecuencia, que se pueda llegar a configurar un patrón regular en el que algunas

comen fuera del hogar y otra(s) gestiona y cocina para el resto. Las posibilidades abundan.

Sea que la mujer asuma con gusto o a regañadientes el papel principal en la cocina de su hogar, queda por averiguar qué recompensas deriva ella de este arreglo: ¿cierta paz y orden familiar, a sabiendas de que su pareja, hijos o familiares se niegan –o no saben, o no pueden– ejercerlo en forma?; ¿jugar el papel que se supone corresponderle: el de ser la dueña casi indisputada de esa pequeña parcela de mundo en la que trata de dar a cada quien, así como a ella misma, el cuidado que necesita con los medios de que dispone?⁶³

Sea como fuere, el *menú* diario en cada hogar –por más simple, repetitivo, insólito, aborrecible o nutritivo que le parezca al observador externo– sería el resultado de la convergencia de una mirada de cuestiones de distinta índole, no siempre resueltas, y no tanto, como a veces se pretende, de la simple puesta en práctica de alguna concepción del *buen comer* heredada o de reciente incorporación e impulsada o impuesta por quien tenga en el momento el papel de decidir qué se sirve en la mesa. Más bien debería plantearse que sería el imperativo de conservar los lazos existentes y satisfacer las demandas del hogar, incluida la de quien gestiona el alimento, lo que daría contenido y justificación a ese conjunto de platos que diariamente se preparan.

⁶³ Cuando cocinar no es una vocación o el oficio remunerado de la persona, ¿es esa actividad tan atractiva como para que se acuda a la cocina, de lunes a viernes, con buena disposición?

Pendientes

De haberse podido observar de manera directa y por algún tiempo las rutinas cotidianas de las mujeres que se presentan a continuación, y todas ellas con pareja e hijos, se hubiese tal vez podido responder a algunos de los interrogantes que han quedado abiertos a lo largo de este capítulo:

“En mi casa yo soy la que hago de comer y ellos se deben comer lo que yo preparo”, afirma NANCY, mujer caleña de 38 años, con educación universitaria –un nivel que también alcanzaron sus dos progenitores– y empleada en una dependencia de la administración pública. Ella reside en un apartamento del estrato 3 al sur de la ciudad y cuenta con un vehículo particular para sus desplazamientos. Comparte el hogar con su pareja y dos hijos menores⁶⁴. Ella y/o su pareja suelen hacer el mercado cada 15 días en un supermercado, pero es Alicia, a quien su madre le enseñó a cocinar, la que se ocupa tanto del desayuno como del almuerzo – éste último lo consume fuera de casa– y la cena. La mujer dice invertir entre 20 minutos y media hora cada vez en la preparación de la primera y última comidas del día –ocasiones en que siempre está acompañada– y entre 40 minutos y 1 hora el almuerzo. Le suele dedicar a su empleo unas 8 horas diarias y otras tantas a su descanso. Cena con frecuencia fuera de casa.

⁶⁴ Aquí se aplica el calificativo de *menor* al integrante del hogar que no ha cumplido 18 años, generalmente un hijo(a), hermano(a) o nieto(a) de la persona encuestada.

Después de muchos años, y por indicación médica, Nancy sigue una nueva dieta: afirma servirse menos porciones y haber eliminado el azúcar y las grasas; aunque tiene un plato favorito –la carne rellena–, nunca lo prepara. La mujer dice ganar entre 3 y 5 salarios mínimos de los que destinaría entre el 11% y el 30% en su alimentación.

LINDA es una caleña de 44 años que reside en un apartamento localizado en un barrio del estrato 3 cerca del centro de la ciudad. El hogar está compuesto por Linda, su pareja y un hijo menor. Alcanzó a terminar sus estudios técnicos y desempeña dos labores remuneradas: un trabajo administrativo y otro como vendedora, actividades a las que dedicaría unas 13 horas diarias y para las que se desplaza en su motocicleta; duerme alrededor de 8. Afirma salir a cenar en restaurantes con alguna frecuencia.

Linda y su pareja hacen el mercado cada quince días en un supermercado. Ella tiene el hábito de desayunar y almorzar, pero en casa no suele cenar. Ambas comidas, cuya preparación corren por su cuenta, las consume en el hogar, siempre en compañía. Para el desayuno dice invertir unos 15 minutos o menos, para el almuerzo entre 40 minutos y 1 hora. Linda observa que su alimentación es muy “simple” y no consume azúcar. Al provenir de una familia con cáncer –su madre murió de la enfermedad– dice haber eliminado el azúcar y la carne roja, aunque no se las prohíbe a su familia. Aprendió a cocinar de manos de una familiar. La pasta y la lasaña son sus platos favoritos, aunque solo los prepara para ocasiones muy especiales. Calcula que sus ingresos fluctúan entre 1 y 2 salarios mínimos, y que de éstos destina entre el 31% y el 50% en su alimentación.

AURORA, de 38 años, vive en un apartamento del estrato 2 de Cali junto con su pareja y un hijo menor. Alcanzó a culminar sus estudios de nivel técnico, los que le permitieron desempeñarse hasta hace poco como empleada de oficina.

Aurora tuvo que abandonar su empleo, pues el año anterior le diagnosticaron un cáncer de mama, pasó por una operación, su salud decayó y la incapacitaron para trabajar; dice que, sin saber por qué, empezó a bajar de peso, unos 6 kilos de golpe. Desde entonces Aurora permanece en el hogar. Afirma que a raíz de su enfermedad ella y su familia cambiaron muchos hábitos alimenticios, aunque –añade– “bajo cuerda” consume a veces carne roja, prohibida por el médico. Afirma tener una mente positiva y asegura que nada le cae mal. Concluye que “en mi embarazo fui la mujer más saludable porque me alimentaba con mucha fruta, tanto así que le cogí mucho fastidio a la carne de cerdo”.

Ella y su pareja hacen el mercado cada 15 días en un supermercado. Aurora suele desayunar, algunos días a solas; pero el almuerzo y la cena los toma siempre en compañía. Ella se encarga de la alimentación familiar: dice invertir entre 15 minutos o menos en la preparación del desayuno, entre 40 minutos y 1 hora el almuerzo, y entre 20 minutos y media hora la cena. Con frecuencia sale fuera a cenar. Calcula que sus ingresos mensuales fluctuaban entre 3 y 5 salarios mínimos de los que gastaría entre el 31% y 50% en su alimentación.

Tres mujeres con pareja e hijo(s): Aurora, convaleciente de una enfermedad, no tiene un trabajo productivo y se ocupa de todas las labores culinarias de

su casa; Nancy y Linda se encargan de la cocina y trabajan también fuera del hogar. Entonces: ni su trabajo productivo, ni el aporte económico al hogar que seguramente hacen, ni el padecimiento de Aurora y Nancy, ni las dolencias que presagia Linda parecerían ser razones suficientes para que estas mujeres se decidan, puedan o quieran abandonar la hornilla.

7. Un ejemplo

Cocinar implica tanto el trabajo de someter aquella materia que se considera comestible a la acción del calor o a otro tipo de manipulación que prescinde de éste, así como también, y a sabiendas de que nos apartamos del sentido estricto del término, la ejecución de tareas adicionales que se consideran subsidiarias o que a menudo pasan desapercibidas. El cocinar habitual en el hogar suele exigir además algún grado de experiencia y dedicación para que los alimentos que se sirven a sus integrantes, o los que se preparan solo para sí, respondan a los estándares de higiene, tolerancia y paladar que rigen en el mismo.

El ejemplo que sigue, a primera vista fuera de lugar, quiere no obstante ayudar a mejorar la sucinta caracterización anterior:

Quien haya observado la elaboración, paso a paso, de una receta de cocina en una de las tantas pantallas a las que hoy se puede tener acceso, habrá advertido que la competencia y rapidez con las que lleva a cabo su tarea la persona que está detrás de la misma, en este caso un *chef*, se funda, por un lado, en su dominio de conocimientos, técnicas y métodos del llamado *arte culinario* o *gastronomía*; y, por el otro, en su plena

disposición y manejo de una serie diversa de medios materiales (muebles, electrodomésticos, utensilios, alimentos y condimentos, etc.).

La pantalla nos muestra que la ejecución del *chef* lo implica por completo: rostro, brazos, manos, dedos, todo el cuerpo del hombre⁶⁵ parece estar atenta y firmemente sincronizado con cuchillos, ollas, cucharones, harinas, carnes, hojas, polvos que se toman, se voltean, se alzan, se rasgan, se agitan, se lanzan al aire, se soplan. Y en el tiempo prescrito un plato apetitoso, crujiente, brillante, chorreante, es puesto estética y estratégicamente ante nuestros ojos. Desde acá, de este lado de la pantalla, nos quedamos boquiabiertas. Desde el otro lado y a modo de despedida el *chef* campechano invita: “ah, queridos amigos, si pudieran sentir la fragancia de esta salsa, si pudieran probar este filete: es tan fácil de preparar y en tan poco tiempo...”, “háganlo en casa”, etc.

Durante su actuación, el *chef* dirige la atención de quien lo observa desde acá hacia esa suerte de *nature morte* que yace en la mesa rectangular (acero inoxidable, madera, mármol) que tiene ante sí: sobre esa superficie aparecen alineados, ordenados a veces con especial primor, utensilios, vegetales, carnes, especias, materiales varios, ya limpios, contados, pesados, cortados –todo en su debido lugar, tamaño y proporción– y listos para su empleo. El *chef* los señala uno a uno con el dedo mencionando su nombre exacto o sus derivaciones idiomáticas regionales; a veces se

⁶⁵ Aquí se ejemplifica un programa cuyo protagonista es un *chef* masculino.

detiene en el origen y evolución de la técnica empleada para el corte, adobo o cocción de un alimento, en las formas pretéritas y actuales del cultivo de una planta comestible, en el detalle de sus peculiaridades, en sus posibles fusiones: *chefs* estudiosos, investigadores, experimentadores: algunos lo son⁶⁶.

Esta *instalación* de cuencos con salsas y polvos, de bandejas con trozos de carne de fresca apariencia, de recipientes con pescados también lozanos (en ocasiones, el *chef*, que no descuida su propósito didáctico, exhibe de buena gana cómo se desescama, se deshuesa o se trocea el animal), de platillos con trozos de mantequilla, de verduras limpias, peladas, cortadas o ralladas, de potes con granos ya remojados, cocidos y blandos, de botellines con aceites, salsas o extractos, etc., toda esa cuidada disposición de utensilios e ingredientes que reposan sobre la mesa de trabajo del *chef* es llamada, en el idioma de la cocina profesional, *la mise en place*⁶⁷.

⁶⁶ Adviértase que este ejemplo, paródico tal vez, es uno entre otros posibles: en las cocinas recreadas mediante una grabación audiovisual o en aquellas de algunos restaurantes urbanos, el trabajo del *chef* puede desplegar unos niveles de elaboración más o menos refinados (según la ortodoxia al uso) y cultivar tendencias culinarias o métodos diversos.

⁶⁷ Entre la miríada de programas de cocina que hoy se encuentran disponibles a través de la Internet, hay unos en que solo se muestran las manos de quien cocina, las manos de alguien que también se ahorra las palabras; no obstante, a pesar de esa economía de recursos, siempre van apareciendo a su debido tiempo en la pantalla, como por arte de magia, los electrodomésticos, platitos, especias, aditamentos y utensilios necesarios para la preparación de la receta.

La *mise en place*, indispensable para que el chef pueda elaborar su receta en el tiempo prescrito para la grabación audiovisual, atestigua que su oficio, así como el del *chef* que cocina en un restaurante concurrido, se apoya a menudo en el trabajo remunerado, no pocas veces invisible, de otras personas: asistentes de cocina, aprendices, aseadoras...⁶⁸

Quien cocina todos los días en el hogar lleva a cabo una serie de procedimientos –mejor o peor realizados, a los que dedica escasa o plena atención, poco o mucho tiempo– que incluyen, además de la cocción, tareas parecidas a las que suelen realizar los asistentes del chef para el montaje de *la mise en place*: disposición de los alimentos que se adquieren

⁶⁸ Valdría la pena averiguar cómo se ha ido formando el *campo de la cocina profesional* en Colombia, un campo tal vez tan complejo como el del arte o el intelectual. Por ejemplo, la observación de *programas de cocina* en diferentes soportes (canales televisivos nacionales y extranjeros, YouTube, etc.), una de las últimas aficiones de la autora de este escrito, la hace imaginar semejanzas entre ciertas tendencias del arte contemporáneo y algunas tentativas de la cocina actual (ie. experimentación y contra-ortodoxia, tendencia a la desmaterialización del alimento, estetización de la materia, fusiones étnicas/nacionales, recuperación de probables platillos de tiempos remotos; el plato como la encarnación de un concepto (“¿cuál es el *concepto* que hay detrás de tu plato?”, pregunta el chef-juez al ansioso participante-aprendiz en alguna contienda gastronómica televisada; “¿qué *historia* cuenta tu propuesta?”, inquiera un posible *sponsor* a otro cocinero con ganas de prosperar en el negocio), etc. Por supuesto, un análisis cuidadoso de las tendencias culinarias en nuestro país pudiera probar cuán equivocada puede ser esta analogía.

en tiendas, galerías o supermercados en los compartimientos del caso: nevera, despensa, gaveta; preparación del alimento anterior a su cocción: descongelar, remojar, lavar, pelar, rallar, pesar, cortar; limpieza de la cocina (pisos, mesa de trabajo), de los electrodomésticos y los enseres que se han empleado.

8. El mercado

Como se deduce de la información provista por las personas que se han encuestado, hacer el mercado, como hacer de comer, resulta ser una actividad que compromete de distintas maneras a varios de los integrantes de la casa.

Cuadro 25

Persona(s) que suele(n) hacer el mercado en el hogar compuesto por más de una (n=146, en %)

(a) 1 sola persona hace el mercado*

Persona encuestada	Padre o madre	Pareja	Otro(a)	Empleada doméstica
51.4	26.4	13.9	6.9	1.4

(b) 2 o más personas hacen el mercado*

Persona encuestada y pareja; con otro(a) a veces	Persona encuestada y progenitor(a); con otro(a) a veces	Pareja y otro(a)	Persona encuestada y otro(a); rara vez con doméstica	Progenitor(a) y otro(a); rara vez con doméstica
44.5	22.3	1.3	23.6	8.3

*Con el mismo porcentaje del 49.3% del total de los hogares compuestos por más de un miembro tanto para (a) como para (b); en un 1.4% de los hogares no se hace regularmente el mercado.

En un buen número de los hogares en que habitan varias personas, *solo una* estaría a cargo de hacer el mercado, no siendo siempre la misma quien se ocuparía de cocinar⁶⁹: se habrían hecho arreglos para que ella asuma esta responsabilidad, quien sabe si tomándose en cuenta su tiempo disponible, su facilidad para llegar al establecimiento convenido, su asentimiento u obligada conformidad, debiendo también tener la facultad de ajustar la compra a las posibilidades monetarias del momento, conocer el tipo y cantidad de provisiones que rutinariamente se consumen en la casa y atender cualquier demanda individual o de última hora que pudiese surgir. En este mismo tipo de hogar, y en número semejante, *dos o tres* de sus integrantes, hombre y mujer, se repartirán la responsabilidad de hacer el mercado, una tarea que entonces parecería acogerse con menor renuencia que la de cocinar⁷⁰.

⁶⁹ Las cifras del Cuadro 25 indican que la tarea de hacer el mercado se repartiría entre uno o más miembros de la casa, pero no informan sobre el tipo de acuerdos al que se habría llegado para llevar a cabo ese fin: ¿se rota la tarea de ir a mercar entre las distintas personas que han quedado a cargo?; ¿van juntas cada vez?; ¿se acepta el encargo de buena gana?

⁷⁰ Aunque en la compra de las provisiones para el consumo hogareño parezcan confundirse a veces la obligación con el asueto, la distracción del paseante con la sagacidad que exige una buena transacción, la adquisición de lo que se estime necesario o superfluo, esta práctica podría considerarse como una extensión al ámbito público del trabajo doméstico y el ejercicio del cuidado.

Sea como fuere –y aparte del papel protagónico que juega la persona encuestada, haga ella el mercado sola o acompañada⁷¹–, el tipo de aprovisionamiento que haya adoptado éste se sostiene en la mitad de los casos gracias a la colaboración de varios de sus integrantes: progenitor(a), pareja, otro(a) pariente; sería en cambio casi marginal la participación de la empleada doméstica en esta actividad. De lo que se deduce que en la organización de las distintas tareas implicadas en la alimentación hogareña, ésta, la de abastecerse, admite con frecuencia la división de funciones: unas personas cocinan, otras se encargan de la compra.

Salvo para quien hace el mercado todos los días, en cuyo caso apenas podría deslindarse lo que se adquiere y lo que se come ese mismo día, ir a comprar los comestibles de la semana o del mes implicará un cierto grado de preparación: desde elaborar la lista de la compra o asegurar el dinero necesario para la misma, hasta escoger el lugar donde se haría y, de no poderse llegar a pie, el medio de transporte para arribar al destino; sin olvidar que el acarreo de paquetes y bolsas en los vericuetos de la galería o a la salida del supermercado, y de allí hasta el hogar, podría solicitar en algunos casos el apoyo de más de dos manos.

Unas manos adicionales de las que incluso se beneficiaría a veces quien constituye el hogar unipersonal, persona que a menudo come fuera de casa, sobre todo él, y cuyas

⁷¹ Del total de las personas encuestadas que afirman hacer el mercado ellas mismas, un 74.1% son hombres y un 79.0% son mujeres.

compras no serían tan abundantes como las de hogares donde se cocina para varios miembros.

Cuadro 26
Persona(s) que suele hacer el mercado en el hogar unipersonal (en %)

Integrante hogar*	Integrante hogar y otro(a)**	NA***
78.0	15.2	6.8

*Incluye el pedido a domicilio.

**Generalmente un familiar.

***No hace el mercado o éste es provisto por otro(a) que no hace parte del hogar (ver las siguientes viñetas).

Quien no tiene la costumbre de hacer regularmente un mercado, adoptará otras formas de abastecerse, como pudiera ser la de acudir alguna vez a una persona cercana, se viva o no con ella, para conseguir el alimento:

BELÉN es una empleada doméstica de 57 años, que reside en un barrio humilde⁷². Ella afirma tener un hogar independiente así comparta parte de su vivienda, pero no el fogón, con un hijo. La mujer apenas cocina: suele tomar un magro desayuno, almorzar en la residencia de sus empleadores y evitar la cena; por lo que, según subraya, no tiene necesidad alguna de

⁷² Más adelante, en el capítulo *Comer a solas*, se presenta de nuevo a Belén.

hacer un mercado; si alguna vez quisiera algo de comer en casa, se lo pediría al hijo o lo compraría en la calle. Belén asume largas jornadas de trabajo fuera del hogar, de las que dice derivar una recompensa monetaria inferior a un salario mínimo.

A los 22 años, TONY, un empleado de oficina que se desplaza habitualmente en su motocicleta, es el único ocupante de un apartamento del estrato 3 de la ciudad. Afirma haber aprendido a cocinar por su cuenta, buscando recetas por la Internet; y aunque apunta que tiene un plato favorito –pasta o lasaña– dice prepararlo muy esporádicamente, solo para “ocasiones especiales”. El joven siempre desayuna, almuerza y cena en casa de su novia, por lo que ni suele cocinar en su residencia ni tampoco mercar. Calcula que sus ingresos mensuales fluctúan entre 1 y 2 salarios mínimos, de los que invertiría entre el 31% y el 50% en su alimentación.

Si bien pudiera debatirse la inclusión de Belén en la categoría de personas que conforman un hogar unipersonal –así ella enfáticamente subraya que vive en un hogar independiente–, en la rutina diaria de esta trabajadora no sería habitual el ir a comprar sus provisiones a la galería, la tienda de barrio o el supermercado, pues en caso de necesidad un hijo se las facilitaría. Este familiar operaría entonces como una suerte de *proveedor-alacena estable*, al que pudiera recurrirse en cualquier momento. El caso de Tony sería un tanto distinto: se puede suponer que el joven deposita en casa de su pareja una parte del porcentaje del dinero que dice invertir en su alimentación; en este presunto arreglo, el hogar de la novia operaría como un

servicio de restaurante con posibles beneficios para los dos.

Se reitera: valdría la pena averiguar el detalle de cómo se suelen dar y retribuir pequeñas y grandes atenciones como las que aquí apenas se aluden.

Frecuencia

Es probable que en la periodicidad escogida por cada hogar para hacer el mercado –diaria, semanal, quincenal, mensual– confluyan varios factores difíciles de sopesar: se podría especular por ejemplo que en la compra diaria de los alimentos para el hogar la capacidad de almacenar los mismos es exigua y/o escasa e inestable la fuente del dinero necesario para poder sufragar un aprovisionamiento mayor⁷³; o también que en los hogares cuya compra se paga con el ingreso regular de uno o varios de sus integrantes se solapa el ciclo de pago con el ciclo de compra, aunque haya casos en que la posesión de una tarjeta de crédito y/o de membresía de un comercio particular posibilite una frecuencia menos dependiente de dicho ingreso. Tal vez sea menos fácil relacionar dicha frecuencia –más o menos espaciada entre sí– con la duración prevista del tipo de alimentos (perecederos, no perecederos) que rutinariamente se compran: la posibilidad de almacenarlos y conservarlos en la alacena, el refrigerador o el congelador

⁷³ Sin que deba descartarse aquel hogar que contando con las condiciones necesarias para un abastecimiento de más largo plazo encuentre ventajas en la compra diaria.

de la casa, a veces durante largos períodos, evitaría, salvo en unos pocos casos, su rápida descomposición⁷⁴.

Cuadro 27
*Frecuencia de compra del
 mercado en el hogar unipersonal
 y en el total de los hogares (%)*


Frecuencia	Hogar unipersonal	Total hogares
Diaria	6.9	7.3
2-3 veces semana	8.6	5.4
Semanal	18.7	23.9
Quincenal	34	42.0
Mensual	23.8	17.6
Otra	1.1	1.0
NA	6.9	2.8

En los hogares unipersonales la frecuencia de compra más alta será la de cada quince días siguiéndole, en orden descendente, la compra mensual y la semanal; a la compra de alimentos diaria y de cada 2-3 veces por semana aplicarán porcentajes menores. Se trata de una tendencia que, *grosso modo*, se observaría también si se contemplase

⁷⁴ Quizás solo entre quienes se abastecen en los *mercados campesinos* de la ciudad –ventas móviles que suelen ofrecer alimentos frescos y productos provenientes de sembrados o de pequeñas iniciativas de zonas próximas a la ciudad, siendo a menudo los mismos cultivadores o productores quienes negocian sus productos– se den correspondencias entre el tipo de alimentos que componen la canasta del comprador y su frecuencia de compra, por tratarse de una oferta en buena medida determinada por los períodos de cosecha.

solo el total de los hogares de las personas que componen el universo de estudio. No obstante, esta semejanza admite ciertos matices: frente al total de los hogares, en el unipersonal son superiores los porcentajes que aplican a la compra muy frecuente (diaria y de 2-3 veces por semana), a la mensual y al porcentaje de No Aplica, el que engloba a aquellos donde no se suele hacer el mercado o éste es provisto por personas que no hacen parte del hogar.

Cuadro 28:
Frecuencia de compra del mercado según el estrato (en %)

Estrato 	1	2	3	4	5	6
Frecuencia diaria	8.3	8.3	10.5	4.2	5.3	0
2-3 veces semana	8.3	4.2	3.1	12.5	5.3	5.6
Semanal	25.0	12.5	23.2	29.2	26.3	44.4
Quincenal	41.7	54.2	38.6	45.8	31.6	38.9
Mensual	16.7	14.6	20.0	8.3	26.3	11.1
Otra	0	2.0	0	0	2.6	0
NS/NA	0	4.2	4.6	0	2.6	0

En los hogares de todos los estratos sociales, exceptuando el 4⁷⁵, los porcentajes que aplican a la periodicidad semanal, quincenal o mensual superan aquellos que comprenden la diaria o la de 2-3 veces por semana, aunque sólo en los del estrato 6 desaparezca la frecuencia diaria. Al comparar los hogares del 6 con los de otros estratos, se observa que a los

⁷⁵ Esta es una excepción para la que no se puede ofrecer siquiera una presunción sensata, a no ser la del posible *desajuste* que a veces se encuentra entre la clasificación por estrato y las (disímiles) condiciones de vida de quienes se incluyen en cada uno.

primeros les corresponde el porcentaje más alto de la compra semanal, predominando la quincenal en el resto; y, como se anotaba, en ningún hogar del estrato 6 se haría el mercado todos los días: en éstos se conjugarían entonces las mejores posibilidades de almacenamiento y refrigeración de los alimentos, cierta preferencia por aquellos que, a pesar de ello, no resisten durante mucho tiempo esas condiciones (verduras, frutas, algunos preparados lácteos) y, por supuesto, el dinero a la orden.

A la luz de lo anterior se podría sugerir que en la mayor parte de los hogares de las personas que componen el universo de estudio, incluso en los más humildes, sería habitual hacer una cierta planificación para poder comprar y tener en casa una provisión de alimentos –más o menos plena, más o menos variada, de mayor o menor calidad– de la que sus integrantes puedan disponer día a día. Sin olvidar que en una porción no desdeñable de los más pobres se hará el mercado casi todos los días en la tienda de barrio o en la galería, como se muestra enseguida.

El lugar de la compra

Sin ser por fuerza una decisión largamente convenida, en la elección del lugar donde se hace el mercado –una tarea que podría resultar gravosa, sobre todo cuando la compra para un hogar nutrido queda a cargo de una sola persona– concurrirán aspectos que tendrían distinto peso en la decisión: tanto la conveniencia de tiempo, cercanía y medio de transporte para llegar al establecimiento, como la convicción de que en éste se conjugan a su favor la buena calidad del producto y un precio razonable, los descuentos

y días de rebaja, las características de la oferta, la amplitud de su espacio físico y la comodidad para transitar en el mismo; o, incluso, la deferencia con que se atiende a quien realiza la compra.

En la mayoría de los hogares de las personas encuestadas el supermercado sería su comercio preferido mientras que el mercado campesino sería el menos visitado.

Cuadro 29
Lugar donde se hace el mercado en el hogar (en %)

Lugar de compra	Total hogares	Hogar unipersonal
Supermercado	76.1	72.9
Tienda de barrio	8.3	11.9
Galería	7.3	5
Mini-market	2.9	1.7
Mercado campesino	2.4	1.7
Otro lugar	0	0
NA	2.9	6.8

En efecto, tanto si se observa el total de los hogares como si se toma únicamente el unipersonal⁷⁶, el mayor porcentaje, y lejos del que que aplica al resto de los lugares de compra establecidos, lo ocupa el supermercado⁷⁷. Si bien las cifras

⁷⁶ Los porcentajes del Cuadro 29 y siguientes recogen la posibilidad que tuvo la persona encuestada de enunciar un *único lugar habitual* de compra del mercado en su hogar, excluyéndose por tanto el registro de su visita eventual a otro(s) establecimiento(s).

⁷⁷ Aquí los términos de *supermercado* y *mini-market* designan un comercio de ventas de productos al detal –que puede o no hacer

de las dos columnas del Cuadro anterior no sean semejantes, ellas sí marcan la misma gradación descendente de opciones; con una precisión: aunque para el total de los hogares la compra en la tienda de barrio represente el segundo porcentaje más alto, en el unipersonal esa compra reviste una importancia un poco

parte de una cadena del mismo nombre— generalmente, aunque no solo, para el uso doméstico: alimentos frescos, horneados, envasados o empacados, bebidas e implementos de cocina, productos de limpieza; algunos establecimientos cuentan con una sección de droguería y artículos de belleza, otros con implementos para vehículos, muebles para la casa y el jardín, ropa, colchones, lencería o adornos para el hogar; otros más ofrecen electrodomésticos, aparatos electrónicos (teléfonos celulares, computadores, televisores, equipos de sonido) o pinturas y herramientas para reparaciones domésticas; en algunos se cuenta con instalaciones bancarias, panaderías, cafeterías y/o restaurantes. Así, quien haga el mercado en un supermercado puede eventualmente adquirir otros productos o hacer uso de los servicios disponibles en el mismo. El minimarket sería la versión reducida del supermercado en términos del tamaño de su área, número de anaqueles, refrigeradores, estantes, mesas, canastas u otros dispositivos de exhibición de mercancías —fijos o móviles— y de la variedad de bienes que ofrece.

Tanto en el supermercado como en el minimarket opera el llamado *sistema de autoservicio*: el comprador toma del estante el producto que requiere y cuyo precio, inmodificable, viene establecido de antemano. Se trata de una forma de operar que se habría ido introduciendo en Colombia desde los años sesenta del siglo pasado y distinta de la que definiría la relación de compra-venta en la galería, la tienda de barrio o el mercado campesino en los que la cantidad y el precio del producto pueden negociarse —*regatearse* a veces— con el vendedor o el dueño del negocio en el momento mismo de la compra.

mayor; en éste se optaría por hacer las compras en el comercio más cercano al lugar donde se vive.

Cuadro 30
Lugar donde se hace el mercado según el estrato del hogar (%)

Estrato	Supermercado	Tienda barrio	Galería	Mini-market	Mercado campesino	NA
1	75.0	0	25.0	0	0	0
2	62.5	10.4	12.5	4.2	6.3	4.1
3	70.8	10.8	10.8	3.1	0	4.5
4	87.5	8.3	0	0	4.2	0
5	86.8	0	2.6	5.3	2.6	2.7
6	94.4	5.6	0	0	0	0

Los altos porcentajes que en el Cuadro anterior aplican al supermercado indican, como ya se decía, que éste es el lugar más habitual de compra de los hogares de todos los estratos; aunque los más humildes, a diferencia del resto, se inclinan también, con tasas menores, por la compra en la galería⁷⁸ (sobre todo, en ese orden, los estratos 1y 2), la tienda de barrio (estratos 2 y 3) o el mercado campesino (estrato 2). Ahora bien, es el hogar del estrato 2 –menos proclive que el resto a hacer la compra de sus alimentos en un supermercado– el que optaría por mercar en distintos establecimientos. Y aunque la tienda de barrio en primer lugar y el *minimarket* en segundo sean comercios a los que alguna vez acudan integrantes de hogares de los estratos 4,

⁷⁸ Según *Cali en Cifras 2018-2019*, op. cit, p. 108, en el año de 2019 existen 6 plazas de mercado que se localizan en los siguientes barrios de la ciudad: El Porvenir, Alfonso López, La Floresta, Santa Elena, Siloé (El Lido), Alameda.

5 y 6, en éstos el supermercado goza de un monopolio casi total⁷⁹.

⁷⁹ En los componentes del *sistema alimentario* que identifica el documento que se cita a continuación, se muestran las posibilidades desiguales de acceso a los distintos lugares de compra y consumo de alimentos que tendrían los habitantes de Cali-región; de su lectura se infiere que hasta hace poco (2019-principios 2020) los hogares más pobres se abastecían mayormente en la *tienda de barrio* y recientemente en supermercados donde predominarían los productos procesados y ultra procesados:

(...) Allí (en las *tiendas de barrio*), la oferta de alimentos es principalmente de productos procesados y ultra procesados, aunque esta tendencia está cambiando hacia una oferta más diversa que incluye productos frescos. Las marcas de alimentos de mayor representación en las tiendas son: Coca cola, Nestlé, Postobón (productora de bebidas azucaradas) y Nutresa (productora de embutidos, galletas, chocolates, café, helados y pastas). En los estratos 5 y 6 hay muy pocas tiendas de barrio, comparados con los estratos 1, 2, 3 y algunos sectores del 4. Sin embargo, hasta principios de 2020 se habían cerrado entre 4.000 y 5.000 tiendas de barrio en los últimos 4 años, debido a la entrada de supermercados de descuento como Ara, D1, y Justo & Bueno, que presentan un crecimiento acelerado en sus 10 años de presencia en el país, generan alrededor de 8.000 empleos y abarcan actualmente cerca del 11% del consumo nacional. Estos formatos se destacan por tener una oferta reducida de productos, principalmente procesados, a bajo costo.

Ver a S. Rankin; L.J. Hurtado; O. Bonilla-Findji; E. E. Mosquera; M. Lundy, *Perfil del Sistema Alimentario de Cali, ciudad-región*. Centro Internacional de Agricultura Tropical, Cali, Colombia, 2021, p. 12 (<https://hdl.handle.net/10568/114362>).

La lista del mercado⁸⁰

Es probable que la elaboración de la lista del mercado quede al cuidado de la persona que suele cocinar en el hogar y/o estar a cargo de la nutrición de sus distintos miembros (madre, pareja, familiar, empleada); antes de la compra ella hará el balance de lo que necesita, puede o desea comprar para sí, para un miembro particular del hogar o para todos sus integrantes; o en la lista anotará aquellos alimentos y productos poco acostumbrados que tienen como destino la mesa a la que se sentará un invitado especial. Es de suponer que cuando la persona que hace el mercado no es la misma que cocina, la lista será para ella un auxilio apreciado.

Ahora bien, no siempre se terminará comprando todo –o únicamente– lo que se ha anotado en ésta: en el momento de estar frente a un surtido de alimentos se podría decidir qué productos adicionales –u otros, en lugar de los previstos– conviene echar en la canasta o el carrito de la compra. En ocasiones, otro miembro del hogar podrá

⁸⁰ Quien se interese en los posibles usos de la lista del mercado podría encontrar en el siguiente artículo pistas y bibliografía adicional para profundizar en la materia; allí la lista de mercado se concibe como una *external memory aid* (ayuda de memoria externa) para quienes tienden a planificar por adelantado sus compras, buscándose los porqués de las variaciones entre lo que se anota en la lista y lo que de hecho se adquiere. Ver a Lauren G. Block y Vicki G. Morwitz en “Shopping lists as an external memory aid for grocery shopping: Influences on list writing and list fulfillment”, *Journal of Consumer Psychology* 8 (4), pp. 343-375, 1999.

seleccionar para sí un producto especial, que pudiera no estar incluido en la lista: por ejemplo, en los pasillos del supermercado donde se colocan cervezas, vinos y otras bebidas, el hombre suele ganar protagonismo o incluso ofrecer un consejo de *connoisseur* a alguna compradora dubitativa; las adolescentes gozarán en ocasiones de autonomía para satisfacer un antojo, o los más pequeños de la complacencia de las personas mayores para tomar un dulce imprevisto⁸¹.

Cuadro 31
Costumbre de hacer una lista de compras en el hogar (en %)

Frecuencia	Siempre	A veces	Nunca	No sabe	NA
Total Hogares	50.2	3.7	32.7	0.5	2.9
Hogar Unipersonal	47.4	15.3	30.5	0	6.8

⁸¹ Es de sobra conocida la estrategia del supermercado de colocar revistas, bebidas, golosinas, galletas, etc. en la parte baja de los estantes cercanos a la caja de pago donde la clientela, incluida la de pocos años, hace fila durante las horas de mayor ajetreo: estos comercios no desperdician la oportunidad de alentar una seducción final, cuando el aburrimiento o el cansancio de esperar de pie podría aliviarse con una nueva adquisición. Una práctica que no se podría implementar en la galería o el mercado campesino (tal vez sí, aunque con menor sistematicidad, en la tienda de barrio o el mini-market), donde se cancela el valor de los productos de a poco, a medida que se los va adquiriendo en los distintos puestos de venta.

En una buena porción de los hogares unipersonales –pero con una tasa un poco menor que la que aplica al total del universo– se tendría la costumbre de hacer siempre una lista de compras cuando se va al mercado. Ahora bien, la respuesta negativa del hogar unipersonal, que se encuentra cerca de la que corresponde al total de los hogares de las personas encuestadas, permite insinuar que el tamaño del hogar no tiene mayor incidencia en la adopción de esta práctica.

Cuadro 32
Costumbre de hacer una lista de compras según el estrato del hogar (en %)

Estrato	Siempre	A veces	No	No sabe	NA
1	58.3	8.3	33.3	0	0
2	62.5	6.3	25.0	2.1	4.2
3	41.5	10.8	43.1	2	4.6
4	50.0	33.3	16.7	0	0
5	44.7	13.2	39.5	0	2.6
6	55.6	22.2	22.25	0	0

Aunque los porcentajes que se observan en el Cuadro 31 indican que en los hogares de los estratos 1 y 2 habría una costumbre más arraigada que en los demás de hacer una lista de compras⁸², si se consideraran tan

⁸² Tal vez la ordenada disposición de anaqueles y mercaderías en el supermercado, donde los alimentos que requieren refrigeración se colocan casi siempre en las zonas laterales del almacén mientras que los productos empacados y/o envasados de mayor duración reposan en los pasillos centrales del mismo,

solo las cifras que corresponden a la respuesta negativa –la de quienes afirman que en su hogar nunca se hace una lista de compras– se podría asumir que los estratos 4 y 6 siguen con fidelidad oscilante esta costumbre.

Si la lista fuera no solo un artilugio memorístico que facilita la tarea de llevar a la despensa los alimentos necesarios o solicitados, sino también una suerte de ayuda para ceñirse a un presupuesto predeterminado, fracciones no desdeñables del total de los hogares del universo de estudio encontrarían también en ella esta virtud.

Defensas contra el gasto

Las tasas que se observan en el siguiente Cuadro permiten sugerir que quienes estiman que sus ingresos son menores a 1 salario mínimo y que invierten 10% o menos en su alimentación, tal vez cuenten con comidas preparadas o víveres que les son suministrados por familiares; o que sean trabajadoras domésticas que comen en la residencia de sus patronos, pudiendo así gastar menos en la compra de sus provisiones; o que sean estudiantes que aprovechan con regularidad el almuerzo, por lo general barato, que ofrecen los

sea una ayuda memorística para la compradora, que se habituaría a seguir una ruta determinada entre los pasillos, recorriendo algunos y otros no. Aunque dicha organización espacial no tiene por qué volver redundante el uso de la lista del mercado, debe recordarse que en los hogares localizados en los estratos más bajos se tiende a llevar una lista de compras con mayor frecuencia que en el resto, siendo además en ellos donde se merca con cierta asiduidad en la galería, un establecimiento cuya organización espacial tal vez no auspicie seguir una ruta para comprar tan claramente pautada.

comedores de instituciones superiores de enseñanza pública; o, incluso, como se ilustra en un capítulo previo, que practiquen el ahorro gracias a la evitación de alguna de las tres comidas diarias⁸³.

Cuadro 33

Porcentaje aproximado del gasto en alimentación según el nivel de ingresos de la persona encuestada (en %)

Gasto \ Ingresos	10% o menos	11% a 30%	31% a 50%	51% a 70%	70% o más
-1 salario	15.4	13.5	38.5	25.0	7.7
1 a 2 salarios	7.5	35.5	45.2	8.6	3.2
3 a 5 salarios	2.7	59.5	29.7	8.1	0

A las personas que ganan menos de 1 salario mínimo aplican las tasas más altas en las casillas que indican un gasto en alimentos del 31% a 50% y del 51% a 70%; a la inversa, los porcentajes (más bajos) del gasto de quienes tienen ingresos de 1 salario a 5 salarios o más, señalan, *grosso modo*, una tendencia varias veces confirmada: que a mayores ingresos se tiende a gastar una proporción menor en la alimentación⁸⁴; en efecto,

⁸³ La persona encuestada debía calcular el porcentaje que de sus ingresos estimaba invertir en su *propia* alimentación (mercado, restaurantes, otros). A menos que se tratase de alguien que previamente hubiera hecho una suma rigurosa de sus gastos, y que ésta se le presentara a la memoria con presteza y exactitud a la hora de responder, las cifras que aquí se recogen son por fuerza aproximadas. Los niveles de ingresos se expresan en términos del salario mínimo legal vigente para el año de 2019.

⁸⁴ Se trata de la llamada *Ley de Engel* que se toma del libro de Maurice Halbwachs: “La proporción del gasto para la

un poco más de la mitad de las personas que ganan 5 salarios mínimos o más dice invertir en este rubro entre el 11% y 30% de sus ingresos⁸⁵.

En los cálculos que haría la persona encargada de comprar el grupo de alimentos que componen el mercado hogareño intervendrían por lo menos dos impulsos que forcejeando a veces entre sí se constituirían en defensas contra el gasto.

El primero, tal vez más fácil de medir, sería el presupuesto del que se dispone y cuyo monto obligaría en ocasiones a disminuir lo que se compra: una merma que incumbería tanto a la cantidad como a la calidad percibida de los productos disponibles en el mercado. De hecho, en los hogares de todas las personas encuestadas, pero en los más

alimentación decrece a medida que el ingreso aumenta”; una tendencia que ratifica –y matiza– el exhaustivo estudio de Halbwachs, especialmente en su capítulo “Les dépenses dans leur rapport avec la situation sociale, le revenu et le nombre des enfants”, en *Le destin de la classe ouvrière*, Presses Universitaires de France, 2011, pp. 431-471. A una conclusión parecida –entre otros encuentros sugerentes– llega Giselle Torres Pabón en su artículo “¿En qué gastamos para comer y cuánto?: condiciones socioeconómicas y presupuesto para el consumo de alimentos (Colombia, 1993-2014)”, *Revista Colombiana de Sociología*, 42 (2), pp. 191-228, 2019.

⁸⁵ Adviértase que el Cuadro 33 muestra el porcentaje de los gastos aproximados que haría la persona encuestada en *su propia* alimentación; como no se cuenta con esta información para el hogar en su conjunto, tal vez sea arriesgado suponer que la *relación porcentual* entre ingresos vs gastos por hogar en este rubro no resulte siendo tan disímil de la que se muestra arriba para un único integrante.

pobres con restricciones sustanciales, alguna vez se ha debido reducir su compra.

Cuadro 34
*Merma en la compra de
 alimentos por falta de recursos
 económicos según el estrato (%)*

Estrato	Sí	No	No sabe / NA
1	66.7%	33.3%	0%
2	43.8%	52.1%	4.2%
3	44.6%	50.8%	4.6%
4	45.8%	54.2%	0%
5	34.2%	63.2%	2.6%
6	22.2%	77.8%	0%

Al preguntarse si en *el último año* y por falta de recursos económicos se dejó de comprar algún alimento para el hogar, el 42% del total respondió afirmativamente⁸⁶. Pero el sacrificio mayor, y en altos porcentajes, se habría sentido en los hogares de los estratos 1 y 2; sin olvidar que una buena proporción de

⁸⁶ La pregunta a la que se responde fue: “¿En el último año” (mediados de 2018 a mediados de 2019), por falta de recursos económicos en su hogar se redujo o se dejó de comprar algún alimento?”. Al coincidir con frecuencia quien responde con quien se responsabiliza de las compras del mercado, debe apreciarse la pertinencia de su respuesta. Unas pocas personas no pudieron suministrar esta información.

quienes habitan en los 3 y 4 habría tenido también limitaciones, que tampoco desaparecerán del todo en aquellos de los estratos 5 y 6: en las compras del mercado incluso éstos se habrían tenido que apretar alguna vez el cinturón.

Gráfico 1
*Alusiones textuales a los
alimentos que se dejaron de
comprar*⁸⁷

⁸⁷ El tamaño de cada mención quiere indicar el número de veces que se hicieron de la misma. Aunque este gráfico solo tiene un propósito ilustrativo, vale la pena mencionar que los alimentos que se señalan repetidamente pertenecen al reino animal (carne de res en primer lugar, pero también pescado, pollo, embutidos, mortadela o “todas las carnes”); las frutas, la comida rápida y callejera o la del restaurante habrían sufrido mermas, también la cantidad y calidad de lo que se compra, aparte de un diverso inventario de otros bienes. Un estudio enfocado en los alimentos que *se dejan de comprar* en un contexto de relativa precariedad económica podría dar pistas sobre las estrategias y cálculos que pudieran subyacer al consumo de lo se conciba como lo *más necesario*.

El segundo sería aquel impulso que pudiera tentativamente caracterizarse como el del *escrutinio del alimento*: se adquirirán aquellos productos que encarnan atributos deseables o convenientes para quien los compra. Incluso sobre los que resultasen conocidos, en tanto su uso arraigado ya los habría convertido en bienes que gozan del asentimiento familiar o personal, se haría dicha inspección, aunque quizás con menos rigor que el que pudiera merecer uno cuyas cualidades le resultasen ambiguas o poco corrientes.

Cuadro 35
Atención prioritaria a la información que contiene el empaque del producto que va a comprar (en %)

A su fecha de caducidad	45.4
A que sea de la marca que siempre compra	24.9
Al precio del producto, aunque la marca varíe	18.0
A la etiqueta de información nutricional	5.9
A su procedencia	2.9
Compra el que primero ve, sin pensarlo mucho	2.9

No sorprende que la fecha de vencimiento del producto sea el atributo que merece la mayor atención⁸⁸, en tanto ésta advertirá a la clientela, como ya se decía, cuán larga sería

⁸⁸ Los porcentajes del Cuadro 35 condensan las respuestas que dan todas las personas que componen el universo de estudio, incluso aquellas en cuyos hogares no se tiene la costumbre de hacer regularmente un mercado (lo que no las inhabilita como compradoras ocasionales de algún alimento). De las seis alternativas propuestas, solo podían escoger una, aquella que para ellas fuese la más importante.

su vida útil. Se trataría de una vida que iría perdiendo su valía –es decir, las cualidades atribuidas al mismo: sus propiedades nutricionales, sabor, textura, etc.– a medida que se aproxima el momento de su caducidad; y no por azar al que le restan pocos días se suele ofrecer en los mercados con rebajas de precio sustanciales.

El que el alimento esté en vigor, y mucho más si éste llevara la marca preferida o tuviera el precio adecuado, volvería casi inocua su etiqueta de información nutricional o el rótulo donde a veces se señala la procedencia del mismo: dos atributos que en el momento de la compra llamarían quizás la atención de la persona preocupada por su bienestar y/o constitución corporal, convencida tal vez de que algunas de sus propiedades podrían beneficiarla o perjudicarla; así también la de quien sospeche que el lugar donde se cultiva o elabora el producto podría repercutir en la calidad o sabor que se atribuye al mismo (ejemplo: cerveza, vino, aceite, pescado, café, chocolate, etc.); o, desde otra óptica, incluso la de quien creyese en los beneficios (para sí misma, su hogar, el planeta) de comprar alimentos de origen *local*, en cuyo caso el rótulo que establece su lugar de procedencia le ayudaría a confirmar si éstos poseen la particularidad que valora; de no hallarla, podría abstenerse de comprarlos⁸⁹.

⁸⁹ Una decisión como ésta sería una protesta de tipo moral pero privada, circunstancial, y por tanto sin mayor repercusión pública, aunque podría llegar a los oídos y tocar la sensibilidad de otros miembros del hogar. Ver por ejemplo más adelante, en el *Capítulo 14*, la viñeta en que se presenta a Amanda.

Por último, quienes dicen comprar el primer producto con el que se topan, sin prestarle mayor atención, expresarían en el fondo la confianza que tienen en el mercado: si ese artículo se pone a la venta es porque es lo que parece ser; por tanto, se puede comprar y comer. Y punto.

Cuadro 36
Atención prioritaria a la información que contiene el empaque del producto según el estrato del hogar (en %)

Información Empaque	Estrato 1,2,3	Estrato 4,5,6
Fecha caducidad	52.5	33.6
Marca	27.5	26.6
Precio	18.0	12.8
Nutricional	0.5	15.6
Procedencia	0	8.2
No presta atención	1.5	3.2

En el Cuadro 36 la agrupación de las respuestas de las personas encuestadas en dos grandes bloques –las de quienes habitan los estratos más humildes, por una parte, y las que lo hacen en los más altos, por la otra– comporta la ventaja de hacer más acusado el contraste entre los aspectos que las distinguen: para más de la mitad de quienes habitan en hogares de los estratos 1, 2 y 3, la fecha de vencimiento del producto resulta ser de una importancia mucho mayor que para las de los estratos 4, 5 y 6, aunque en estos últimos tal referencia sea también prioritaria. A la inversa, la procedencia del producto y la información nutricional serían atributos

que considerarían con alguna frecuencia, pero baja, las de hogares de los estratos altos, mientras que pasarían casi desapercibidos entre las de los más bajos. Si lo que apuntan estas cifras representase una tendencia más general, se podría proponer que para las personas que residen en los hogares más acomodados la escogencia de los productos que se llevarán al hogar les entrañaría una dificultad añadida dadas las diversas concepciones circulantes en distintos ámbitos, legos o científicos, versados o no, sobre la posible inocuidad, bondad, poderes o nocividad de ciertos alimentos.

Una ojeada al supermercado

(...) el supermercado es sin duda un lugar destinado a un recolector vagabundo que, a medida que pasa, «recolecta» mil hallazgos sobre las estanterías. Así la estrategia comercial moderna no descansa únicamente en la seducción o la intimidación operadas por el vendedor, ni solamente en el «martilleo publicitario», sino sobre un silencio cuidadosamente orquestado, sobre la discreción enguantada de la que se rodea la relación directa entre el consumidor con los objetos, es decir consigo mismo.

Claude Fischler⁹⁰

Aunque en mis largos años como compradora de alimentos en algunos supermercados de la ciudad no me haya topado con el *recolector vagabundo* que imagina Fischler –no podría hacerlo, pues ni Cali ni Colombia harían parte de ese conglomerado social al que, como supone él que es Francia, pudiera aplicársele sin vacilaciones la condición de ser “una de las sociedades humanas más desarrolladas”–, no tengo dudas de la importancia que pueda tener para el etnógrafo el estudio de las situaciones y relaciones que se crean, de las actitudes que se asumen, de las habilidades y tácticas que se esgrimen en el heterogéneo universo de personas que pasan algún tiempo en el supermercado; justo porque un mismo espacio las contiene y un propósito

⁹⁰ Ver a Claude Fischler, en “Gastro-nomía y Gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea” en J. Contreras (comp.) *Alimentación y cultura, Necesidades gustos y costumbres*, Universitat de Barcelona, Barcelona, 1995 [1ª ed. en francés, 1979; trad. C. Salazar], pp. 357-380, cita en p. 374.

similar pareciera reunir las, allí se podría llegar a atisbar “la forma de ser y vivir de los demás”, como lo hace la novelista Annie Ernaux en su excepcional incursión en el diario transcurrir de un hipermercado en Francia:

(...) Pues bien, si lo pensamos detenidamente, no hay espacio, público o privado, donde deambulen y se junten tantos individuos distintos: por edad, ingresos, cultura, origen geográfico y étnico, apariencia. No hay espacio cerrado donde cada uno de nosotros, decenas de veces al año, se encuentre más en presencia de sus semejantes, donde cada uno de nosotros tenga la oportunidad de atisbar la forma de ser y vivir de los demás. Las mujeres y los hombres políticos, los periodistas, los *expertos*, todos esos que nunca han puesto los pies en un hipermercado no conocen la realidad social de la Francia de hoy⁹¹.

Por mi parte, en el supermercado he observado una y otra vez la tensión, el titubeo, el cálculo, el examen, la pregunta, el comentario, las idas y venidas de quien mira, remira, ausculta, cuenta, toca, aprieta y sopesa el alimento para, por fin, decidirse a poner el que se ha ganado su aprobación en el carrito de la compra; también a quienes

⁹¹ Annie Ernaux, *Mira las luces, amor mío* (título original *Regarde les lumières mon amour*), editorial Caberet Voltaire SIL. 2014 Éditions Seuil, Trad. Lydia Vásquez Jiménez, 2021. Ernaux, desde una óptica que pareciera contrariar las suposiciones de Fischler, hace una minuciosa descripción de un hipermercado en Francia: la distribución de sus mercancías, las labores de los que allí trabajan, los días y horarios que atraen a su diversa clientela, y cuyas formas de estar, decidir o adquirir poco se asemejarían a las de un enajenado comprador vagabundo.

marchan de prisa entre los pasillos del establecimiento, recorriendo solo algunos y tomando sin permitirse un resuello un par de productos que parecieran estar esperando el momento de ser recogidos; a la mujer que se da las mañas para deshojar la coliflor envuelta en celofán antes de echarla a su carrito (atención: su valor depende de su peso); a la joven que hace el mercado mientras habla por el celular; a la pareja que arrastra una el carrito del bebé mientras la otra empuja el de la compra; a la anciana que camina como haciendo un viacrucis hasta llegar a la estantería de los granos donde se detiene y examina los precios: para ella, quizás, mil pesos más o mil pesos menos mucho importen. Incluso a veces se cuelga una mascota, que atrae la mirada y la carantoña de alguna desconocida. Se habla, se hacen cuentas, se examinan los productos; se come, se gesticula, se murmura a solas o con la de al lado mientras se escogen los alimentos.

En la fila de pago, antes de llegar a la caja registradora, la clientela tiene la oportunidad de volver a explorar sus carritos: se hacen nuevos cálculos; se emiten frases y ruiditos solo para sí, se va deprisa a traer un producto adicional o se descartan algunos, para el desconuelo de la adolescente o del niño que acompaña a su madre; se hace un mohín de disgusto frente a la costosa extravagancia que la pareja ha depositado en el carrito —“¡no estamos como para hacer esos gastos, por favor!”—, se opina sobre tal descalabro; se lanzan miradas a la pila de tortas dulces (a veces son pollos asados o bolsas de panes) que se ponen frente a las narices, es decir, sobre la base de un estante que queda a la altura de los ojos de quienes aguardan: se cae a

veces en la tentación. En el momento de registrar y cancelar los productos, cada quien se abroga el derecho de seguir su *propio* ritmo (¿quién no ha sido testigo de la impaciencia o de la sonrisa comprensiva que despierta la compradora que ha terminado de llenar sus bolsas pero que no encuentra su billetera y, cuando por fin lo hace, cuenta y recuenta billetes y monedas?). Detrás, la fila espera: en ocasiones, a ciertas horas del día, la prisa por pagar y salir cuanto antes se sienten en el ambiente⁹².

¿Quién toma los productos del carrito y los coloca sobre la cinta?: ¿gana en este momento mayor protagonismo el hombre o la joven acompañante? (Nótese que la canasta del anciano o de la persona impedida que hace sola el mercado suele contener pocos productos). ¿Paga él?, ¿paga ella?, ¿en efectivo?, ¿con tarjeta?, ¿a cuántas cuotas? A última hora se devuelven algunos productos. Se le hacen preguntas a la cajera, se entablan conversaciones con el muchacho que ayuda a empacar... Y al fin, ¿cómo se resuelve el asunto del acarreo de las bolsas llenas?

⁹² Las horas de mucho trajín en el supermercado podrían poner al descubierto algunas de nuestras formas de convivencia: las infracciones de quienes conducen el carrito de la compra como lo harían en las vías públicas, pasando por encima de los demás para cuadrarse en la fila menos concurrida; o ciertas vivezas: beberse en la fila un refresco o un yogurt que quien sabe si se pagará luego, o tirar al suelo papeles y bolsas de plástico que no se quieren llevar a casa; o el menosprecio por el espacio personal de los que hacen fila cuando la conversación por celular de alguien obliga a la escucha de todos los demás. Hay también quienes no se inmutan ante tanto aspaviento e incluso ceden su turno en la fila para que pueda seguir la persona más apurada.

9. Cercanía y distancia

Sin considerar el completo análisis que realiza Mary Douglas en *Deciphering a meal*, aquí se toman solo sus comentarios introductorios en los que plantea que en el hogar – complejo microcosmos– se emplean categorías alimentarias que ayudan a codificar eventos sociales: “grados de jerarquía, formas de inclusión y exclusión, fronteras y transacciones a través de las fronteras”⁹³. Aunque de esta sola asunción general pudiera aducirse lo mismo de categorías distintas a las alimentarias –o, lo que viene a ser igual, de casi cualquier categoría social–, la particularidad de aquéllas se manifiesta en la primera distinción binaria que propone Douglas entre las *meals* (comidas) y las *drinks* (bebidas), eventos éstos que ayudarían a regular los grados de intimidad o distancia

⁹³ Mary Douglas, “Deciphering a meal”, en *Implicit Meanings. Essays in Anthropology*, London, Henley and Boston, Routledge & Kegan Paul, 1975 [1ª ed. inglés, 1972], pp. 249-275, cita en p. 249. Se reitera: en el presente capítulo no se aprovecha toda la exposición de Douglas ni tampoco se sigue su teorización y análisis. Es su sugerencia inicial de que una categoría alimentaria ayuda a regular cierto tipo de eventos sociales, la que se convierte en el acicate de la escritura del mismo; quien lo siga leyendo advertirá que el rumbo que toma tiene esta sola cuestión en el horizonte.

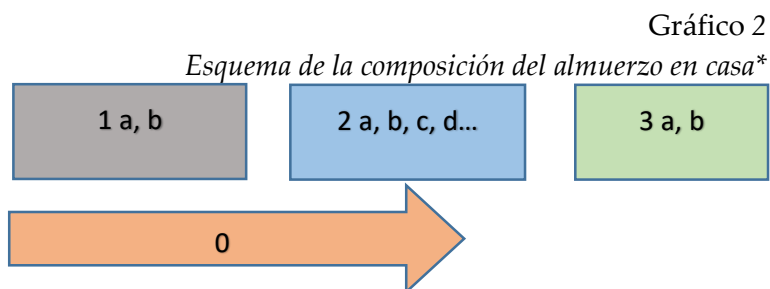
propios de nuestras interacciones con los demás. Según ella, las *meals* estarían internamente estructuradas en una secuencia de platos –primero, segundo, principal, dulce– que no solo reúnen un abanico de contrastes (caliente-frío, suave-especiado, líquido-semilíquido...) y de texturas (cereales, vegetales, proteínas), sino que además durante su consumo cada comensal, generalmente sentado a la mesa según un orden establecido que dificulta el movimiento o la actividad alterna –no se teje durante las *meals*, recuerda Douglas–, requeriría de por lo menos un utensilio para introducir el alimento en la boca. Y ¿quiénes participarían de estas ocasiones?: “Las *meals* son para la familia, los amigos cercanos o el invitado de honor”, afirma ella. En cambio, durante las *drinks* no se seguiría un orden de platos, por lo que el contenido de cada uno funcionaría como una unidad discreta; los alimentos a menudo se ofrecerían fríos y podrían comerse con los dedos; de necesitarse utensilios, se los usaría para revolver o para que el alimento toque apenas la boca... ¿Quiénes serían acogidos durante las *drinks*? “(...) los extraños, los conocidos, los trabajadores y la familia”⁹⁴.

Así las consideraciones que siguen versen sobre un tiempo y contexto distintos de los que animan las de Douglas, todavía parece lícito preguntarse, primero: si existiera cierta congruencia (la autora utiliza la idea de *reflejo*) entre el protocolo que rige internamente cada categoría alimentaria y las reglas que regulan los grados de

⁹⁴ Estas citas provienen de Douglas, “Deciphering a meal”, op. cit., pp. 254, 255 y 256 respectivamente.

intimidad o distancia de una determinada relación social (la secuencia de platos, su contenido y forma de consumir las *meals*, parafraseados brevemente arriba, favorecerían el encuentro entre íntimos o cercanos), ¿sería plausible llegar aquí a afirmaciones semejantes? Segundo: suponer quiénes quedan excluidos de nuestro desayuno, almuerzo o cena, quiénes no tienen la costumbre o el derecho de sentarse a la mesa de nuestro hogar o a ser convidados a comer en la misma, podría revelar la consistencia de las fronteras que definen cada categoría y el tipo de transacciones o excepciones que se permite a quien quiera traspasarlas.

Antes de examinar esos dos puntos, véase primero un esquema de la posible composición de un almuerzo hogareño:



*En este esquema se destacan algunas características sobresalientes en desmedro de las particularidades propias de un almuerzo concreto, que en los hogares de los caleños serán muchas. Incluso el *orden secuencial* por *etapas* que aquí se imagina –y que difícilmente se puede realizar si no se está a la mesa– deja por fuera a quien prescinda de ésta o a quien en ella no siga un protocolo establecido; habrá también quien almuerce de pie o directamente de la olla en la cocina, o en una

bandeja con vaso y plato servidos que se lleve a la habitación, etc.⁹⁵

0: Líquido aglutinante en vaso o copa, generalmente frío (agua, agua de panela, jugo de frutas, cerveza, vino): suele servirse al inicio del almuerzo, bebiéndose casi siempre a lo largo del mismo. Puede beberse más de un vaso, aunque rara vez se sirva por primera vez cuando ya ha culminado la etapa 2.

1 a: Sopa y/o

1 b: Porción sólida o semilíquida; se sirve en uno o varios platos; puede prescindirse a veces de los

⁹⁵ Dos comentarios de distinto tipo. Primero: Pierre Bourdieu –en el apartado sobre el consumo de alimentos de su estudio sobre los modos de vida, disposiciones y prácticas de clases y grupos sociales de la Francia de los años setenta del siglo pasado– se refiere a las reuniones festivas alrededor de la mesa del hogar popular, cuando al calor de la buena compañía masculina se rompe con el orden secuencial de platos que en cambio se mantendría en la mesa de hogares de otros sectores sociales: “El arte de beber y de comer es sin duda uno de los pocos terrenos que quedan en los que las clases populares se oponen explícitamente al arte de vivir legítimo”, dirá entonces (Pierre Bourdieu, *La Distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Taurus, Madrid, 1988, p. 179). Aunque no sea improbable que hoy en nuestra propia ciudad, en ocasiones festivas o ceremoniales que reúnan a amigos y familiares, se pueda observar también ambas formas de compartir la mesa, habría no obstante que encontrar su significación en el juego de oposiciones y préstamos que se dan en este ámbito entre diferentes grupos, y cuya posición estructural en nuestra sociedad habría que articular también. Segundo: sería importante averiguar si el *grazing* –comer pequeñas porciones de comida a lo largo del día–, una modalidad que rompe de plano con el esquema que arriba se esboza, pueda ser un hábito diario entre algunas personas o grupos.

cubiertos. En ocasiones se comparte con los acompañantes de mesa.

Un almuerzo puede prescindir de **1 a, b**

2 a, b, c, d...: Plato compuesto con ingredientes sólidos y semilíquidos (asados, al vapor, rebozados, crudos). Se trata del más copioso y variado, que admite por lo menos tres versiones: i) una combinación de ingredientes varios, la mayoría cocidos y calientes (por ejemplo, pollo frito, arroz, habichuelas en salsa, ensalada); a veces, dependiendo del tipo de cocina donde se origine el plato, se le dará mayor realce a un ingrediente mientras que otro resulte casi insignificante: el arroz, la carne o las legumbres podrían así llenar más de la tercera parte del plato y la ensalada quedar relegada en una pequeña esquina a modo de hojitas cuasi decorativas; se podrá complementar o suprimir un ingrediente del plato para responder al pedido o necesidad particular de un miembro de la familia. ii) un plato en el que la proteína, vegetal o animal, es el ingrediente más importante –el que ocupa buena parte del plato–; se servirá con uno o más complementos (ejemplo: arroz, ensalada); iii) un plato cuyo elemento central es un preparado alto en carbohidratos (pasta, pizza, arroz con pollo, arroz con huevos, ensalada); se servirá solo o con uno o más ingredientes en el mismo plato o en otro adicional. Aquí el uso de por lo menos un cubierto –como en la etapa **1 a**– resulta forzoso.

3 a: Postre. Ingrediente dulce, sólido y/o semilíquido; su preparación requiere por lo general de una fuente de calor, aunque casi siempre se sirva frío (pastel, gelatina, flan, helado) o se juegue con el contraste frío-calor; en otros casos puede componerse de un trozo de fruta, una galleta, etc.

3 b: Bebida corta, casi siempre caliente: café, té, aromática; en algunos casos, menos frecuentes tal vez, un *digestivo*. Al tratarse de la etapa que *cierra* el almuerzo, ésta no se intercambia por la **1 o 2** ni en consecuencia se consume al inicio del mismo.

Un almuerzo puede prescindir de **3 a, b**.

Al detenerse tan solo en la cantidad de platos que se suelen servir, en la variedad de los alimentos que contienen, en el uso de utensilios de mesa (platos, cubiertos, en algunos hogares mantel y servilletas) se podría aducir que la ocasión del almuerzo –generalmente la comida del día de semana que suele ser la más copiosa y elaborada– podría tal vez asimilarse a las *meals* descritas por Douglas. No obstante, las semejanzas, si es que de hecho las hubiera, tendrían que concluir allí: recuérdese que durante los días ordinarios –lunes a viernes– más de la mitad de las personas que han respondido a la encuesta, sea que integren un hogar unipersonal o uno compuesto por varias, suelen consumir el almuerzo lejos de casa. Y en una buena porción de los hogares formados por pareja, hijos, madre, padre u otros familiares, quien se queda a almorzar en ella a menudo lo hace a solas.

Cuadro 37

Almuerzo en casa en compañía o a solas según el estrato del hogar, el género y la edad de la persona encuestada (en %)

Estrato	Siempre en compañía	Algunos días solo	Siempre solo	NA*
1	8.3%	8.3%	16.7%	66.7%
2	18.8%	8.3%	22.9%	50.0%
3	12.3%	16.9%	15.4%	55.4%
4	16.7%	25.0%	12.5%	45.8%
5	15.8%	13.2%	10.5%	60.5%
6	50.0%	16.7%	0%	33.3%
Género				
Hombre	17.6%	9.5%	14.1%	58.8%
Mujer	18.5%	17.6%	15.2%	48.7%
Edad (en años)				
18-35	10.7%	13.6%	12.6%	63.1%
36-60	24.4%	14.0%	16.3%	45.3%
60+	31.3%	25.0%	18.8%	25.0%

*Quien evita el almuerzo o lo come fuera de casa.

Arriba se observa que las personas cuyos hogares se encuentran en los estratos más pobres almorzarían en casa a solas con mayor frecuencia que las de hogares del resto; también las mujeres, aunque con poca diferencia respecto de los hombres, y las personas que tienen 61 años o más. Así que la frecuencia que aplica a quienes almuerzan todos los días de la semana en compañía tiende a crecer con el estrato, alcanzando el 6 el porcentaje mayor.

Tampoco en la mañana o la noche, cuando se presume que la mayor parte de los miembros de la familia está en el hogar, se realiza plenamente el evento de desayunar y cenar juntos: algunos evitan de plano el desayuno y/o la cena (ver los Cuadros 5 y 6), otros ajustan su consumo al horario que mejor les convenga. Porque a veces la necesidad, que pudiese travestirse en libertad para comer como plazca de la que haría buen uso el único habitante del hogar unipersonal, pudiese también gobernar el comportamiento de los miembros de un hogar más numeroso: así no se asuma como una concesión forzada, el que cada integrante elija y/o se prepare su propio desayuno o cena es a veces la única salida posible, o la más conveniente para todos: se minimizarían quizás los conflictos en un hogar en que cada uno tiene, y a menudo pide que se respete, su propio horario, tareas, necesidades y apetencias.

Es probable entonces que una comida de rápida elaboración como la cena, que a veces ni siquiera necesita ponerse al fuego, compuesta por pocos elementos, y cuyo consumo no retiene por mucho tiempo a los comensales a la mesa, en caso de que se la use, difícilmente propicie durante los días ordinarios de la semana la reunión aglutinante o el seguimiento de un protocolo que pueda desplegarse a lo largo de la ocasión⁹⁶.

⁹⁶ Quien se interese por la ocasión que reúne a varios integrantes de la familia, así provengan de diferentes hogares, quizás debiera observar el almuerzo dominguero o de día festivo.

Se quiere sin embargo proponer que ni la presencia intermitente de todos los miembros del hogar alrededor de la mesa del comedor, ni la flexibilidad de las reglas que gobiernen el consumo de alguna de las tres comidas principales de la semana, ni incluso la falta de una secuencia pautada de platos o el presunto desdén del uso convencional de los utensilios de mesa, serán un obstáculo para que dejen de cuidarse las fronteras que incluyen o excluyen de ella a ciertas personas; así no se le dé el uso para el que fue concebida o se haya convertido en el soporte de unos pocos encuentros festivos, la mesa donde se come seguirá estando destinada a los cercanos: a familiares, a amigos, a algún invitado de aquellos; a la mascota también, cuando se la considere una más de la familia. Nadie más cabría allí⁹⁷.

⁹⁷ Si las fronteras que custodian la mesa del comedor del hogar parecen ser firmes, incluso cuando se encuentra en medio del espacio abierto entre la cocina y la sala, en algunos hogares serían más porosas que las que cierran la habitación donde se duerme o el cuarto de baño familiar, dotadas como están algunas viviendas del quizás, en últimas, bien llamado *baño social*. En otros sectores de la ciudad existen hogares que convierten la acera de la calle delante de la puerta de la casa en su lugar de reunión y acogida, en un espacio que se toma provisionalmente y que pareciera excluir la exclusión. Quien los observe, pudiera subrayar la *sencillez popular* que hace de la acera de la calle su lugar de bienvenida, comida, risa y bullaranga, donde todos cabrían. Pero, ¿acaso no habría que preguntarse más bien si ese modo de estar sería una especie de conformidad obligada, una forma de *irla pasando mientras tanto*, una espera a que otras fuerzas, incluidas las propias, logren transformar su mísero espacio?

¿Quiénes quedarían entonces vetados de la comida hogareña?: el visitante no cercano y el extraño, a quienes pudiera ocasionalmente servirseles un refresco o un alimento sólido; el trabajador esporádico, sea o no de largo tiempo conocido, y a quien en el curso de la faena se le ofrece a menudo un líquido, un refrigerio o incluso el almuerzo⁹⁸; la empleada doméstica, mujer que habitualmente cocina y come en la residencia de sus empleadores, no pocas veces depositaria de confidencias y secretos y a quien se le entregan muchas veces las llaves de la casa, suele quedar también excluida de aquellas ocasiones en que uno, varios o todos los miembros del hogar se sientan a la mesa a comer.

Al tenor de lo dicho resultan pertinentes las siguientes consideraciones: ¿se suavizarán estos vetos fuera del hogar? Quién sabe: la siguiente situación repetidamente observada por esta autora, pero de la que no sabe qué tan frecuente pueda llegar a ser, suscita dudas: la de la empleada doméstica que se encarga de cuidar a la criatura de sus empleadores y que en el restaurante se sienta con todos ellos. Varias señales (apariencia y modales de cada participante, su respectiva posición alrededor de la mesa, el flujo de la conversación –la mujer solo suele intervenir cuando lo obliga su función de cuidadora–, el turno para comer, etc.) informarán que las posiciones que rigen para la comida hogareña no han hecho más que trasladarse a

⁹⁸ Al trabajador que se le permite sentarse a la mesa del comedor de la casa, lo hace generalmente a solas o con otra persona subalterna, como la empleada doméstica.

esta ocasión pública: a la empleada se la deja comer con la familia cerrándosele a la vez el acceso a aquella esfera invisible donde solo tienen cabida los más cercanos o algún designado de éstos.

En otra situación, muy distinta, la del encuentro en algún lugar público de dos personas que no se conocen, cuando no hay nexo familiar ni cercanía ni intimidad ni propiedad que cuidar, parecerían desaparecer aquellas reglas que en el hogar excluyen de la mesa a la extraña: cuando por ejemplo una desconocida pide permiso –que generalmente se le otorga– para sentarse a una mesa ocupada por otra comensal en un restaurante concurrido. Si esta hipotética reunión fortuita entre dos personas que no se conocen se puede cumplir, es porque esa mesa, siendo una propiedad ajena a la que se accede comprando su derecho a comer en ella, deja de personificar el momento –no importa en el fondo qué tan fallido sea– en el que se está en el círculo de los mismos.

Así que circunscribir la compañía que se reúne alrededor de la mesa hogareña pudiera no solo representar la pretensión de mantener las fronteras del lugar donde se nutre el cuerpo de los suyos, y así tal vez demarcar los inseguros límites que pudieran darle consistencia a la categoría alimentaria que los convoca, sino sobre todo la de conservar el más amplio territorio –físico y simbólico–, el hogar, donde se arraigaría la *vida propia* de quienes allí moran.

10. La mesa y la compañía

Es probable que la imagen de una mesa plena de viandas rodeada por unos comensales sonrientes y cómodamente sentados –hombre, mujer, niños, a veces una pareja de ancianos, es decir, la traducción convencional de una *familia* bien avenida que comparte el alimento–, tan típica de la publicidad, siga siendo una representación dominante de lo que sería una comida hogareña. Ese emblema encontraría su correlato material en una mesa y cuatro, seis u ocho sillas, el mobiliario convencional de un *juego de comedor* para el hogar. Si bien su tamaño, diseño y número serían compatibles con la reducción paulatina del espacio de las viviendas y de los hogares en algunos sectores sociales, el juego de comedor –de la dimensión que fuese– podría con su sola presencia validar la idea de que la comensalidad hogareña que celebra la publicidad es de hecho una práctica corriente.

Lo que se alcanza a saber de las personas encuestadas, así sea poco, tiende sin embargo a poner ese ideal en entredicho: ¿no es el hogar unipersonal la mejor evidencia de que hay quien regularmente toma a solas en casa alguna comida? Además, en aquellos hogares compuestos por varios miembros, algunos –a veces todos– pasan buena

parte de su día fuera, quedando la mesa del comedor, cuando llega la hora de consumir el alimento, con una reunión muy menguada, si es que alguna. Incluso hay veces en que se desdeña ir a la mesa, prefiriéndose comer en la intimidad de la propia habitación o en el sofá frente a una pantalla. Tal vez el juego de comedor encuentre su supuesta vocación hospitalaria durante los días de asueto y fiesta del calendario o en los de una celebración⁹⁹.

Si, como se apuntaba, el comer en compañía durante los días de semana no sea una práctica extendida, ello no borra el hecho de que sentarse a la mesa –con una, dos o tres personas más– obliga a una proximidad que sería bienvenida; aunque en algunos casos tal cercanía podría resultar insoportable¹⁰⁰.

⁹⁹ Recuérdesse, no obstante, que algunas de las personas encuestadas tienen como morada una sola habitación, en la que habría quizás una mesa multiuso poco propicia para la reunión.

¹⁰⁰ De algunas de las cifras que ofrece el siguiente informe puede inferirse cuán desdichada puede llegar a ser la vida en algunos hogares de la ciudad. Por ejemplo, en el año de 2018 la segunda causa de muerte en Cali fue el homicidio, con 1.139 víctimas; ese mismo año se registró el suicidio de 101 hombres y 20 mujeres y el de 355 accidentes mortales en un vehículo motor; niñas, niños, adolescentes, adultos, viejos y ancianas, más mujeres que hombres, sufrieron algún tipo de vejamen infligido casi siempre por un progenitor o familiar, etc. Aunque esta sombría enumeración, unilateral por tanto, podría ser más larga, basta para sugerir que en la mesa de algunos hogares se pasan en ocasiones tragos muy amargos. *Cali en cifras 2018-2019*, op. cit.

Cubiertos

Ya el comer con un utensilio tiene como base su estilo más estético. El comer con las manos tiene algo decididamente más individualista que el comer con cuchillo y tenedor, liga a los individuos más inmediatamente con la materia y es la exteriorización de la avidez menos reservada.

Georg Simmel¹⁰¹

Aparte de su función explícita –contener, fraccionar, juntar, separar, pinchar, trocear– los cubiertos favorecen la palabra en la mesa y auspician por tanto la compañía: ayudan a que el comensal conserve su compostura, a que ponga entre la boca y el alimento cierta distancia espacial y temporal de modo que quede repelida la compulsión a engullir o atragantarse para darles posibilidad a la voz propia y a la de los demás. Estos utensilios serían los acompañantes indispensables de una civilidad que se alza contra la inmersión egoísta en el placer; en efecto, con ellos se moderaría la avidez que añora la satisfacción inmediata, se impediría el embeberse en la sola delectación del alimento, se sojuzgaría el acto –*acto primario*, que se habrá consentido u observado: ciertas expansiones son difíciles de erradicar– de doblar hacia delante la cintura para poner la cabeza cerca del plato y apenas alzándolo un poco,

¹⁰¹ Georg Simmel, op. cit., p. 266.

sorber y masticar, costumbre reprochable entre las personas corteses, y que pudiera motivar censuras¹⁰².

Al cortar una loncha de carne con el cuchillo, al engarzar con el tenedor un trozo de zanahoria, se produce una pausa entre bocado y bocado; y sin casi percatárselo se va estableciendo con el resto de comensales, que proceden igual, una especie de ritmo pausado que facilita a la vez el silencio y la conversación. A esta disciplina corporal, a esta forma de sostener los utensilios, a esta distancia prescrita entre la boca y la materia, a esta cadencia y a estas pausas, a estas palabras y/o actos permitidos (o censurados), a esta formalización estética del comer, se les suele llamar *buenos modales* o *buenas maneras*¹⁰³.

¹⁰² Tal vez solo a la criatura, y no siempre, se le admita que en ocasiones se lance sin recato al alimento que pueda tener a su alcance, que rechace la cucharilla plena que la madre le lleva a la boca, que se sacuda del brazo que la sostiene, que estire los suyos, que abra las manos, que agarre lo que puede, que apriete, salpique, se atranque, que babee, bote, berree: instantes de una voluntad casi asocial, que no ha aprendido todavía a *estar con los demás*.

¹⁰³ Para Bourdieu (op. cit., p. 195) el respeto por las formas “Es también toda una relación con la naturaleza animal, con las necesidades primarias y con el vulgo, que se abandona sin freno a ambas; es una manera de negar el consumo en su significación y su función primarias, esencialmente *comunes*, haciendo de la comida una ceremonia social, una afirmación de dignidad ética y de refinamiento estético.” No obstante, en nuestro país quién sabe qué tan firmemente interiorizados –si acaso– sean esos modales, incluso entre grupos que, respecto a otros, gocen de cierta supremacía: antecedentes cultos, posesión de dinero o de diplomas universitarios, cargos importantes... En otras regiones

En la mesa y en compañía, la boca se abre para armonizar la palabra que se emite con el alimento que se ingiere; se cierra y se calla para masticar y degustar. Ahora bien, al manejarse con la soltura que da la práctica, la persona deja de percibir los cubiertos como lo que también son: extensiones de una mano-garra concebidos quizás en parte para liberarla de la aversión que pudieran provocar en ella y en los demás las gotitas de grasa o sangre que se adhieren a los dedos o chorrean sobre la barbilla: cuando estos utensilios-armas se emplean *bien*, la violencia que se ejerce sobre la materia quedaría hasta cierto punto enmascarada. Así por lo menos lo ilustra la novelista Nicole Krauss:

Se alojaba en el Hôtel Royal, y fue en el restaurante de ese hotel, donde lo vio por primera vez. Estaba sentado unas mesas más allá, y mientras su tío peroraba en farsi sobre el dinero que malgastaban sus hijos, ella veía cómo el banquero desespina el pescado con suma delicadeza. Manejando los cubiertos con precisión y un gesto de absoluta serenidad, extrajo el esqueleto entero del animal. Llevó a cabo esta operación con pulcritud, despacio, sin revelar la menor señal de apetito. Ni una sola vez, mientras procedía a devorar el pescado, se detuvo a retirar una espinita de la boca, como hace todo el mundo. Se lo comió sin atragantarse, sin tan siquiera una mueca fugaz de las que provoca la incomodidad de una diminuta espina errante al clavarse en la garganta. Sólo cierta clase de

y culturas se usan de manera convencional los palillos o la mano para comer.

hombres pueden convertir lo que es en esencia un acto de violencia en un alarde de elegancia¹⁰⁴.

Los platos

Platos y cubiertos de mesa tienen dificultad para llevar una existencia en singular, como objeto único: aunque no dejan de faltar las excepciones, a ellos por lo general les gusta hacer parte de un *juego*, de un conjunto o colección afines en su forma, color o diseño. En el estante de la cocina o en el gabinete del comedor –incluso en los del hogar más humilde o en la morada de un solo ocupante– suele alojarse el conjunto de cuatro, seis (o más) utensilios *a juego*. Atipicidad: la colección *desigual* compuesta por elementos de distinta procedencia, color o forma; en este caso sus propietarios descubren en ellos otro modo de reunirlos y hacerlos casar. Es cierto que en nuestros días despunta una tendencia anti acumuladora, de incierto destino: la del minimalismo en el habitar que vuelve inoperante la colección, como si negara o renegara de la comensalidad: el único plato, vaso y cubierto –el objeto parco– podría también ser en este hogar la expresión de una opción política y estética que se alza contra el gasto y el exceso.

Toda esta provisión de artefactos de mesa teóricamente intercambiables –da igual usar esta o aquella cucharilla o servirse de una u otra taza o plato del mismo *juego*– se transforma en una posesión personal –“en el territorio oral

¹⁰⁴ Nicole Krauss, “Suiza”, en *Ser un hombre*, Penguin Random House, Barcelona, 2022 [1ª ed. inglés, 2020; trad. R. da Costa], cita en pp. 20-21.

exclusivo de cada uno”, dirá Harrus-Révidi¹⁰⁵— cuando el plato se pone frente a cada comensal. En efecto, mientras que en la olla de la cocina o en la bandeja que se coloca en el centro de la mesa la comida está (virtualmente) ahí para todos, al servirse en el plato, que ahora se convierte en el *de* cada quien, pasa a ser una posesión personal e intransferible, casi tanto como podría serlo el propio cepillo de dientes. Ese plato delimitará de manera transitoria qué puede ser comido; la materia antes indivisa, para cualquiera de los que están a la mesa, se convierte en el plato en una tenencia: en la porción de mundo que se le permite comer. Sí: el plato es un cerco que circunscribe un territorio y protege del acto depredador.

Con cierta agresividad contenida se suele cuidar el *propio* plato (los *buenos modales* operarán también aquí). Sólo la cercanía o intimidad previas —entre madre e hija, entre amigas o parejas— se admite que una de ellas tome un bocado del plato de la otra¹⁰⁶; en nuestro entorno ésta sea

¹⁰⁵ “El territorio, en su acepción etológica (Lorenz), es la zona, fundamentada en el dominio sexual y en la posibilidad de saciar el hambre, que un animal se reserva y cuyo acceso prohíbe a sus congéneres (...) el modesto plato cumple la función de territorio oral exclusivo de cada uno, tornándose de esta suerte en espacio simbólico privilegiado, puesto que en nuestra civilización, sea cual fuere el aspecto considerado —político, económico, social y psicológico—, espacio y territorio individuales son cada vez más limitados y más precisos (...)”. Ver a Gisèle Harrus-Révidi, op. cit, p. 142.

¹⁰⁶ Por ejemplo, en un estudio experimental realizado entre grupos de estudiantes universitarios en Estados Unidos se encuentra que ellos interpretan el hecho de compartir la comida (a partir de su observación de distintas escenas grabadas en

quizás una concesión más habitual para el postre, casi siempre como resultado de un pacto previo, rara vez para la bebida¹⁰⁷.

Al demarcar el plato aquella porción de alimento que solo puede ser mía¹⁰⁸, no es infrecuente que la parte que cae fuera del mismo o aquella de quien, ya ahíta, abandona, pase a hacer parte de una categoría inferior de cosas: los restos. Si cubiertos y platos favorecen el respeto a las pautas higiénicas que se estiman lícitas, lo que se rehúsa comer pareciera ser alcanzado por un dictamen que hace

video) como una relación de amistad entre quienes lo hacen, mientras que el de dar de comer (*feeding*) implicaría un vínculo más fuerte, romántico o sexual. Ver a este propósito: Liza Miller, Paul Rozin, Alan Page Fiske, "Food sharing and feeding another person suggest intimacy; two studies of American college students", *European Journal of Social Psychology*, 28 (3), pp. 423-436, 1998.

¹⁰⁷ Habría una diferencia evidente entre el acuerdo al que llegan dos comensales de dividir la ración que se ha servido en el plato de uno para que el otro la consuma en su propio plato, y el acto de *picotear* –¿gesto agresivo-sexual?– del plato ajeno.

¹⁰⁸ Existen ocasiones en las que se suprime la acción de repartir la comida en platos individuales; por ejemplo en la de los entremeses dispuestos en una bandeja para que cada quien se sirva, o en la del *fondue* en la que cada participante, con la ayuda de un largo tenedor (que es *el propio* mientras dure el evento), hunde un trozo de pan o de carne en el recipiente que contiene el queso ardiente. No obstante, incluso en estos casos suele disponerse de un pequeño plato auxiliar, de una servilleta o cubierto adicional para el uso exclusivo de cada quien.

de esas sobras una cosa repelente, algo dudosamente comestible¹⁰⁹.

Los restos: ese revoltijo de compuestos que se descartan, quien sabe si por creerse contaminados por la boca o los cubiertos ya usados, descenderían entonces al nivel de materia indeterminada (¿qué son?, ¿a qué saben?, ¿es lícito comerlos?), solo aptos para el indigente, la pordiosera, el animal, o el bote de basura. No obstante, como a veces sucede que lo que ha sido degradado puede llegar a ser rehabilitado, también en este caso la intimidad con quien solicite o acepte comerse esas sobras puede producir el prodigio de salvarlas de su desplome para elevarlas a algo-tuyo-que-yo-quiero, preciado y digno de llevarse a la boca.

El plato cuarteado

No solo los restos del plato sufren caídas. El *plato cuarteado* también tiende a perder su función socializadora: debe abandonar del todo la mesa de la convivialidad para llevar en otra parte, si acaso se lo llegara a conservar, una existencia disminuida. Porque la grieta en el plato es el nido del germen para la manía aséptica o el síntoma del deterioro para la perfeccionista. El vestigio de una ruina.

A veces, sin embargo, al plato cuarteado hay que guardarlo en la despensa, hay que mantenerlo en

¹⁰⁹ Aquella porción del plato que no se come, y que se decide reservar para una ocasión posterior, es todo menos que un resto: representa más bien la pausa que se da la persona a las ganas de seguir comiéndola.

servicio como menaje de la casa. Nunca se lo podrá volver a calentar en el horno ni juntar con los demás platos en el fregadero; no se sacará cuando haya visitas, pero servirá para poner galletitas avanzada la noche o para guardar restos de comida en la nevera...¹¹⁰

¹¹⁰ F. Scott Fitzgerald, *El Crack-Up*, Anagrama, Barcelona, 1991 [1a ed. inglés, 1945; trad. M. A. Rato], p. 113. Quien lea estos pasajes autobiográficos comprenderá el símil que recrea la pluma del Fitzgerald: un plato agrietado que con dificultad puede seguir conservando algunas de sus viejas funciones, representa también el colapso de años felices de prosperidad económica, de las promesas de bienestar colectivo... o de la propia entereza de quien fuera un gran escritor.

11. Comer a solas

(...) si se siente seguro, el hombre que come solo se encuentra en un estado de menor vigilancia, de quietud y de regresión. La comida es un momento de vagos fantasmas en el que se remueven y se actualizan retazos de memoria constituidos no ya de recuerdos precisos, sino de reminiscencias sensoriales: visuales, gustativas, olfativas o táctiles

Harrus-Révidi¹¹¹

Quien come a solas se aísla, sea porque debe o porque quiere, de la convivialidad, negándose tal vez así ciertos placeres añadidos –conversar, reír con los demás– pero evitándose el tener que participar en ese denso universo de transacciones, reglas y obligaciones característico de cualquier interacción social. A solas, la persona tampoco experimentará la desazón de tener que intervenir en los dramas que unos parientes desavenidos pudieran desplegar en la mesa familiar, o de soportar en silencio las palabras o los gestos de un adulto cuya presencia repele.

Y no es que la agridulce evocación de reuniones alrededor de la comida deje de reaparecer de repente cuando la solitaria o el recluso mastica un alimento que ahora no parece tener, como se suele decir, el inconfundible sabor de

¹¹¹ Harrus-Révidi, op. cit., p. 147.

un hogar dejado atrás. Cuando la persona mordisquea un trozo de carne al abrigo de una estancia donde nadie interrumpe sus cavilaciones, podría animarse en cada bocado la nostalgia de un afecto que solía atraer a familiares y amigos a la mesa: una evocación que, sí y no, pudiera empañar el sosiego que ahora le trae el vivir sin ese bullicio y sin ese apego.

Con la evidente falla de no poder conocer mediante las palabras de las personas que se han encuestado sus formas de preparar el alimento, de servírselo y comerlo o, mucho menos, las evocaciones que podrían entonces rondarles, no queda más remedio que solicitar a quien lea este escrito que trate de imaginarlas –acudiendo para ello a la propia experiencia de comer a solas, que sin duda la tendrá– cuando recorra el sucinto esbozo de las situaciones que se describen enseguida.

Comer a solas, como se observaba ya, es un acto repetido entre las personas que se han encuestado¹¹²: algunas toman el desayuno o la cena sin compañía, cuando el resto de los miembros de la casa han salido o cuando, todavía en ésta, cada quien se entrega a sus propias ocupaciones (en cuyo caso podría hablarse de un acompañamiento sobreentendido); otras tienen el hábito de consumir el alimento que ha sido dispuesto para una sola boca, sea en el propio hogar, en el lugar de trabajo o a la mesa de un establecimiento público; situaciones éstas con grados relativos de aislamiento de los demás.

¹¹² Vuélvase a ver el Cuadro 35.

Comer a solas en su hogar: las tres estudiantes

ANA, de 19 años, es la única ocupante de un apartamento de un barrio del estrato 2 de la ciudad. Vivir sola es para ella una situación nueva: desde que hace poco su mamá emigró hacia los Estados Unidos. La chica dice sostenerse con el dinero que la madre le envía. Aunque sus ingresos mensuales no llegan a un salario mínimo (de los que calcula destinar menos del 10% a su alimentación), ella contaría con vínculos que le permiten asistir con frecuencia a conciertos, bares y discotecas. No escasean tampoco sus cenas en algún restaurante.

Ana cursa una carrera tecnológica, por lo que, de lunes a viernes, su rutina está pautada por esa ocupación, a la que dedica alrededor de 8 horas al día. Duerme unas 9 y afirma dedicarles más tiempo a su aseo y arreglo personal (entre 1 a 3 horas) o a hacer ejercicio (entre $\frac{1}{2}$ a 1 hora) que a las compras, incluida la del mercado. Ella suele hacerlo una vez al mes, y aunque no acostumbre llevar una lista, dice priorizar la adquisición de aquellos comestibles que están en rebaja. En alguna ocasión, por falta de dinero, tuvo que dejar de comprar su “mecato”.

La joven se prepara su propio desayuno, almuerzo y cena. Esas tres comidas las consume en su apartamento, sin compañía alguna. Dice hacer su desayuno en menos de $\frac{1}{2}$ hora, su almuerzo entre 40 minutos y 1 hora, su cena entre 20 minutos y $\frac{1}{2}$ hora. Ana cocina gracias a los conocimientos que adquirió a través de la Internet, aunque para hacerlo deba privarse del uso de muchos de los electrodomésticos que hoy serían imprescindibles en una cocina *bien equipada*.

Una habitación independiente en una vivienda de un barrio del estrato 3 de la ciudad es el hogar de SARA, estudiante universitaria de 23 años. La realización de diversas actividades –estudiar, tocar un instrumento musical, hacer compras, lavar y planchar (Sara no cuenta con una lavadora), preparar sus comidas, e incluso alguna vez reparar su bicicleta –el medio que usa para transportarse–, dice que le toma casi toda su jornada: alrededor de 20 horas diarias. Afirma dormir apenas 4. Sara, también como Ana, concurre con frecuencia a conciertos, a discotecas y bares, aunque son escasas sus salidas a comer en un restaurante.

Esta joven afirma tener ingresos inferiores a un salario mínimo de los que, según refiere, invierte entre el 31% y el 50% en su alimentación. Hace el mercado una vez al mes sirviéndose de distintos establecimientos: el supermercado, el mini mercado (como *D1*) o la tienda de barrio. Acostumbra llevar una lista de compras y estar atenta a los productos que están en rebaja; aun así, en el último año por falta de dinero se vio obligada a disminuir o dejar de comprar sus frutas favoritas. Con pocos electrodomésticos de cocina, pero equipada con los conocimientos culinarios que le transmitió su madre, la joven prepara y consume en su habitación, y siempre a solas, el desayuno, el almuerzo y la cena. Sara se detiene más tiempo que Ana en la preparación de su desayuno y almuerzo: entre 40 minutos y 1 hora el primero y más de 1 hora el almuerzo. En la cena invierte, como Ana, entre 20 minutos y ½ hora.

ALICIA es la única ocupante de una casa en un barrio del estrato 5 al norte de la ciudad. Tiene 29 años y cursa

una carrera universitaria. Vivir sola y arreglárselas por su cuenta, sin la compañía o el apoyo de sus progenitores (aunque los podría recibir de otros allegados), es para ella una situación de más larga duración que la de Ana: no solo porque Alicia es mayor, sino porque su padre murió cuando ella estaba en la pubertad; y a su madre, según comenta, “la ve muy poco”. Según sus cálculos, los ingresos de esta joven se hallan en el rango de 3 a 5 salarios mínimos, de los que invertiría entre el 11% al 30% en su alimentación.

Alicia afirma descansar unas 7 horas en promedio, le dedica a sus estudios otras 5, y apenas entre $\frac{1}{2}$ y 1 hora a su aseo y arreglo personal o a la preparación de sus alimentos. En casa se consagra a las manualidades y además practica diariamente el *pole dance*, durante 1 a 3 horas. Frecuenta restaurantes, bares y discotecas; también asiste regularmente a conciertos. Por lo menos una vez al año disfruta de días de vacaciones lejos de Cali.

Alicia, lo mismo que Ana y Sara, acostumbra hacer el mercado una vez al mes, pero combinando su visita al supermercado con el pedido a domicilio; como ellas, en sus compras también le da prelación a los productos que están en rebaja. Alguna vez, cuando los recursos escasearon, se vio obligada a dejar de comprar las arepas del desayuno.

Ella invierte poco tiempo en la preparación de sus comidas: entre 20 minutos y $\frac{1}{2}$ hora el desayuno y la cena; y se exime de tener que cocinar su almuerzo pidiéndolo a domicilio. Desde hace poco menos de un año sigue un régimen alimenticio, recomendado por familiares y amigas, en el que suprime la ingestión de

productos lácteos o procesados; también hace *detox*. Aplica sus saberes culinarios, que provienen de la Internet, en la preparación ocasional de alguna receta favorita. Consume su desayuno, almuerzo y cena en casa, sin compañía alguna.

Véase, de una corta lista de alimentos que se le proveyó, el número de porciones que Ana, Sara y Alicia dijeron haber consumido el día hábil anterior a la encuesta. Recuérdese que lo anotado no incluye todos los alimentos que ellas pudieran haber comido ese día.

Lista 2

Algunos alimentos consumidos en un día ordinario por tres universitarias

Alimento	Ana, número porciones	Sara, número porciones	Alicia, número porciones
Lácteos	1	0	0
Frutas	0	0	1
Verduras	2	0	1
Carnes	0	1	0
Comida rápida	0	1	1
Legumbres	0	1	1
Ensalada	2	0	0
Postre	0	0	0
Gaseosa	0	0	0

Estas jóvenes se armarían *libremente* su menú diario, el que podría, como en el caso de Sara, ceñirse a lo que le ha enseñado su madre o beneficiarse de los consejos que encuentra en la Internet, como lo hacen Ana y

Alicia¹¹³; un *menú* que podría —¿por qué no?— contener una que otra extravagancia. Prepararse sus comidas sería una tarea tal vez más dificultosa para Ana, quien recién ha salido de la casa materna, aunque por otros motivos tampoco sea fácil para Sara, joven que no gozaría de las comodidades que ofrece el poder habitar en un lugar espacioso, aparte de tener una jornada plena de actividades, tanto que, de las tres, es ella quien menos horas duerme. No obstante, y tal vez denotando así la importancia que le da a su alimentación, Sara invierte buenas porciones de tiempo en su preparación y altos porcentajes de dinero en su adquisición. De Alicia sabemos que con menos restricciones económicas que las de las otras dos jóvenes, y siguiendo una rutina que le permitiría invertir altas cuotas de tiempo en la nutrición de su cuerpo y su intelecto, puede desprenderse de la tarea culinaria del mediodía, la más gravosa de las tres diarias.

Cualesquiera que sean sus inclinaciones culinarias o la dedicación que les merezca la preparación de sus alimentos, ninguna —por lo menos a la hora de comer— tiene a su lado a quien pudiera sugerir, aplaudir o censurar el contenido de sus platos.

A solas en su hogar, la persona *decide* qué comer, cuánto tiempo y trabajo dedicar a la preparación de sus

¹¹³ Alicia afirma que lo reportado para el día anterior a la encuesta no corresponde a lo que suele comer durante un día hábil de la semana.

alimentos¹¹⁴, cuándo hacerlo, cómo comerlos: sentada a la mesa con platos y cubiertos ordenados frente así o a toda prisa de pie o acomodada en un sillón masticando lentamente a la vez que lee u observa la pantalla del celular o escucha música: un trasfondo –un ruido– que podrían distraer y acompañar el comer. Esa suerte de *control* del que no se es siempre consciente cuando se come con los demás, y que a veces incitaría a querer imitarlos¹¹⁵, cuando se está a solas podría desaparecer o facilitar un modo de comer menos respetuoso de las formas: tomar el alimento directamente de la olla, usar un solo plato en el que todo se mezcla, prescindir de algunos de los cubiertos que la persona emplearía sin falta cuando come en compañía... decisiones éstas que, por proponer una simple justificación *práctica*, facilitarían las tareas de limpieza.

Comer a solas en el lugar de trabajo: la empleada doméstica

BELÉN tiene 57 años y comparte su vivienda, situada en un barrio del estrato 3 de la ciudad, con un hijo. Nació

¹¹⁴ Recuérdese que del total de las personas encuestadas son las que conforman el hogar unipersonal quienes en promedio dedican menos tiempo a la cocina. Véase de nuevo el Cuadro 23.

¹¹⁵ Existe un buen número de estudios sobre el *social modeling of eating* (modelamiento social del comer); algunos se analizan en el artículo que se cita a continuación. El *social modeling* se define allí como el acto “(...) de ajustar la cantidad de comida que consumimos a la ingesta de la persona acompañante”. Ver a Julia Suwalska y Paweł Bogdański, “Social Modeling and Eating Behavior –A Narrative Review”, en *Nutrients* 13 (4), p. 1209, 2021.

en Cali y consiguió realizar estudios de secundaria, un nivel que no alcanzaron sus progenitores. Ella se desempeña como empleada doméstica, dedicándole a esa ocupación alrededor de 11 horas diarias; pero calcula que, sumando los oficios que realiza en su propio hogar, sus horas de trabajo ascenderían a unas 14. Va a pie hasta la casa de sus patronos y muy rara vez frecuenta otros lugares. Afirma desayunar muy poco y abstenerse de cenar. Sí almuerza: Belén elabora y consume la comida del mediodía en la residencia de sus empleadores; y de llegar a comer alguna vez en su propio hogar, “se prepara cualquier cosa”. Afirma no hacer el mercado “porque no se necesita”; cuando lo precisa, busca a su hijo, que le suministra alimentos de sus propias provisiones o, en otros casos, sale a comprar algo a la calle. Calcula que sus ingresos son inferiores a un salario mínimo y dice invertir en su alimentación entre el 11% y el 30% de los mismos.

Trátase de Belén o de otras trabajadoras domésticas, en su lugar de trabajo regirán interacciones marcadas por la distancia social: por el deber estar sometida a las condiciones, instrucciones y gustos que imponen sus empleadores —y eso sin importar cuán considerados sean ellos o de cuánta autonomía goce la mujer en el desempeño de sus tareas—: ser una servidora doméstica es la característica que predominará en las relaciones que tiene con todos los integrantes del hogar donde labora, incluso en el que pudiera ser tratada “como una más de la familia”.

Belén probablemente tome la comida del medio día a solas, en algún lugar dispuesto para ese propósito, sentada o de pie, y a un ritmo interiorizado por la costumbre y determinado en buena parte por los

oficios pendientes de la tarde. Almorzará luego de haberles servido el almuerzo a sus patronos y después de que ellos hayan abandonado la mesa: ésta sería una situación más corriente que la de la empleada que comparte con ellos la mesa¹¹⁶.

El hecho de comer su almuerzo aislada y a solas podría ayudar a que se configure por un breve lapso algo parecido a una atmósfera de privacidad: en ese paréntesis, la mirada ajena que observa y controla a ratos el cuerpo que trabaja se suspendería. Asimismo, pudieran relajarse los modales de la doméstica que se dispone a comer: desde la manera en que se sirve y mezcla para sí los alimentos que ha preparado (por ejemplo, el servirse en un mismo tazón la sopa y el arroz), pasando por el uso *incorrecto* de los utensilios de mesa.

No obstante, su almuerzo podría ser interrumpido por el deambular de otra persona en la cocina o por una voz impaciente que la reclama para estar pronto en otra parte de la casa. El momento del almuerzo se desenvolverá entonces en una fluctuación constante, a la que sus años como empleada doméstica se habría acostumbrado, entre el relativo aislamiento y la

¹¹⁶ Otras posibles situaciones: a) la empleada que prepara y consume el almuerzo en el hogar de sus empleadores estando ellos presentes o ausentes durante toda la jornada de trabajo de la mujer; b) la empleada que equipada con los alimentos que ha preparado de antemano en su propio hogar, los consume en el de sus patronos, con los que no se encuentra durante su jornada de trabajo; c) la empleada que prepara el almuerzo para todos o algunos de los miembros del hogar y consume el suyo, en lugar y horario apartes, junto con otros servidores del mismo.

atención puesta en la voz que conmina al trabajo. Esta hipotética tensión, que variará según sus condiciones reales de trabajo, no impedirá el disfrute de las viandas que componen el almuerzo diario ni que éste, como en el caso de Belén, resulte ser la comida más sustancial de su día¹¹⁷.

Comer a solas entre los demás: el trabajador

JUAN tiene 59 años y es el único ocupante de una casa del barrio Los Chorros, del estrato 1 de la ciudad. Nació en Cali y alcanzó a realizar estudios de secundaria. Se desempeña como trabajador de servicios, siendo la bicicleta su principal medio de transporte. Aunque invierte en promedio 8 horas en la actividad mencionada, y no declara tener una ocupación adicional, comenta que suele dormir tan solo unas 3 horas diarias.

Afirma hacer su mercado cada quince días ayudándose de una lista de compras, y desayunar, almorzar y cenar, siempre solo. Juan dice que él mismo suele preparar su desayuno, que toma en su lugar de trabajo, y también la cena, que consume en su hogar. En la elaboración de cada una de estas dos comidas invertiría entre 20

¹¹⁷ De la lista de alimentos mencionada antes, Belén señaló el número de veces o porciones que consumió el día anterior al de la encuesta: 2 porciones de productos lácteos, 2 porciones de verduras, 1 porción de carne, 1 unidad de *comida rápida*, 1 postre, 1 gaseosa. También confirmó que dicho listado no correspondía a lo que *normalmente* come durante un día hábil de la semana. Recuérdese que lo anotado no compendia todos los alimentos que ella podría haber consumido durante esa jornada.

minutos y ½ hora. Anota que en cambio compra y consume su almuerzo en algún establecimiento lejos de casa. Calcula que sus ingresos mensuales fluctúan entre 1 y 2 salarios mínimos, de los que dice invertir entre el 31% y el 50% en su alimentación.

Al acercarse al restaurante o cafetería a comprar y consumir allí mismo su comida del medio día y, claro está, estando omnipresente la consideración de su precio, Juan –y tantas otras personas que como él consumen alguna de sus comidas fuera de su hogar–, tendría no obstante la oportunidad de elegir su almuerzo: porque escogería el lugar donde lo compraría así como el menú o plato(s) que consumirá. Juan también podría solicitar modificaciones al almuerzo que se le va a servir: pedir una porción adicional de papas, o una carne sudada en vez de frita o, de vez en cuando, una cerveza en vez de un vaso de agua de panela, etc.¹¹⁸ Posibilidad de elegir, así sea relativa, de la que no gozaría Belén ni tampoco aquellas mujeres que trabajan como empleadas domésticas.

Juan tomará de la barra la bandeja con los platos servidos y con los cubiertos ya dispuestos, o todo esto le será llevado a la mesa. El hombre posará entonces su mirada sobre el conjunto que se le presenta: esa primera ojeada, que seguramente le pasará inadvertida al propio comensal, antecedería y prefiguraría su grado de aceptación y fruición del alimento: le puede

¹¹⁸ Juan dijo haber consumido el día anterior a la entrevista: 2 porciones de productos lácteos, 1 porción de frutas, 1 porción de verduras, 1 porción de carne, 1 gaseosa. Como Belén, él subraya que este reporte no corresponde a lo que *normalmente* come en un día hábil de la semana.

parecer, incluso antes de degustarlo, apetitoso o desagradable, magro o abundante, con algún componente excesivo u otro muy escaso. A veces descubrirá en la comida que tiene ante sí una combinación de ingredientes o una forma de preparación que pueden resultarle desafortunadas, o detectará una sustancia particular que no le gusta o que sabe que le sienta mal o que le produce asco. Dependiendo de cuán melindroso sea –¿quién no lo es en asuntos de comida?– o de cuál sea su grado de tolerancia a la *suciedad*, es decir, en el fondo, de cuánta sospecha o miedo a contaminarse le produzca el llevarse a la boca alimentos preparados u ofrecidos por *extraños*, su mirada, antes que su boca, será el primer predictor del supuesto grado de higiene de los alimentos y utensilios que están bajo su escrutinio¹¹⁹. En otros casos, esa mirada inicial, desprovista de cualquier angustia, hará que el hombre empiece a salivar antes de su primer sorbo o mordisco, antes de clavar el cuchillo y el tenedor en el alimento.

Sea como fuere, la de Juan y, en general, la de quien tiene ante sí un alimento que le es servido sin que él mismo (o alguno de los suyos en casa) haya intervenido en su preparación, sería una mirada *evaluativa* que implica un examen de lo que se le presenta: las razones, que podrían a veces parecer sinrazones, que llevan a aceptar o rechazar el alimento que es servido

¹¹⁹ Es corriente observar, en cafeterías y restaurantes, cómo a veces la clientela usa las servilletas que se ponen en la mesa para sobar con ellas los cubiertos antes de usarlos; ¿asegura esa especie de *limpieza en seco* que queden impolutos? De cualquier modo, tal precaución tal vez ayude a calmar su inquietud.

suelen ser varias y difíciles de calibrar, tanto quizás como hayan sido las condiciones de posibilidad de fomentar ciertas peculiaridades o inclinaciones gustativas. Puede que esa primera mirada sobre el alimento que se va a consumir dispare la capacidad de juicio: las personas tendríamos la propensión –y esta sobre todo aprendida, cultivada– como tienen los animales el instinto de supervivencia, a abstenernos de comer “cualquier cosa”¹²⁰.

Durante el tiempo dedicado a consumir sus alimentos –y se hayan intercambiado o no unos saludos o una corta conversación con la persona que lo atiende o con algún conocido–, a Juan le bastará inclinar un tanto su cabeza sobre el plato para aislarse de la presencia de los demás y así resguardarse en su propio e intangible “espacio personal”; un espacio todavía más cerrado cuando, por ejemplo, observa su celular mientras come. Y le bastará alzar la mirada y echar un vistazo a su alrededor para *integrarse* desde la distancia a la comunidad de personas que, como él, comen ensimismadas, o que comen y conversan con sus acompañantes, o que comen y observan lo que sucede alrededor.

¹²⁰ Esta afirmación debería exceptuar, entre otras, situaciones de inanición, hambruna, o voracidad desenfrenada.

12. En público: comer y mirar

Si miro a otra persona, yo la percibo esencialmente en su mirada, que se dirige hacia los objetos como un rayo; la veo como el centro de una mirada. Ahora bien, si esta mirada errante se vuelve hacia mí, me encuentro repentinamente atrapada, por así decirlo, en un campo de fuerzas, en una succión que me atrae, o en un arroyo que me inunda. Soy arrancada de la centralidad de mi cuerpo-vivido y me convierto en un objeto dentro de otro mundo. La mirada del otro descentra mi mundo. Esta es la razón por la que cada vez que dos personas se miran la una a la otra comienza una pelea sutil de miradas por el impacto, el poder y el rango. Mi rostro sobre todo está expuesto a la mirada del otro, desnudo y desprotegido. Resistir su mirada es como luchar contra un torrente. Esta inundación, entonces, se expresa también en el rostro, que se sonroja de vergüenza.

Thomas Fuchs¹²¹

Comer en público da pie a situaciones en las que a menudo se está *a merced* de las miradas: de aquella más próxima y directa, que la persona devuelve a su acompañante de

¹²¹ Thomas Fuchs, "The Phenomenology of Shame, Guilt and the Body in Body Dysmorphic Disorder and Depression", *Journal of Phenomenological Psychology*, 33 (2), pp. 223-243, 2003, cita en p. 226 (traducción nuestra).

mesa con afecto o con amor; o de la mirada que se retorna franca e inadvertidamente en medio de la palabra y la risa: porque a la mesa se ha traído la amistad. Tampoco faltan encuentros en que la autoridad imputada a uno pone nervioso al otro – jefe y subalterno–, el uno mira fijo y desde arriba, el otro con cautela, ansiosamente: la tensión por un momento se alivia cuando uno de los comensales decide tirar la toalla, concluir la batallita y fijar los ojos en el plato que tiene ante sí.

Y entre extrañas se abre un abanico de posibilidades. Desde una mesa se observa a las personas que entran al local o al grupo de comensales más próximo. Quien esté más o menos absorbida en lo que ocurre en su propia mesa apenas descansará su mirada en la persona que pasa cerca, contentándose quizás con un rápido “barrido” de su cuerpo; en otros casos la mirada se demorará y fijará en ella, examinándola, remachando así su condición de objeto. Y si fuese portadora de algún estigma (obesidad, decrepitud u otra forma de padecimiento) o exhibiese una cualidad o porte corporal valorados socialmente, podría convertirse en el punto de atracción de un haz de miradas que provienen de distintos ángulos.

Sea como fuere, comer en público significa interactuar en un escenario en el que, con frecuencia, no solo la vestimenta del comensal, sino también su postura, el movimiento de los brazos, los ademanes de las manos, los gestos del rostro y, de encontrarse cerca, particularmente el trabajo de la boca (hablar, masticar, chupar, sorber, beber, tragar), son susceptibles de ser observados por los

demás, como si de una inspección se tratara. Por no hablar de la atención que se presta a los platos servidos que se traen a la mesa de cada quien, y que para el ojo inquisitivo pudieran convertirse en la expresión (o justificación o causa) de la contextura del cuerpo que los come.

Y aunque dicho examen no se asentara en criterios entrenados, como podrían ser los de quien hace de la observación una herramienta profesional¹²², la forma de estar y de comer de los demás pudiera ser para el entrometido y la mirona el aguijón que pone en marcha su capacidad de formarse un juicio; es decir, sobre todo –y sin excluir el placer que pudiesen derivar del acto de mirar–, de su capacidad para aplicar etiquetas. Quien mira trata de clasificar con su etiqueta a la persona que le es extraña (o que poco conoce), destacando por lo común uno o pocos de sus rasgos, y de incluirla en una de las categorías sociales que hacen parte de su andamiaje mental¹²³. Puede

¹²² Una persona conocedora de las obras de Pierre Bourdieu y que observara con atención a la heterogénea clientela de un restaurante de moda clasemediero, podría descubrir en su ejercicio tanto expresiones de la inconsciente tosquedad de la *naive* como las de la esforzada hiper-correcta que sigue a cabalidad los buenos modales de mesa, o las de quien poseería la naturalidad propia de quien sabe estar en cualquier lugar. Pero de demorar su presencia en el recinto, no sería raro que terminara preguntándose por las categorías presentes en los juicios que de su propia persona hace alguien más de la concurrencia.

¹²³ Se puede concebir el acto de aplicar etiquetas como una forma corriente de clasificar, de incluir a los demás en una categoría, tipo o rol social. Tal membrete no tiene porqué incorporar siempre una valoración socialmente negativa. Y habrá ocasiones en que la persona que es objeto de atención se resista a la

no obstante suceder que de perdurar esta suerte de inocente inspección, la etiqueta inicial se corrija y sea reemplazada por otra, que pudiese parecer más adecuada a la luz de los nuevos elementos que ha ido recogiendo la mirada. Y aunque se enjuicie, por así decirlo, desde la presunción de hallarse en un sitial superior que el de quien ocupa su atención, quienes miran, examinan y clasifican a los demás pudieran también aprender de ellos y a ellos podrían incluso querer emular.

Pero observar el comer de los demás podría en ocasiones resultar incómodo o incluso perturbador, como se puede leer en el siguiente extracto: al final de la novela *Los Simuladores*¹²⁴, su protagonista, un autoexiliado de una isla del Caribe que vive y escribe en un hotel próximo a Londres, se sienta a la mesa en su lugar habitual detrás de una columna; desde allí puede observar, “sin ofender a nadie”, las manos de otro comensal, a quien ya ha apodado *Garbage* (basura):

Garbage también se sienta detrás de una columna. Las manos son lo único que puedo ver de él. Son manos largas, de mediana edad, educadas: y, al parecer, su principal preocupación es convertir un plato de carne y verduras en un plato de desperdicios aceptables.

clasificación al no encajar en ninguna de las categorías que tiene a la mano quien la observa. Ahora bien, la práctica de aplicar etiquetas puede decir más sobre el mundo de quien se vale de ellas que del objeto de su mirada.

¹²⁴ V. S. Naipaul, *Los simuladores*, Seix Barral, Planeta Colombiana Editorial, Bogotá, 1984 [1ª ed. inglés, 1967; trad. J. Beltrán Ferrer], p. 248.

Mientras el caos llega rápida y simultáneamente a otros platos; mientras la carne es cortada y empujada alrededor del plato y las verduras son trituradas y esparcidas sobre un campo creciente y fangoso de salsa; mientras cuchillos y tenedores, preparando incansablemente nuevos bocados mixtos, hurgan en el caos que han creado, y cortan y pinchan y emplastan; aquellas dos manos se ocupan sin prisas, científicamente, de mantener el orden, definir los desperdicios, separar lo que al poco será comido y lo que se dejará. Esto último es alzado y depositado cuidadosamente en la sección del plato, una sección cada vez mayor, reservada a los desperdicios. Sólo cuando la división quede completada –para entonces la mayoría de los demás platos ya han sido abandonados y esperan que los recojan– empezará a comer. Es tarea de un minuto, los platos de los demás están listos para la recogida. Pasa la camarera. Rígidamente, con gesto de despedida, las manos extendidas ofrecen su labor: un pulcro plato de desperdicios. Tengo la sensación de haber sido testigo de la primera parte de algún ritual de los cristianos primitivos. Porque esto no es todo. Después del plato de desperdicios viene la matanza del queso. La manaza izquierda se arquea por encima del bloque de *cheddar*; el pulgar y el dedo de en medio encuentran su punto de apoyo y lo aprietan ligeramente; desciende la mano derecha con el cuchillo curvo, de dos puntas. Pero en el último momento las manos fingen que el queso está vivo y trata de escapar. El *cheddar* resbala sobre el tajo aceitoso; hay un forcejeo; el pulgar y el dedo de en medio sueltan su presa, pero sólo para volver a apretarla con mayor firmeza; entonces, al instante, el cuchillo cae con un movimiento energético y limpio que

prosigue hasta que el queso queda truncado y quieto.
Y casi espero ver sangre.

En estos asuntos –las formas de estar a la mesa– no es fácil hallar patrones: ésas que a una persona pudieran suscitarle un cierto malestar, les pasarán inadvertidas a otra, sea porque tiene un carácter sereno o porque no se entretiene en tales asuntos. Y habrá quien tenga el don de la visión aguda y lo emplee para convertir la ocasión, mientras come, mientras habla, intermitentemente, en un ejercicio de *etología implicada* el cuál –¿quién sabe?– podría depararle malos ratos: ¿resistirá el observador sin inmutarse el gesto avezado de la acompañante de mesa que en pantalones cortos aprovecha la servilleta de papel para limpiarse la piel de los muslos desnudos que se han asentado durante una buena hora en el forro plástico del asiento? ¿O los ruiditos que hace al masticar el comelón de al lado? ¿O el dedo que se introduce en la boca y escarba, queriendo apresar el incómodo trozo de comida que se ha quedado atascado entre los dientes? ¿O la forma como ruedan gotitas de saliva de las comisuras del amigo o, peor, el húmedo *spray* que brota de la boca de quien come y habla salpicando aquí y allá?¹²⁵

¹²⁵ O gestos más enigmáticos: por ejemplo, la autora de estas líneas recuerda en este momento a aquella joven de origen humilde que en cada encuentro previsto con ella –uno semanal durante un poco más de un año en una cafetería próxima a su lugar de trabajo, ambas saboreando sin falta un crujiente emparedado, y la chica, no cabe la menor duda, seriamente implicada en la charla–, no dejaba de ir a la caza de las migas que a cada mordisco caían fuera de su plato: con la mano libre las recogía y hacía con ellas un montoncito que arrastraba, usando

Comer en público ciñéndose a los modales aceptados por convención –sean de vieja data o de reciente implantación, sean generales o restringidos a un grupo– sería algo que se aprende. ¿Qué es lo que se aprende? No se trataría solo de la adquisición de ciertas habilidades que se transmiten, ejercitan y perfeccionan en la familia o en la escuela (manejar de forma *adecuada* los cubiertos de mesa, deshuesar limpiamente un trozo de pollo con tenedor y cuchillo, masticar con la boca cerrada), cuanto de la aptitud que se posea para *reprimir* –justamente por estar en público y en consecuencia por estar, o creerse estar expuesto a la muda sanción de los demás– conductas, emociones y gestos que pudieran tal vez desplegarse con mayor desahogo en el ámbito privado.

Aunque haya veces, quizás también frecuentes, en que la cuestión sea la opuesta: la de quien no tolera disciplina o restricción alguna o la de quien es apenas consciente de la mirada ajena¹²⁶, una disposición que podría ejemplificar el siguiente episodio, observado por esta autora:

mano y antebrazo, hasta el borde de la mesa para dejarlo caer luego sobre su regazo y de ahí al suelo. Una y otra vez este movimiento automático, que quién sabe cuándo y cómo se gestó, hasta que terminaba el refrigerio.

¹²⁶ Esta supuesta falta de registro de la presencia de los demás en los espacios públicos no dejaría de ser paradójica al ser a la vez tan corriente que en esos lugares haya quienes, estén o no acompañadas, se vuelquen a menudo hacia la pantallita del propio celular para fijarse ahí en la casi infinita sucesión de imágenes de personas y situaciones, cercanas o distantes, conocidas o no.

En una panadería-cafetería de un sector residencial del norte de la ciudad, en horas de la mañana de mucho trajín, una pareja, hombre y mujer de mediana edad, esperan a que les sirvan su pedido sentados a una mesa en un rincón del concurrido recinto. Hablan animosamente. De repente la mujer toma y voltea hacia adelante su larga cabellera reclinando al tiempo la cabeza hasta dejarla muy cerca de la superficie de la mesa; los cabellos se desparraman sobre la misma y con los dedos de cuidadas uñas va apartando mechones mientras el hombre recorre y soba con los dedos las rutas abiertas que ella le va indicando. El procedimiento se ejecuta con parsimonia, pero el hombre al parecer no ve, palpa o encuentra nada. Después de varios intentos en distintas zonas de la cabeza y transcurridos unos buenos cinco minutos en la operación, la mujer retorna a su posición erguida, la cabellera vuelve a tomar su forma original, el hombre se retrae y ambos continúan la charla. Y pronto el café, los panes y los huevos les son servidos.

13. *El plato elegido*

Se ha querido averiguar cuáles son algunos de los platos de comida que prefieren las personas encuestadas: un intento preliminar que sin dudas merece mayor atención. Adviértase por ahora que aquí no se busca componer un repertorio de los alimentos que se consumen diariamente en los hogares –el que pudiera o no coincidir con las preferencias de todos sus integrantes– ni tampoco identificar cuál es el plato que *más le gusta* a la persona encuestada, una escogencia que podría resultarle problemática a la luz del extenso campo de posibilidades que se le abriría. Con el enunciado siguiente, que antecede a la lista de platos que se le presenta, se esboza por el contrario un marco restringido de opciones que facilitaría su elección:

“De los siguientes ocho platos de comida, por favor elija los dos que usted preferiría comer:

- Hamburguesa con papas fritas o *salchipapa*
- Pizza
- Asado (cualquier tipo de carne o embutido)
- Espaguetis con cualquier tipo de salsa
- Salmón con cualquier acompañante
- Sancocho

- Sushi
- Falafel y humus”

Esta lista querría simular una mesa servida con ocho viandas de las que la persona podría comerse el par elegido, y presumiendo que por lo menos una habría sido consumida antes por ella, sea rara o asiduamente.

La *salchipapa*, la *hamburguesa* y la *pizza*, calificadas a veces como una “comida rápida”, son platos que suelen venderse en puestos callejeros o restaurantes de distintas zonas de la ciudad, a precios variables. La hamburguesa se prepararía en casa con mayor asiduidad que la salchipapa o la pizza: la elaboración de esta última, a menos que se la compre congelada para hornearse en el hogar —una costumbre poco difundida en nuestro entorno—, necesitaría implementos, tiempo y habilidades culinarias no siempre disponibles; la salchicha, que puede cocerse rápida y fácilmente, exige no obstante que se disponga de un buen surtido de salsas y tiempo para elaborar unas papas crujientes¹²⁷. Estos platos pueden comerse sin cubiertos o con el auxilio de una servilleta y un tenedor, de pie o a la mesa; tienen además la virtud de poder constituir un almuerzo, una cena o un refrigerio.

En algunos restaurantes de la ciudad se publicita el *asado* con el asador a la puerta, a la vista y el olfato de los transeúntes; también se ofrece en otros locales

¹²⁷ Adviértase que la ración de carne cruda molida necesaria para hacer una hamburguesa, incluso la ración menos costosa —es decir, aquella que pudiera contener una mayor cantidad de grasa y otros ingredientes no cárnicos—, suele costar en el mercado más que una salchicha cruda de calidad semejante.

menos sugestivos, variando su calidad y precio, como sería previsible, según el tipo y tamaño de la porción que componga el plato (pollo, cerdo o res casi siempre). Para comerlo se suelen usar cubiertos y estar a la mesa. Es poco probable, aunque excepciones pudiera haber, que el asado o la pizza se sirvan en el hogar para complacer el apetito de un solo comensal. Si el asado se promociona en distintas zonas de la ciudad, no suele ser en cambio corriente que el *salmón* se sirva en el establecimiento popular; mientras que con la carne (pollo, cerdo, res) u otro tipo de pescado puede componerse un plato atento a los recursos de distintos bolsillos, el precio del salmón en el mercado, un pez que no se cultiva en el país, pudiera ser más alto –no siempre– que el de las carnes recién mencionadas, sea que el salmón se compre crudo para comerlo en casa o servido en un restaurante.

Los *espaguetis* se ofrecen en distintas zonas de la ciudad; se pueden también preparar con relativa rapidez en casa, admitiendo montos variables de inversión en tiempo y dinero, por lo que pueden ajustarse a un presupuesto poco o muy abultado y a las manos de personas más o menos expertas. Sería un plato suficientemente llenador cuando es el único del almuerzo o la cena, uno que además acepta perder en ocasiones ese protagonismo cuando, en una ración más pequeña, se convierte en el complemento de un trozo de carne, pollo o verduras.

El *sancocho* es una de sopa de larga cocción, casi siempre elaborada con un variado número de ingredientes según la región del país y el presupuesto del hogar, y cuya preparación impone al menos dos: el plátano y una porción de carne y/o hueso de animal,

incluida la del pescado. En nuestro entorno el sancocho está convencionalmente visto como un plato *tradicional* de ciertas regiones del país, como la vallecaucana. Se vende en puestos de comida y restaurantes localizados en distintas zonas de Cali y sus alrededores. Constituiría a veces el almuerzo del día domingo, un plato que también se prepararía otros días en hogares donde el tiempo no apremia. Se come generalmente a la mesa dispuesta con cubiertos y casi siempre con un plato adicional destinado a los distintos elementos sólidos que componen la sopa, para quien los quiera comer aparte, o a los que se sirven para acompañarla.

El *sushi*, el *falafel* y el *humus* no serían platos que se acostumbre elaborar en casa —salvo quizás entre pequeños grupos de personas—; se ofrecen sobre todo en locales especializados ubicados en zonas de los estratos medios y altos de la ciudad, siendo estos establecimientos pocos si se los compara con el número de los que preparan cualquiera de los otros platos mencionados arriba. El sushi, el falafel y el humus no son necesariamente llenadores; el sushi invita a unos dedos diestros en el manejo de palillos, aunque se pueda degustar usando los cubiertos acostumbrados, y todos tres a un paladar experimentador, que disfrute de texturas, combinación de condimentos y sabores quizás poco habituales en la dieta diaria de las personas que viven en Cali. Pueden además degustarse como una entrada o como el único pedido de la ocasión, conjugándose por tanto bien con el momento del almuerzo y la cena; no obstante, el falafel y el humus se encuentran en algunos restaurantes a cualquier hora después del mediodía.

Cuadro 38

Platos que preferiría comer según el estrato del hogar, el género y la edad (en %)

Plato escogido	Estrato 1	Estrato 2	Estrato 3
Hamburguesa, salchipapa	12.5	9.4	9.2
Pizza	12.5	8.3	11.5
Asado	12.5	15.6	15.4
Espaguetis	20.8	16.7	12.3
Sancocho	8.3	22.9	21.5
Salmón	8.3	7.3	9.3
Sushi	4.5	2.1	4.6
Falafel, humus	0	2.1	6.2
Todos	4.1	5.2	3.1
Ninguno	16.5	10.4	6.9

Plato escogido	Estrato 4	Estrato 5	Estrato 6
Hamburguesa, salchipapa	8.3	7.9	8.3
Pizza	6.3	2.6	11.1
Asado	22.9	18.5	22.1
Espaguetis	10.4	19.7	8.3
Sancocho	10.4	9.2	5.5
Salmón	10.4	17.1	13.9
Sushi	8.3	2.6	8.35
Falafel, humus	10.4	7.9	8.3
Todos	6.3	6.6	5.6
Ninguno	6.3	7.9	8.3

Plato escogido	Hombre	Mujer
Hamburguesa, salchipapa	8.8	9.2
Pizza	9.4	8.0
Asado	21.2	14.7
Espaguetis	13.5	15.5
Sancocho	17.6	15.2
Salmón	8.2	12.6
Sushi	2.9	5.4
Falafel, humus	5.9	5.9
Todos	3.5	5.6
Ninguno	8.8	7.9

Plato escogido	18-35 años	36-60 años	61+ años
Hamburguesa, salchipapa	12.5	6.4	0
Pizza	13.0	3.5	6.3
Asado	16.0	19.2	18.7
Espaguetis	17.0	11.6	15.6
Sancocho	10.5	20.3	28.2
Salmón	7.3	15.7	6.2
Sushi	5.3	4.0	0
Falafel, humus	3.9	9.3	0
Todos	6.3	4.1	0
Ninguno	8.2	5.9	25.0

Las personas que residen en hogares localizados en el estrato 1 muestran una inclinación mayor que el resto por la *hamburguesa/salchipapa* y la *pizza*, aunque por esta última también opten, con un porcentaje un poco menor, aquellas que residen en los estratos 3 y 6; pero son los *espaguetis* el plato predilecto entre las de hogares del estrato 1. Ahora bien, si el asado y los *espaguetis* tienden a ser de aceptación general, el favoritismo por estos últimos decae abruptamente entre las personas cuyos hogares se encuentran en el estrato 6; y el *asado*, con porcentajes superiores al 15% entre todas las personas encuestadas menos entre las

que residen en el estrato 1, tiende a ganar predominancia a medida que se asciende en la escala social. También el *salmón*, que siendo seleccionado por algunas de los hogares menos favorecidos, no obstante encuentra su mayor aceptación en las de los del estrato 5 y 6. El *sancocho* sería un plato que asimismo goza del aplauso general, con una notoria preferencia por el mismo entre las personas que residen en los estratos 2 y 3. Por otro lado, son las de los 4 y 6 –con porcentajes comparativamente bajos– quienes se inclinan por el *sushi*, mientras que la predilección por el *falafel/humus*, un poco más alta que la que se observa para el *sushi*, tiende a crecer a medida que sube el estrato.

La predilección juvenil por la *hamburguesa/salchipapa* y la *pizza*, casi semejante entre hombre y mujer (ella más la *hamburguesa/salchipapa*, él más la *pizza*), tendería a decaer con la edad, así la *pizza* se escoja, pero con un porcentaje mucho menor, entre las personas de más edad, quienes además, y siguiendo ahora el curso inverso, se inclinarían con mayor énfasis que los de mediana edad o los jóvenes, por el *sancocho*, especialmente los hombres. Los *espaguetis* también ocupan un puesto distinguido de la lista al ser uno de los platos favoritos entre hombres y mujeres – más ellas– de los tres grupos etarios, pero sobre todo entre quienes tienen 18 a 35 años. La inclinación carnívora de los encuestados estaría representada en los altos porcentajes que goza el *asado* en todos los grupos etarios y los varones; unos porcentajes que, por otra parte, decaen bastante –salvo entre las personas de 36 a 60 años– cuando se trata del *salmón*, un pescado por el que optan más las mujeres. La mayor

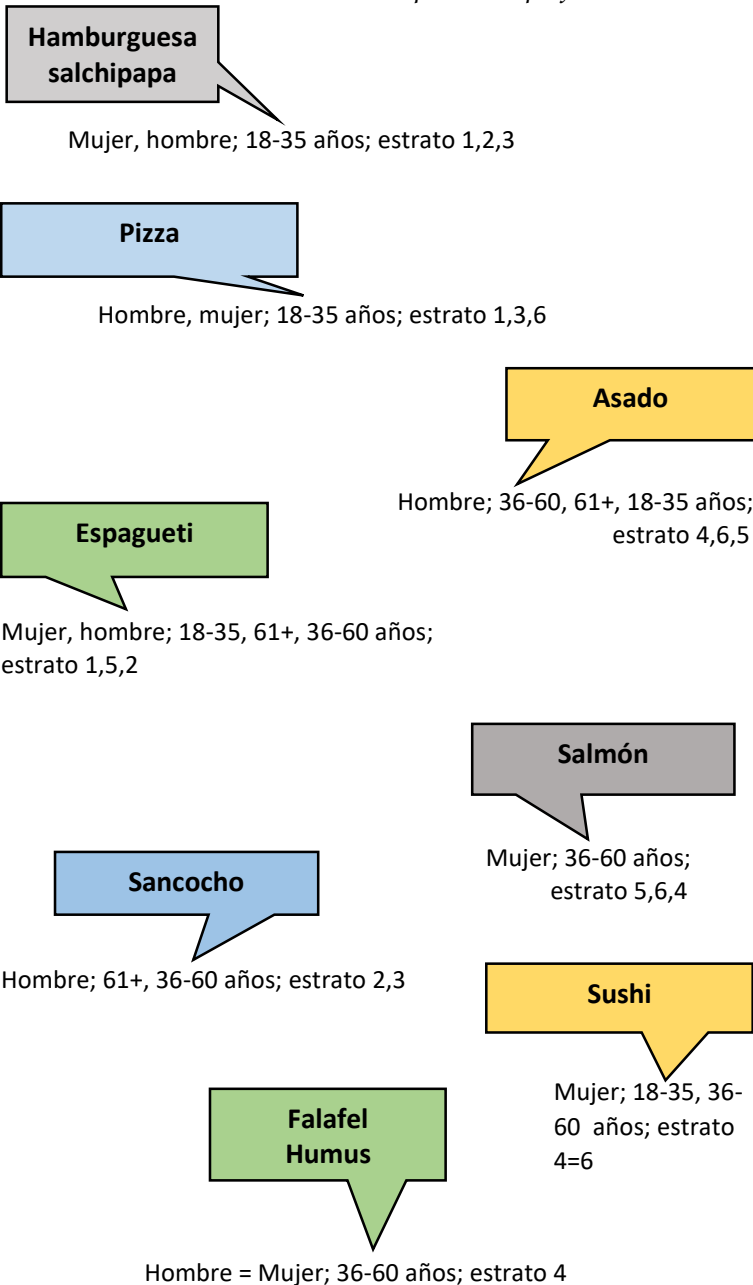
diferencia encontrada entre los porcentajes que aplican al hombre y a la mujer se halla, en primer lugar, en el caso del asado y, en segundo lugar, en el del salmón. Frente a los otros platos las diferencias de género no parecen ser tan acusadas. Aunque los dos últimos platos de la lista –*sushi*, *falafel/humus*– merezcan los porcentajes más bajos de todos, sí fueron escogidos por las personas que tienen menos de 61 años, siendo el *sushi* favorecido por los hombres y el *falafel/humus* por hombres y mujeres con cifras semejantes¹²⁸

¹²⁸ Debe insistirse en la cautela: como algunas de las tendencias que subrayan los porcentajes que se leen en el cuadro anterior parecen confirmar ciertas intuiciones (o preconcepciones) de esta autora –como las de que la preferencia por la salchipapa, el salmón, el falafel o el sushi llevaría la marca de la condición económica de quien los consume–, para escapar de esta causalidad un tanto simple y encontrar los aspectos subyacentes a la predilección por ciertos alimentos, deberían ensayarse otros derroteros, empezando quizás por la reconstrucción de la carrera vital y formas de adquisición del alimento de una persona o grupo determinado a lo largo de varias décadas. Piénsese, por ejemplo, en el caso de HORTENSIA, mujer originaria de un poblado rural en la Costa Pacífica, y que hoy tiene 60 años. En su adolescencia migra a Cali, donde nace su único hijo, ARTURO, hace unos 28 años. Durante toda su vida citadina hasta el día de hoy, la mujer deriva el sustento del hogar de su trabajo como empleada doméstica; raras veces regresa, y siempre por un corto período, a su lugar de nacimiento (a su comida materna), donde aún permanecen unos pocos familiares. En sus días laborables, y durante décadas, Hortensia toma a veces el desayuno y siempre el almuerzo en la residencia de sus empleadores; al volver a casa por las tardes prepara una cena ligera que en los últimos tiempos no comparte ya con el hijo. En Cali, Arturo se forma en distintas instituciones de enseñanza, desde la escuela primaria hasta el

El siguiente esquema sintetiza algunas de las cifras del Cuadro 38. El orden en que se disponen la edad y el estrato corresponde a los porcentajes que allí se consignan, de mayor a menor; lo mismo rige para el género, aunque en este caso la omisión de uno indica que al otro aplica una tasa mucho más alta.

bachillerato y después, por un corto período, en un instituto de formación técnica; durante esos años, y de lunes a viernes, él se alimenta en varias mesas: unas veces el desayuno y el almuerzo les son provistos en las instituciones donde estudia, o los compra en una cafetería o consume los que Hortensia le prepara de madrugada y a las volandas. Cuando el joven, de unos 19 años, empieza a ganar sus propios ingresos, y cuando sus turnos como obrero especializado se lo permiten, desayuna en casa, almuerza en la cantina de la empresa, lo compra en algún restaurante o cafetería, o consume el que la madre le ofrece (en ocasiones él prepara en casa alimentos que consume en su lugar de trabajo). En la actualidad, los fines de semana Hortensia cocina para ella y Arturo (siempre que el joven no lo haga en otro lugar junto con su novia o amigos), o ella y el hijo almuerzan en casa de familiares o, rara vez, lo toman en una cafetería o restaurante. Desde hace unos cuantos años, al salir del trabajo Arturo se suele detener en un puesto callejero y comprar una salchipapa –un plato que a él le gusta mucho–. De haber sido Arturo una de las personas encuestadas, solo se hubiera podido considerar esta última predilección suya, pasando así por alto –por nombrar solo un punto– las distintas condiciones e influencias que a lo largo de los años habrían modelado su gusto.

Gráfico 3.
Esquema de preferencias



Lo anterior permite aducir que las personas de más edad y que residen en hogares localizados en el estrato 1 tienen un gusto más discriminador –un alto porcentaje de ellas señala que no les apetece ningún plato de la lista–, mientras que algunas de las más jóvenes, sin grandes diferencias entre mujeres y hombres o estrato del hogar, querrían probarlos todos. Se puede también suponer que entre la mayoría encuestada habría una preferencia casi generalizada por el plato *probado*: por aquel que sería asequible en el entorno, que se está habituado a preparar y/o comer, o que –como tal vez suceda con el asado entre las personas de escasos recursos– represente aquel que, apeteciéndose mucho, se consume sobre todo durante ocasiones o eventos especiales.

Habría por tanto una preferencia casi generalizada por el plato que de antemano se presume que ha de producir un efecto placentero: sea por su sabor, por ser llenador o incluso por estimárselo beneficioso, como pudiera ser el salmón para algunas mujeres. En fin, se escoge aquel plato que con realismo se estima que “está a la mano”, como los espaguetis, y cuya versatilidad haría que se adapte al disfrute de la persona sencilla o al de la opulenta¹²⁹. Se

¹²⁹ Versatilidad que no puede confundirse con el carácter restringido y diferenciador de casi todos los alimentos que hoy se pueden adquirir, ya sean frescos o preparados: por ejemplo, en el caso hipotético de que en casi todos los hogares de la ciudad se comiera *arroz*, ese hecho permitiría hacer la siguiente aseveración: “en la dieta de la mayoría de los caleños es frecuente el arroz”. Pero quien quiera examinar las transformaciones alimenticias– que son a la vez económicas, culturales y sociales– tendría tal vez que recorrer los caminos que abren sus distintas

puede insinuar también que a las personas más jóvenes – hombres y mujeres, especialmente a las de los hogares más humildes– las atraería la comida callejera, llenadora, que no se prepara habitualmente en casa –o que se puede comprar en la calle y saborear en el hogar–, que se consume sin horario o formalidad alguna, y que muchas veces ellas mismas se pueden costear.

derivaciones: arroz blanco, integral, salvaje, parborizado, basmati, ecológico, etc.; y eso mismo para los tipos de carne, de aceite, de leche y de pan; y de casi todo lo demás.

14. Inhibición y asco

La boca tiene una función clave en la aceptación de nutrientes en el cuerpo y el rechazo de toxinas. La boca es casi siempre el último lugar en el que se pueden tomar decisiones reversibles sobre lo que se acepta o se rechaza. Una vez que se ha tragado, difícilmente se podrá rechazar voluntariamente la sustancia ingerida. Teniendo en cuenta pues la posición especial de la boca en tanto que último mecanismo de control reversible, y los grandes beneficios y riesgos derivados de la introducción de comida en el cuerpo, no debería sorprendernos que los humanos y otros animales presten mucha atención a lo que hay en la boca.

Paul Rozin¹³⁰

Si el alimento puede saciar el hambre, nutrir o curar el organismo, si anticipar su ingestión hace en ocasiones salivar y saborearlo podría llegar a ser el placer que contenta todos nuestros sentidos¹³¹, a pesar de todo eso la comida que se lleva o se quiere llevar a la boca también

¹³⁰ Rozin, op. cit., cita de p. 89.

¹³¹ Cuando a las personas encuestadas se les pidió que valoraran la siguiente opinión: “No hay mayor placer que el de comer”, un 31.8% de los hombres y un 28% de las mujeres dijeron estar “nada de acuerdo” con ésta. El resto afirmó estar “muy de acuerdo” o “de acuerdo” con dicha declaración.

puede en ocasiones, y por motivos muy diversos, avivar culpas, suscitar reticencias y escrúpulos, o incluso reacciones que podrían llegar a desencadenar, con solo verla u olerla, mareos, piquiñas, náuseas y vómitos.

Esas manifestaciones se restringen aquí a aquellas producidas por plantas, animales, ingredientes o productos que en nuestro entorno se consideran comestibles¹³², pero que la persona los tiene como inconvenientes o nocivos al poder presagiar las consecuencias negativas de su ingestión: reconocerá el ingrediente o comida que le sienta mal (malestar, llenura, agriera, etc.) o el que podría envenenarla –lenta o fulminantemente– de llegar a contener la toxina cuando no el elemento que se introduce en el momento de su preparación doméstica o durante su manipulación industrial¹³³.

¹³² Un ámbito distinto, que no se trata en este escrito, es el de abstenerse de comer ciertas sustancias por no tenérselas como comestibles, o el de respetar la prohibición de comer aquellas que consideradas comestibles en el contexto más amplio de la persona, son desaconsejadas por la religión o el ideal que se practique.

¹³³ Es tan reiterada la idea de que casi cualquier alimento puede llegar a ser nocivo –distintas instituciones públicas o privadas, medios de comunicación, redes sociales, expertos y *gente del común*, se referirán en ocasiones al agua deficientemente tratada, a los conservantes o *químicos* que contienen ciertos alimentos, a los abonos y fumigantes con que se nutren y rocían las frutas y las verduras, a las micro partículas que se desprenden de las botellas plásticas que contienen la bebida que se toma, al mercurio del pescado o al arsénico del arroz, al antibiótico u hormonas presentes en las carnes, a los conservantes de los

Con 35 años, ORLANDO ha culminado sus estudios universitarios y se desempeña en el campo de la administración ambiental, una actividad que complementa con su interés en la fotografía (durante los días laborables dice dedicarles hasta 15 horas a estas dos actividades). Proviene de un municipio del sur del Valle y vive en Cali desde hace 3 años en una casa del estrato 5 de la ciudad, residencia que comparte con dos personas más. Según sus cálculos, tiene ingresos que fluctúan entre 1 y 2 salarios mínimos, de los que gastaría entre el 11% y el 30% en su alimentación.

Orlando se ocupa de su desayuno, almuerzo y cena (esta última compuesta casi siempre con lo que deja del almuerzo); dice invertir en la preparación de la primera y segunda comidas del día más de 1 hora en cada una. Afirma no sentir repulsión por ningún alimento: disfruta tanto de un salmón como de un sancocho, o de su receta favorita –fríjoles o lentejas– que cocina en casa cada 15 días. Desde hace 6 meses decidió por su propia cuenta dejar de comer “harinas, grasas y menos pan”, una dieta que sigue de manera estricta para, según afirma, mejorar su salud y nutrirse mejor. Su preocupación por los alimentos que consume tal vez se explique en parte cuando reconoce estar “muy de acuerdo” con la siguiente afirmación: “deja que la comida sea tu medicina y que la medicina sea tu comida”. Quizás sea también ese cuidado el que lo lleve a contar que de su consumo habitual de alimentos ha excluido por completo la lechuga, ya que

productos, etc.– que la persona que prestara atención a todas estas advertencias, sean ellas científicamente probadas o no, podría terminar muy atribulada.

por su oficio sabe que “(...) la lechuga es uno de los alimentos que más rocían con glifosato”.

CELIA, de 60 años, se dedica a la venta diaria de aguacates; de lunes a domingo transita con su platón sobre la cabeza las calles, algunas muy empinadas, del norte y oeste de la ciudad. La autora de este escrito es una de sus clientas desde hace unos 8 años. Hace poco Celia le advirtió con tono enfático: “el aguacate no sale a veces bien porque le echan carburo. A todo le echan carburo, a la papaya, al plátano. Vea, mi reina, como a usted le gusta cocinar, cuando vaya a hacer pollo échele primero harto limón y lo deja así por un rato y luego sí lo pone en la olla, con todo y limón, ¿no ve que al pollo le echan formol?”

Por no hablar de la aprensión muy generalizada a sucumbir a una *tentación* cuando se come el alimento que ha sido vetado para sí –animal, vegetal, dulce, salado, lácteo, con alto o bajo contenido de grasas o hidratos de carbono, según sea la acogida de la ortodoxia vigente¹³⁴, previendo la persona ya, cuando de todos modos se atreve a degustarlo –y mucho más tal vez si la interdicción ha sido dictaminada por una autoridad médica–, las consecuencias

¹³⁴ Es probable que el uso reiterado pero poco informado de términos muy complejos (como los de carbohidrato, proteína, colesterol, etc.) que circulan en los medios de comunicación, redes sociales o aún entre profesionales, vaya creando en la población una suerte de enciclopedia de nociones con apariencia científica y/o técnica que podrían ayudar a moldear sus concepciones en torno al *buen comer* así como sus imputaciones respecto a la bondad o probable daño de determinados alimentos.

de su infracción en un cuerpo enfermo o en una esbeltez impedida. Podría ser este el caso de algunas de las personas encuestadas que dicen seguir una *dieta*¹³⁵:

Cuadro 39
Personas que siguen una dieta según el género y la edad (%)

Género		Edad	
Hombre	21.2	18-35	19.4
Mujer	26.9	36-60	30.2%
		61+	25.0

Si un poco más de la quinta parte del total de las personas encuestadas dice seguir una dieta, a las mujeres de entre 36 y 60 años aplica el porcentaje mayor de quienes lo hacen. Ahora bien, esta dieta no siempre se practicaría con rigor: a una pregunta posterior, el 5.9% de los hombres y el 11.8% de las mujeres reconocen que no la siguen de modo estricto; incluso algunas de esas personas afirman haber empezado varias en los dos últimos años (2017-2019). A la mayoría dicha dieta le fue recomendada por el médico en razón de distintos problemas de salud.

En los casos anteriores se trataría de actos gobernados por un sujeto que se enfrenta a demandas contradictorias:

¹³⁵ De las siguientes cuatro acepciones del sustantivo *dieta*, en este capítulo se usan las tercera y cuarta que propone el diccionario Merriam-Webster: 1: comida y bebida regularmente provista o consumida; 2: alimentación habitual; 3: tipo y cantidad de comida prescrita para una persona o animal por una razón especial; 4: un régimen de comer y beber moderadamente como para reducir de peso.

contenerse o satisfacerse; contra la contención no faltarán justificaciones: la toxina podría haberse esfumado durante su preparación o cocción, o no ser tan perjudicial como se cree; y habría maneras de aliviar el malestar posterior o de deshacerse de la caloría suplementaria. Incluso la persona mejor informada o la más vigilante podría llegar a claudicar –¿por qué no esta vez?, se dirá– ante el placer de comer. Además, y según sea la severidad del trastorno que pronostique, después del festín se podrá lidiar con el supuesto descalabro. En cuestiones de comida (pero no solo en éstas), a casi nadie puede pedírsele total coherencia¹³⁶.

Cuando la persona reprime la ingestión del alimento que juzga nocivo o indebido, éste no tendrá por qué –todo lo contrario– dejar de parecerle apetecible. No obstante, habría ciertos alimentos que pueden suscitarle una repugnancia tal que los convierte en una materia hostil; frente a ellos no habría dudas ni titubeos: no se los quiere tener cerca ni mucho menos llevárselos a la boca¹³⁷.

¹³⁶ Un ejemplo más de cómo lo que la persona cree que debiera hacerse no siempre armoniza con su conducta. Algo que a veces se olvida cuando se quieren hallar perfectas consonancias entre la información o conocimiento que se posee sobre un asunto determinado y la actitud que se exprese o la acción que se emprenda frente al mismo.

¹³⁷ En el artículo citado antes, Rozin trata de hacer una clasificación –que en su caso es provisional– de las distintas emociones que suscitarían ciertos alimentos: para este autor, si se exceptúa el sentimiento de asco *casi universal* que producen los excrementos, otras repulsas –acuñadas en la familia, grupo o cultura– investirían a ciertas materias de cualidades cuyas

Cuadro 40

Repulsión o asco hacia algún alimento, según el género, el estrato y la edad (en %)

Género		Estrato		Edad	
Hombre	47.1	1 y 2	56.2	18-30	55.3
Mujer	52.1	3 y 4	49.4	31-60	47.7
		5 y 6	52.9	60+	31.3

Alrededor de la mitad de las personas que componen el total de nuestro universo dice sentir repulsión o asco hacia algún alimento. A los estratos más bajos y más altos aplican los mayores porcentajes, siendo éstos también superiores entre las mujeres que entre los hombres y entre los más jóvenes. A pesar de esas diferencias porcentuales, la sorprendente ubicuidad de

asociaciones subjetivas no son siempre fáciles de descifrar. (Se podría tal vez interpretar la inobservancia de la prohibición familiar como una suerte de abandono del mundo primigenio para absorber lo extraño: “Comer un alimento prohibido por la familia puede compararse al hecho de perder la lengua materna, de asimilar lo extraño y, por tanto, de asimilarse a lo extraño”, dirá Harrus-Révidi, op. cit., p. 102).

Ahora bien, el alimento que no suscitara repulsión, pero que resultara *impropio*, también se rechazaría a veces: por ejemplo, esta autora ha podido observar durante bastantes años de comer ocasionalmente juntas, la facilidad con que una amiga, y sin que al parecer ella sea plenamente consciente de su gesto, detecta y descarta la fina cáscara de la frutilla, la semilla de ajonjolí, o el tallo de la hoja de la espinaca que se han colado en su plato: aquí no habría repulsión, ni para ella el contacto con el alimento reprobado contaminaría aquellos que éste ha tocado. Se trataría tan solo de evitar lo que le resulta fuera de lugar: a la frutilla debiera quitársele la cáscara, a la espinaca el tallo, etc.

la repulsión alimenticia que sugieren estas cifras hace pensar, como se decía hace poco, en los complejos vericuetos del aprendizaje infantil mediante los cuales, tal vez, las taxonomías alimentarias que se van asimilando se confundan con relatos, imágenes y símbolos que dotan a ciertos alimentos de poderes que los vuelven peligrosos (odiosos, sucios, repugnantes); y asimismo en cómo a través del transcurso vital podrían ponerse a prueba y descartarse, a veces para siempre, ciertos alimentos que ahora se han tornado repulsivos¹³⁸: una constatación más, como lo anota Rozin, de la extraordinaria facultad que poseería todo animal, en este caso el humano, de querer controlar lo que se lleva a la boca¹³⁹.

Una primera agrupación de aquellos alimentos que según las personas encuestadas les suelen producir *repulsión* o *asco*, indica que los animales, plantas o productos señalados hacen parte de aquellas “sustancias comestibles

¹³⁸ Recuérdese a propósito el caso de Aurora descrito en páginas atrás.

¹³⁹ Habría no obstante momentos en que la aptitud que tiene la boca de controlar lo que se ingiere se amortiguaría, y esto casi siempre cuando el alimento hace parte de la dieta habitual de la persona, como cuando se consume el almuerzo diario distraídamente, sin plena consciencia de lo que se come. Sería éste un fenómeno recurrente, tanto así que en los últimos años en distintos medios de difusión se reitera la necesidad de implementar el *mindful eating*: un modo atento de comer. En cambio, frente al alimento que se considera repulsivo, el cuerpo entero se revuelve *ipso facto* contra el mismo.

que en nuestra sociedad se reconocen como alimento y que se consumen como parte de la dieta normal”¹⁴⁰.

Cuadro 41
*Alimentos que suscitan
repulsión o asco (en %)*

Animal	Planta	Otros
64.1	28.3	7.6

¹⁴⁰ Para Edmund Leach “(...) en el entorno físico de cualquier grupo humano existiría un vasto número de sustancias que pueden ser comestibles y nutritivas; no obstante, solo una pequeña parte será clasificada como alimento potencial (...) en razón de dicha discriminación cultural, la parte comestible del ambiente usualmente se divide en tres categorías principales: a) Sustancias comestibles que son reconocidas como alimento y consumidas como parte de la dieta normal. b) Sustancias comestibles que son reconocidas como posible alimento, pero que son prohibidas, o que se permite que sean comidas solo bajo condiciones especiales (ritual); estas sustancias son *conscientemente tabú*. c) Sustancias comestibles que por cultura y lenguaje no son reconocidas como alimento en absoluto. Estas sustancias son *inconscientemente tabú*”. Ver a Edmund Leach, “The place of ambiguity: classification and taboo”, en S. Hugh-Jones y J. Laidlaw (eds.) *The Essential Edmund Leach, Volume I: Anthropology and Society*, Yale University Press, New Haven and London, 2000, pp. 313-367, cita en p. 327 (traducción nuestra).

No disponemos de información suficiente como para afirmar que las aversiones que dicen sentir quienes respondieron a la encuesta hicieran referencia al grupo de alimentos conscientemente *tabú* o categoría b) de las citadas en el párrafo anterior. Damos en cambio por sentado que todos los alimentos señalados hacen parte de la categoría a) de la clasificación que propone Leach.

En este Cuadro la nomenclatura *Animal* designa la piel, músculo, hueso, entraña, órgano o sangre de cualquier animal comestible en nuestro entorno, incluyendo el de mar¹⁴¹. El alimento derivado del animal vivo –huevo, leche, miel– no es aludido por ninguna de las personas encuestadas, aunque sí se hicieran tres menciones, incluidas en *Otros*, a preparaciones que contienen leche: queso, crema, changua¹⁴².

El grupo mayor de alimentos que les serían repulsivos a las personas encuestadas está compuesto por *animales de tierra y mar* que en nuestro medio generalmente se conciben, crían y sacrifican con el exclusivo propósito de convertirse en comida para las personas o para algunos animales domesticados: perros, gatos, animales *exóticos* o *salvajes* de exhibición en cautiverio, etc.¹⁴³.

¹⁴¹ Las 100 personas que dijeron sentir repulsión o asco por algún alimento tuvieron la posibilidad de mencionar hasta dos de ellos. Se recogieron 145 menciones con las que se compusieron los tres grupos del Cuadro 41, el que solo tiene un propósito ilustrativo.

¹⁴² En *Otros* se incluyen además los espaguetis, los enlatados, el sushi y las salsas artificiales.

¹⁴³ Si los hábitos alimenticios de los colombianos, descontando ciertos particularismos regionales o alguna excentricidad, identifican como comestibles a un grupo específico de animales –por ejemplo, pollo, cerdo, res, cordero, pavo, pez, pero no perro ni caballo ni rana, que se comen en otras latitudes–, esa demarcación particular es también sancionada por el Estado: la producción del animal comestible –su cría, sacrificio, empaque y conservación– se tendría que ceñir a procedimientos regulados por leyes y supervisados por distintos organismos estatales y/o privados; estas instancias se encargarían de vigilar que las

En efecto, a ellas el músculo, hueso, sangre u otras partes y órganos del animal les suscitarían asco y nunca los comerían¹⁴⁴; quién sabe si el tipo de carne u órgano que rechazan haya sido explícitamente censurado en la familia: en el hogar nunca nadie se habría comido esa parte del animal, porque incluso para los fieles amantes de la carne no todo éste es comestible.

Serían tal vez distintas las causas de la negación a comerse el animal –cualquier animal, cualquier parte del mismo– de las personas que se declaran veganas o vegetarianas¹⁴⁵.

¹⁴⁴ De las 93 menciones de un animal que les resulta repulsivo, 22 corresponden a uno de mar.

¹⁴⁵ Por ejemplo, la conciencia de los vejámenes que sufre el animal durante su crianza, producción o matanza, llevaría a algunas de las personas entrevistadas por Christopher A. Hirschler en Estados Unidos a practicar el veganismo; la investigación que sustenta su tesis doctoral, *An Examination of Vegan's Beliefs and Critical Theory and Autoethnography* (Cleveland State University, 2008), descubre situaciones, compone historias, identifica creencias y realza problemas políticos y éticos que pudieran interesar también a quien estudie las transformaciones en los estilos de alimentación.

La encuesta virtual realizada por *Vomad Life* en 2019 a 12.814 participantes de 97 países distintos y publicada en <https://vomad.life/survey/> ofrece cifras que si bien no permiten establecer cuán extendido pueda estar el veganismo en esos países, sí ofrece información sugerente (demografía, modo y tiempo de transición al veganismo, motivaciones iniciales, influencias intelectuales, obstáculos de su práctica, etc.) para quien se interese en esta corriente.

Seis de las personas encuestadas dijeron ser vegetarianas¹⁴⁶: una opción que para unas no sería solo un tipo de alimentación cuanto “un estilo de vida”; para otras, como lo ejemplifica enseguida Amanda, su negativa a comerse la carne del animal habría pasado por distintas fases más o menos flexibles:

AMANDA, profesora universitaria de 35 años, procede de un municipio de la región andina –de donde también son sus progenitores– y lleva viviendo un año en Cali, en un apartamento localizado en un barrio del estrato 4 al sur de la ciudad. Cuenta con estudios de postgrado, mientras que su madre –que se dedica a los oficios del hogar y le enseñó a cocinar– alcanzó a culminar la educación media; su progenitor –vendedor– los de primaria.

La rutina diaria de Amanda suele estar plena de actividades: aparte de su trabajo docente –al que dedica unas 8 horas–, hace ejercicio, entre 1 a 3 horas, un tiempo semejante al que invierte en su arreglo personal o en la preparación de sus alimentos; consagra todavía más horas, de 3 a 6, a las tareas de lavar y planchar ropa (no tiene una lavadora) o en las compras, incluida la del mercado. Practica la fotografía y a veces incluso se ocupa de las reparaciones que solicita el hogar. Hace el mercado 2 o 3 veces por semana, en la galería o el mercado campesino, llevando siempre una lista de compras. Es ella una de las pocas personas encuestadas que afirma comprar leche de almendras, arroz integral y pan sin

¹⁴⁶ La encuesta que nutre el presente trabajo no contiene preguntas encaminadas a identificar o consignar información específica sobre las personas veganas o vegetarianas.

mantequilla, sin gluten y sin huevo: pan vegano; o verduras tampoco muy apetecidas entre ellas, como el kale, el repollo, el brocoli o la coliflor; eventualmente adquiere vitaminas y suplementos alimenticios. Al hacer el mercado dice darle prioridad a los alimentos que están en rebaja, especialmente a las frutas. Al escoger algún producto suele prestar atención a su lugar de procedencia. Los ingresos mensuales de Amanda fluctúan entre 3 y 5 salarios mínimos, de los que calcula invertir entre el 31% y el 50% en su alimentación.

Amanda desayuna en casa siempre sola; almuerza y cena también en su hogar, algunas veces con alguien más. Ella se encarga de preparar sus comidas, invirtiendo alrededor de 20 minutos y media hora en el desayuno y la cena (esta última no requiere ponerse al fuego), y más de 1 hora el almuerzo. En casa suele elaborar una vez por semana su receta favorita: un plato indio o japonés. El día hábil anterior a la encuesta dijo haber consumido 1 porción de productos lácteos, 2 de frutas, 2 de verduras, 1 de animal (pescado), 1 ensalada, siendo esto habitual para ella en un día corriente de la semana. Dice sentir asco por los huesos del animal comestible.

Amanda afirma haber sido crudivegana, vegana y vegetariana; y últimamente habría incluido en su dieta diaria el consumo de pescado. Comenta que dentro de poco empezará a gestionar un emprendimiento sobre comida saludable. Ella se suma a las personas que dicen estar “muy de acuerdo” con la opinión que se les pidió que valoraran: “deja que la comida sea tu medicina y que la medicina sea tu comida”.

Por otro lado, obsérvese que las distintas partes del cuerpo del animal –o su *cuerpo entero*, casi siempre un pescado u otro espécimen de mar– a menudo se convierten en los supermercados y comercios especializados de la ciudad en una materia pulcramente empaquetada: desangrada, exangüe, inodora –congelada– se muestra a la clientela con distintos matices de color (variaciones del rosa, marrón, blanco, violeta, azul) según haya sido su tratamiento después de la matanza. La pieza que se pone a la venta en pequeñas bandejas desechables envueltas en plástico transparente, o incluso el animal *entero* que junto a otros más yace en el congelador del establecimiento, tranquilizaría a la persona quisquillosa: porque allí la sangre apenas se adivina, y no hay heces, a veces ni siquiera hay escamas o espinas, tampoco plumas ni pelo; hasta sus entrañas –vísceras, intestinos– en la vitrina de las carnes sin empaquetar simulan ser a la primera ojeada unas mullidas telas de terciopelo amarillo: se trataría de una carne *limpia*, y por tanto comestible, al haberse tratado de borrar en ella cualquier huella de su tal vez espinoso proceso de matanza, corte, tratamiento y empaque.



Pero, a la vez, en algunos de los mostradores de supermercados y galerías, las piezas del animal –cabeza, patas, rabo, orejas, hueso– carecen del eufemismo visual que rodea la carne en bandejitas: se trataría de piezas que

parecerían decir: “soy producto de un degüello, el tajo del instrumento que descuartiza hace poco me dejó así”. Algo parecido podría decirse de la lechona rellena que se exhibe durante horas en las vitrinas de cafeterías o restaurantes populares. Entonces, la visión –o el olor– del animal inmóvil no siempre quita el apetito¹⁴⁷. Tampoco su sangre: ¿no se la quiere acaso saborear cuando en el restaurante – un ejemplo de otra situación típica– se ordena una carne *poco hecha*, como *poco hecho* debe ser para la gourmande el atún o el salmón?

Los alimentos que proceden de plantas –granos, semillas, hojas, tallos, legumbres, tubérculos, frutas– en los supermercados y puestos de venta son también objeto de arreglos y cuidados: posiblemente sean sus colores brillantes, su apariencia lozana (a veces se los rocía con agua), y el que despidan un leve aroma perfumado – aunque, con mayor frecuencia, el que carezcan de olor o tengan uno casi neutro– sería una invitación para comprarlos o comerlos: son frescos, aún no se han

¹⁴⁷ En algunas partes de Europa los callos a veces “(...) se ofrecen a la vista en el mercado en paquetes viscosos y por fetideces nauseabundas junto al espectáculo de la sangre en el suelo, vuelven a ser intestinos, lanzan la muerte al rostro del gourmet, lo azotan olfativamente y crean una excitación erótica oral en la que la analidad se erige en dueña y señora. Siempre en esas regiones, se producen más tarde operaciones de lavado, de aclarados sucesivos, de blanqueado, frotando, arañando para que salgan las materias. Aquí los obsesivos jabonan, allí los puristas lavan con agua con vinagre, calibrando la cantidad de aroma necesaria para la riqueza de la gama gustativa”. Harrus-Révidi, op. cit. p. 69-70.

descompuesto. No obstante, el aroma que el brócoli, la coliflor o la col puedan despedir durante su cocción, o quizás el sabor particular del ulluco o la lenteja sean los que produzcan revulsiones en los estómagos de algunas de las personas encuestadas¹⁴⁸. Es todo lo que por ahora se puede decir, pues aparte de constatar su negativa a comérselos, quien quiera esbozar alguna hipótesis sobre el origen de estas fobias tendría que transitar un terreno largo y resbaladizo, como bien lo reconoce Harrus-Révidi¹⁴⁹ cuando, por ejemplo, se refiere a la aversión a la leche:

De la leche del seno a la leche del *pack*, se trata, por supuesto, del mismo producto animal que el inconsciente no diferencia, por tanto lo situará, según su historia pasional, como néctar o ambrosía, veneno o tóxico, alergígeno para el cuerpo o fóbico para el alma: la leche es el prototipo del fármaco. En este contexto, la analogía inconsciente esperma-leche, probable fijación de numerosas fobias, no se ha creado para aliviar las representaciones, aun cuando salta a la vista la cuidadosa represión de la misma. De todas formas, el rechazo de la leche va acompañado de una censura de tal índole que los sujetos que lo soportan establecen pocas asociaciones, a lo sumo manifiestan una

¹⁴⁸ Entre las plantas comestibles que a ellas les producen asco se hallan las que en orden de importancia se enumeran enseguida –de mayor a menor número de menciones–: ulluco, champiñón, lenteja, brócoli, tomate, remolacha, durazno, habichuela, zapallo, perejil, alcaparra, piña, blanquillo, aceituna, pepinillo, coliflor, arracacha y guayaba.

¹⁴⁹ Harrus-Révidi, op. cit., pp. 155-156.

repugnancia irreprimible que se remonta a su prehistoria.

Última digresión: ¿y el sufrimiento del animal?

¿Se piensa acaso en el sufrimiento del animal durante su matanza cuando se lo come? Por lo que se sabe de las personas encuestadas, esa respuesta tiende a ser negativa sin poder por ello ser concluyente: la carne es el alimento que hace parte de su aprovisionamiento habitual en la galería o el supermercado; es también, como se veía en otro apartado, el que algunas dejan de comprar cuando el dinero escasea; pero es el que a otras les suele producir asco.

Y el poder *ver de frente* la ejecución del animal, ¿volvería tal vez intolerable su dolor y en consecuencia su consumo, como lo propone la angustiada protagonista de un cuento de Coetzee?:

—John, ¿cuánto te parece que puede costar la construcción de un matadero? No una grande, solo un modelo, como demostración.

— ¿Demostración de qué?

—De lo que sucede en un matadero. De la matanza. Se me ocurrió que la gente tolera la matanza de animales porque no ve nada de lo que pasa. No ve, ni oye, ni huele. Se me ocurrió que si hubiera un matadero en funcionamiento en medio de la ciudad, donde todos pudieran ver y oler y oír lo que pasa adentro, la actitud

de la gente podría cambiar. Un matadero de cristal.
Con paredes de cristal. ¿Qué te parece¹⁵⁰?

Sea lo que fuere, y casi a despecho de la ecuanimidad de la persona, es posible que un sentimiento cada vez más generalizado ronde su mesa: si en toda sustancia comestible –mineral, planta, animal– pudieran descubrirse los distintos grados de violencia que se ha ejercido en ella para convertirla en un alimento asequible, tal vez hoy el interrogante sobre el sufrimiento del animal y, por prolongación, por el de una naturaleza crecientemente abatida, preocupe no solo a departamentos universitarios,

¹⁵⁰ J. M. Coetzee, “El matadero de cristal”, en *Siete cuentos morales*, Literatura Random House, Madrid, 2018 [1ª ed. inglés, 2016-2017; trad. E. Marengo], pp. 99-123, cita en p. 99.

El productor de animales y sus derivados podría temer tal efecto disuasorio; es probable que quien viva y se aprovisiona en los mercados de la ciudad de Cali –incluso si hiciera excursiones a otros municipios del departamento y país– no haya tenido nunca la ocasión de visitar una fábrica productora de carne y/o huevos. Y algunas no estarían lejos: según los autores del *Perfil del Sistema Alimentario de Cali, ciudad-región*, en el Valle del Cauca “Existen dos redes empresariales (clústeres) relacionados con alimentos: el Clúster de Macrosnacks, conformado por 195 empresas, principalmente ubicadas en la ciudad, que producen alimentos procesados, empacados, de fácil acceso y que no requieren preparación; y el Clúster de Proteína blanca, conformado por 256 empresas, principalmente ubicadas en municipios vecinos; estas empresas están relacionadas con la producción de huevo, carne de pollo, cerdo y sus derivados, o asisten con productos y servicios a las empresas productoras, además de los distribuidores. La coordinación de ambos clústeres está en manos de la Cámara de Comercio de Cali”. Ver *Perfil Sistema alimentario de Cali, ciudad-región*, op. cit., p. 11.

organizaciones y movimientos sociales, sino que la sospecha, el temor y la desazón seguramente arruinen el disfrute despreocupado de un plato de sopa. Porque al comer –acotación indisputable muchas veces repetida– introducimos en nosotros una parte de ese mundo.

Agradecimientos

A las jóvenes sociólogas y antropóloga que durante un período corto pero fructífero se ocuparon de aplicar la encuesta que sustenta este escrito: a Luisa María Castaño, Cindy Cataño, Natalia Giraldo y Leslie Parra, muchas gracias por su dedicación y entusiasmo; una gratitud que de manera particular se extiende a la socióloga Ana María Cardona: ella, con esmero e inteligencia, coordinó las diversas tareas implicadas en el proceso de diseño, coordinación y aplicación de la encuesta, así como las implicadas en la sistematización inicial de la información recogida.

A N. y a P., por la fecunda dádiva de su tiempo: ella allá, él aquí; los dos en cada una de estas páginas.

Índice

Preliminares	5
1. Cada día	13
2. Evitación	19
3. Afuera	29
4. La cocina de la casa	45
5. El aprendizaje	59
6. Las tareas	73
7. Un ejemplo	101
8. El mercado	107
9. Cercanía y distancia	137
10. La mesa y la compañía	149
11. Comer a solas	159
12. En público: comer y mirar	173
13. El plato elegido	181
14. Inhibición y asco	193
Agradecimientos	215

Índice de cuadros

Cuadro 1	<i>Universo de estudio: el género</i>	7
Cuadro 2	<i>Universo de estudio: la edad</i>	8
Cuadro 3	<i>Universo de estudio: el estrato socioeconómico</i>	9
Cuadro 4	<i>Universo de estudio: personas por hogar</i>	9
Cuadro 5	<i>Evitar o consumir el desayuno, almuerzo o cena</i>	20
Cuadro 6	<i>Evitación de algunas de las tres comidas diarias según el género, el estrato, la edad y el tamaño del hogar</i>	20
Cuadro 7	<i>Tiempo estimado en ocupaciones diarias según el estrato de la vivienda y el género</i>	32
Cuadro 8	<i>Lugar donde acostumbra desayunar, almorzar y cenar</i>	35
Cuadro 9	<i>Almuerzo en y fuera de casa según el estrato</i>	35
Cuadro 10	<i>Almuerzo en y fuera de casa según el género, la edad y el tamaño del hogar</i>	36
Cuadro 11	<i>Tipo de vivienda por estrato socioeconómico</i>	47
Cuadro 12	<i>Posesión de algunos electrodomésticos según el estrato del hogar</i>	53
Cuadro 13	<i>Consumo residencial de energía eléctrica por suscriptor y estrato, Cali, año 2018</i>	53
Cuadro 14	<i>Nivel de ingresos de la persona entrevistada según el estrato del hogar</i>	57
Cuadro 15	<i>Fuente principal del aprendizaje culinario según el género de la persona encuestada</i>	63
Cuadro 16	<i>Máximo nivel educativo alcanzado por la persona encuestada y por su madre</i>	65
Cuadro 17	<i>Horas diarias de sueño según la edad</i>	75
Cuadro 18	<i>Número de personas por hogar según el estrato socioeconómico</i>	80

Cuadro 19	<i>Parentesco de quienes componen el hogar del hombre y la mujer encuestados</i>	80
Cuadro 20	<i>Integrante del hogar que decide y/o cocina alguna de las tres comidas diarias</i>	84-85
Cuadro 21	<i>Tiempo aproximado de preparación de las tres comidas diarias en el hogar</i>	89n
Cuadro 22	<i>Nivel de ingresos según el género</i>	91
Cuadro 23	<i>Tiempo diario invertido en la preparación de los alimentos en el hogar según el género</i>	93
Cuadro 24	<i>Tiempo diario invertido en la preparación de los alimentos según el tamaño del hogar</i>	94
Cuadro 25	<i>Persona(s) que suelen hacer el mercado en el hogar compuesto por más de una</i>	107
Cuadro 26	<i>Persona(s) que suele hacer el mercado en el hogar unipersonal</i>	110
Cuadro 27	<i>Frecuencia de compra del mercado en el hogar unipersonal y en el total de los hogares</i>	113
Cuadro 28	<i>Frecuencia de compra del mercado según el estrato</i>	114
Cuadro 29	<i>Lugar donde se hace el mercado en el hogar</i>	116
Cuadro 30	<i>Lugar donde se hace el mercado según el estrato del hogar</i>	118
Cuadro 31	<i>Costumbre de hacer una lista de compras en el hogar</i>	121
Cuadro 32	<i>Costumbre de hacer una lista de compras según el estrato del hogar</i>	122
Cuadro 33	<i>Porcentaje aproximado del gasto en alimentación según el nivel de ingresos de la persona encuestada</i>	124
Cuadro 34	<i>Merma en la compra de alimentos por falta de recursos económicos según el estrato</i>	126
Cuadro 35	<i>Atención prioritaria a la información que contiene el empaque del producto que va a comprar</i>	128

Cuadro 36	<i>Atención prioritaria a la información que contiene el empaque del producto según el estrato del hogar</i>	130
Cuadro 37	<i>Almuerzo en casa en compañía o a solas según el estrato del hogar, el género y la edad de la persona entrevistada</i>	143
Cuadro 38	<i>Platos que preferiría comer según el estrato del hogar, el género y la edad</i>	186-187
Cuadro 39	<i>Personas que siguen una dieta según el género y la edad</i>	197
Cuadro 40	<i>Repulsión o asco hacia algún alimento, según el género, el estrato y la edad</i>	198
Cuadro 41	<i>Alimentos que suscitan repulsión o asco</i>	201

Índice de listas

Lista 1	<i>Algunos alimentos consumidos en un día ordinario por tres estudiantes</i>	24
Lista 2	<i>Algunos alimentos consumidos en un día ordinario por tres universitarias</i>	164

Índice de gráficos

Gráfico 1	<i>Alusiones textuales a los alimentos que se dejaron de comprar</i>	127
Gráfico 2	<i>Esquema de la composición del almuerzo en casa</i>	139
Gráfico 3	<i>Esquema de preferencias</i>	189
Gráfico 4	<i>Nombres dados por las personas encuestadas a las partes, órganos y animales que les producen asco</i>	203

Títulos publicados

Henri Hubert, Émile Durkheim

Breve estudio de la representación del tiempo en la religión y la magia. El porvenir de la religión

Robert Hertz, Jeremy MacClancy y Robert Parkin

San Besse: etnografía, historia y ritual

Marianne Weber

La mujer y la cultura moderna. Tres ensayos

Juan Duchesne-Winter

'Equilibrio encimita del infierno': Andrés Caicedo y la utopía del trance

Sergio Ramírez Lamus

Espectros de 1948. Osorio Lizarazo, Gaitán y el 9 de abril

Maude Newell Williams

Los más pequeños de éstos –en Colombia

Stefan Czarnowski

La partición de la extensión y su delimitación en la religión y la magia. La cultura religiosa de los campesinos polacos

Juan Duchesne-Winter

Del príncipe moderno al señor barroco: la república de la amistad en Paradiso de José Lezama Lima

Sonia Muñoz

Los devaneos del docto. El caso de la teoría del consumo cultural en América Latina

Títulos publicados

Alexander García Düttmann

El año académico

Annie M. MacLean

Trabajar, poseer, educar. Incursiones sociológicas

Thorstein Veblen

Escritos sobre el patriotismo, la guerra y la paz

Sergio Ramírez Lamus

Fermentos del poder: instantáneas de historia política colombiana

W.E.B. DuBois

El Negro de Filadelfia. Un estudio social

Robert E. L. Faris

Para una sociología del talento

Gregory Sholette

Materia oscura. Arte activista y la esfera pública de oposición

Lindley M. Keasbey y Thomas Francis Moran

Los dilemas de la riqueza

Sonia Muñoz

Episodios realistas sobre el aprendizaje del arte

Clifford R. Shaw

La historia natural de una carrera delincencial