

Archetti y la comida: la búsqueda de la singularidad y la nostalgia

LUCAS RUBINICH

I.

Eduardo Archetti, sociólogo, antropólogo social, historiador cultural (hay que referir a distintas categorías académicas para no quedar descolocado de los sistemas clasificatorios convencionales), pero básicamente alguien que supo hacer andar la teoría social, dijo algo sobre la comida. Y lo que dijo, por lo menos, de dos maneras diferentes. O, si se quiere, alentado por motivaciones con sesgos diferentes que aquí interesa resaltar porque, indirectamente, dicen algo de los quiebres de la historia intelectual argentina reciente. La primera manera es la que está marcada por el perfil del antropólogo social profesional, que además, de algún modo trabaja sobre encuentros complejos: por ejemplo, entre lo que más fácilmente que en el presente, la década de los sesentas llamaba tradición y modernidad. La segunda, es la de aquel que cargado con la mochila multidisciplinaria, despliega imaginativamente todos esos elementos para intentar entender un lugar en el mundo del que, vaya a saber por qué complejas razones, no se pudo desprender. Poseído de una indisimulable nostalgia, hacia el lugar nacional en el que había vivido un poco menos de la primera mitad de su vida, el que era ciudadano del mundo, se abocó a encontrar, a desagregar las singularidades que exacerbaban una concepción de la sociedad argentina como verdadero y potente *melting pot*.

Un analista de lo social que sabe hacer andar la teoría social puede rodear una mínima práctica social, historizándola y, a partir de allí, entender y decir muchas cosas de una sociedad entera. Analizar lo que un grupo come, cómo lo hace, de qué manera; la relación con los recursos que serán alimento; preguntarse por qué se seleccionan unos y se omiten otros, cómo se procesan y transforman, cuales son las performances que se realizan para efectivizar el acto de comer, es muy productivo para indagar el funcionamiento y las concepciones del mundo de zonas significativas de las sociedades humanas.

Archetti puede hacer todo eso bien, con solvencia académica. Eso está fuera de discusión. Lo que aquí se quiere sostener es que a través de cómo Archetti analiza la comida se pueden ver más claramente, dos estilos, dos maneras de relacionarse con una práctica familiar de producción de conocimiento. Son visibles a través de estos trabajos los elementos que dan cuenta de la continuidad. Pero, pero sobre todo, son evidentes los cambios operados en la manera en la que se trata de dilucidar aspectos singulares de una sociedad, que tuvo importancia formativa en casi un poco más de dos décadas y media de vida del autor. Aquí se sostendrá que los cambios en el estilo mencionado en segundo término no están promovidos, como en el primero, por una visión del mundo académica –aunque seguramente con sensibilidad política y cultural– (como en el caso acá citado donde se trabaja la posibilidad o imposibilidad de pensar en la implementación de políticas de modernización en espacios tradicionales de la sociedad). Por el contrario, en el marco de entrecruzamientos entre la biografía personal y los cambios de época, las destrezas e imaginación académica se potencian, se subsumen y, a veces, se opacan bajo el peso de una mirada nostálgica, guiada quizás por una pulsión que intenta saldar algún tipo de cuenta con la sociedad de origen.

Año XVI
Nº 22
(2012)
ISSN 0329-2142
Recibido 31-08-12
Aceptado 3-11-12

apuntes
DE INVESTIGACIÓN

22

115
PÁGINA

II.

Durante 1983 y 1986 Archetti realiza un trabajo de investigación encargado por el Instituto Nacional de Capacitación Campesina del Ministerio de Agricultura y ganadería del Ecuador en función de localizar lo que las políticas públicas llaman obstáculos para la implementación de un plan destinado a la modernización de poblaciones del área andina de ese país. El programa estatal tenía como objetivo aumentar la productividad de un animal llamado en esas áreas Cuy y que también es conocido en otras regiones como conejillo de indias o chanchitos de la India. El animal pequeño que es usado como mascotas de niños en el mundo occidental, es consumido por las poblaciones campesinas de Ecuador y Perú. La política promovía que los campesinos comieran más cuyes y que además pudieran vender más también. Esto suponía que los campesinos incorporaran miradas planificadoras y que, por lo tanto, se transformaran en productores modernos, racionales, dispuestos a maximizar resultados.

El requerimiento a Archetti y el equipo de trabajo se relacionaba con los problemas que encontraba esa política para lograr su real implementación y es entonces que aparecían los obstáculos culturales, los elementos tradicionales que impedían este proceso de modernización, de racionalización de la producción. Se entrega el informe al ministerio, y Archetti continúa su trabajo etnográfico motivado por encontrar elementos que dieran cuenta de la complejidad de este fenómeno. Las mujeres campesinas se habían opuesto o se habían resistido a estos intentos de racionalización del Cuy. Quizás los caminos que permitieran alguna explicación a esas resistencias estaban en la singularidad del Cuy en ese ambiente. Es un animal doméstico, pero sin embargo se come y en las experiencias de las sociedades humanas los animales domésticos no se comen.

Como dirá Archetti en su trabajo “El contacto entre seres humanos y animales está regulado por un conjunto de reglas que sancionan si un animal se come o no, si se puede domesticar o no, y restricciones de tipo ritual, como por ejemplo cuándo y cómo es posible matar y comer ciertos animales.” Y esto supone que el “modo como se clasifica a los animales y se los transforma en comida o no, es un tema central en toda investigación antropológica sobre los tabúes. El valor ritual de un animal determinado depende, en consecuencia, de los tabúes y las reglas que regulan la matanza y el consumo de éste y otros animales.” Esos tabúes y reglas producen en las sociedades sistemas clasificatorios diferentes, pero que en la comparación aparecen con fuerza lo que se podría llamar: arbitrarios culturales. La argumentación de Archetti es clara y contundente para despojar de cualquier signo cercano a una naturalización de estas clasificaciones. “Algunos animales”, dirá, “viven en la abundancia y la lujuria, son miembros privilegiados del mundo doméstico que se caracteriza por el hecho de darles un nombre, signo de afecto y de individualización. En el mundo de las clases medias, el perro y el gato son animales ‘humanizados’ por excelencia. Otros animales, sin embargo, tienen una vida menos placentera, no reciben nombres y se crían con el objeto central de convertirse en comida. Los cuidados a los que se los somete, no les evita terminar sus vidas sacrificados en mataderos de todo tipo o en el campo mismo. Por lo general no tienen nombres y sus vidas transcurren de modo anónimo.” En gran parte de estos sistemas clasificatorios aparecen de manera contundente, las diferencias entre los unos y los otros más allá de que todos sean animales. Y esto a “nivel emocional”... “implica que los actores sociales viven en un mundo esquizofrénico: unas especies reciben un cuidado especial y muestras de afecto sin límites y otras especies reciben, también, un cuidado especial producto de un conocimiento de sus comportamientos y necesidad cada vez más preciso para convertirse en víctimas.” (Archetti, 2006)

La significación particular del cuy en el análisis que se realiza con los campesinos de los Andes ecuatorianos es que, por un lado, la mirada comparativa permite ver la producción histórico cultural de los tabúes y entonces las diferencias con Europa y EEUU. En la región estudiada el cuy se come y en esas otras los cuyes son animales domésticos, mascotas de los niños y entonces tabúes alimenticios. En el Ecuador y en el mundo andino en general, el cuy se come y se cría para ser sacrificado. Pero, por otro lado, hay una situación que si bien no contradice el último párrafo, lo complejiza. Ya que como dice Eduardo Archetti en su trabajo, no obstante lo anterior “el cuy en el mundo campesino ecuatoriano vive dentro de las casas conviviendo en el mismo espacio doméstico de las familias que los crían.” Y es relevante que esa “coexistencia, ese grado de intimidad, no les impide convertirse en víctimas” porque efectivamente

**Archetti y la
comida: la
búsqueda de
la singularidad
y la nostalgia**

Lucas Rubinch

Lecturas en
debate

apuntes
DE INVESTIGACIÓN

22

116

PÁGINA

podrá pensarse “que eso es una anomalía”. La manera en que esa cultura resuelve esa supuesta anomalía tiene que ver básicamente con dos formas simbólicas que complejizan la relación doméstica de cercanía y la rodean de elementos culturales habilitadores del sacrificio y la posibilidad de transformarse en comida. Por un lado “el cuy comparte el mismo hábitat pero no recibe un nombre y, en consecuencia, conserva cierta anonimidad. La anonimidad, de alguna manera, permite que el cuy sea sacrificado y conserve su condición de animal ‘puro’. Además... los cuyes no se cuentan, no son una población que debe crecer o disminuir de acuerdo con términos estrictamente económicos y comerciales”. Por otro lado, además del sacrificio, debe habilitarse la posibilidad de transformarlo en comida. Y para ello “en estas ocasiones ‘ilícitas’ que rompen ciertas reglas o, para el caso, ciertos tabúes, la solución parece ser una ritualización ‘excesiva’. En otras palabras el cuy se convierte en comida a través de una sacralización de las ocasiones y, además, se lo utiliza como elemento ritual en un complejo mundo ceremonial. Por otro lado el cuy se come ‘castrado’ o sea que pertenece a la categoría de animal de chacra y no de campo, dominio de los animales que se cazan y que, en consecuencia, se comen sin castrar” (Archetti, 2006)

Archetti analiza porqué se come el cuy siendo un animal doméstico. Y, para explicarlo, analiza las maneras en qué se come y cuando se come. Investiga la circulación de la carne desde el ámbito doméstico, femenino, al mundo predominantemente masculino de las festividades y los mercados. Observa cuales son los límites de los intentos de implementación de políticas racionalizadoras y para ello analiza ocho comunidades para ver en el marco de estas cuestiones comunes cuales son las variaciones. En este trabajo realiza experiencias que permiten ver las variaciones en la carne transformada. Habla con las cocineras y con los comensales de las distintas preparaciones de la carne del cuy en distintas situaciones. La etnografía de Archetti intenta “demostrar que la lógica cultural del cuy debe vincularse a procesos de división del trabajo, asignación de tareas, tiempo de trabajo y status social de los actores principales”. Y eso incluye, por supuesto, una visión dinámica de la cultura. La cultura dirá “no es un sistema fijo de clasificaciones y una construcción atemporal externa al modo como los actores sociales resuelven sus problemas diarios. El análisis cultural, en ningún caso, es un análisis matemático. Valores y significados deben ser confrontados con acciones y con la posición social de los actores.” (Archetti, 2006)

Un análisis que puede encontrar los elementos comunes entre las distintas subculturas del cuy y cómo esos elementos comunes pueden limitar el intento de transformación del cuy en un recurso productivo racionalizado para objetivo de una política pública, pero además negando que ese estado de situación pueda ser imaginado como una forma estática en la medida que en ese espacio intervienen distintos tipo de actores sociales y que los actores sociales que podrían denominarse locales tampoco están encerrados en sí mismos. Un análisis que puede dar cuenta de cómo un ritual cotidiano como el de la comida puede adquirir, bajo determinadas condiciones, una singularidad que es producto de que esa comida utiliza como recurso un animal que comparte la vida cotidiana de los habitantes que lo consumen. Una mirada analítica sutil producto de un trabajo etnográfico minucioso, un antropólogo sensible que es también un antropólogo moderno. Y un sociólogo que puede ubicar a esa sociedad local en relaciones complejas con otros sectores de la sociedad nacional a la que pertenece, con el mundo urbano y que además puede tomar en cuenta las diferencias de género y las distancias entre distintos status sociales y culturales. Con la observación de una experiencia local y singular se construye un objeto analítico posible de ser incorporado como conocimiento universal sustentado en la teoría social. En una bibliográfica escrita en el 2001 sobre este trabajo, Ana Dominguez Mon se preguntaba si el problema de los cuyes resultaría significativo para los científicos sociales argentinos y se habilitaba la duda afirmando - y aquí se comparte esa afirmación- que de cualquier manera era innegable el valor analítico de una etnografía escrita como una verdadera clase de antropología social. (Dominguez Mon, 2001)

III.

En un artículo publicado en 1999, y en otra versión actualizada en el año 2000, Eduardo Archetti se vale del concepto de hibridación para intentar dar cuenta de la existencia o no de lo que llama una cocina argentina. Distintos caminos le permiten decir algo sobre la posibilidad

Año XVI
Nº 22
(2012)
ISSN 0329-2142
Recibido 31-08-12
Aceptado 3-11-12

de alguna identidad, de alguna reconfiguración de los elementos, sin duda heterogéneos, que pueden observarse en los 100 años modernos de una sociedad aluvional.

Archetti se propone encontrar registros que digan algo de las prácticas sociales efectivas, bajo el supuesto de que “una cocina nacional incluye lo privado y lo público, es decir que lo que se come en la casa es posible encontrarlo en los restaurantes y comedores públicos”. Debe encontrar entonces datos que digan algo sobre esa continuidad y antes también sobre la existencia de regularidad “en determinados ingredientes y materias primas, consumidores” y cocineros. Va a recurrir entonces a las cartas históricas de dos restaurantes tradicionales de Buenos Aires, *Pedemonte* y *Ligure* (el primero fundado en 1893 y el otro en 1933), a distintos libros de cocina, uno clásico como *el libro de Doña Petrona* de Petrona de Gandolfo que durante décadas fue uno de los libros más vendidos en la Argentina, a libros de cocina regional y de cocineros contemporáneos que han indagado sobre la cocina argentina. También hay acumulación de experiencias de otras investigaciones, como la que realizó para su tesis de doctorado en el norte de Santa Fé y fundamentalmente las entrevistas con muchos de sus informantes de la investigación referida a los deportes, y sobre todo al fútbol, que fueron realizadas en bares y restaurantes de barriadas de Buenos Aires.

Con esos diferentes fuentes podrá hacer un recorrido desagregando las identidades de los diferentes platos que conforman o fueron conformando, algo así como una cocina nacional y cómo se producen apropiaciones diferentes de acuerdo a los cruces que se dan en una sociedad aluvional. Así es que podrá sostener que “en los múltiples diálogos con el conjunto de mis informantes la definición y los contrastes en lo que llamaré “el eje cárneo” aparecieron con toda naturalidad y sus orígenes también: la milanesa es vista y definida como italiana, el puchero es español y el asado es intrínsecamente criollo”. (Archetti, 2000)

Cada uno de estos platos tendrá las modificaciones, la mezcla de una sociedad de mezcla. La milanesa con la agregación de jamón queso y salsa se llamará milanesa a la napolitana, el puchero tendrá variedades donde lo dulce puede ser incorporado. Pero quizás la observación más interesante es la que da cuenta de la incorporación del asado como comida cotidiana por parte de la población de inmigrantes pobres del sur de Europa que llegaron a la Argentina y los significados que adquiere esta práctica para estos campesinos pobres de origen. Archetti se vale aquí de Lévi-Strauss y de sus clasificaciones que diferencian cocinas endógenas y exógenas. Dirá Archetti: “el acto de asar es una suerte de cocina “exógena”, la que se ofrece a los “extranjeros”, mientras que las comidas hervidas son una suerte de cocina “endógena”, la que se sirve a los miembros de la familia. Asimismo, a título de hipótesis, sugiere que hervir es un método de conservación integral de las propiedades nutritivas de los alimentos, ya que todo tiende a conservarse, mientras que al asar hay una pérdida indudable de nutrientes. Hervir es, por lo tanto, una práctica cultural económica y democrática, en el sentido de popular y campesina, mientras que asar es, fundamentalmente, un acto que indica generosidad y exceso aristocrático. Hervir y asar, en consecuencia, señalan diferencias de status entre individuos y clases sociales.” Observa entonces como el sueño de la América se realiza en un ritual cotidiano como es el de comer: “En el caso de la Argentina, la abundancia y exceso que aparece en el asado convierte, al menos por horas, a los participantes de esta ceremonia culinaria en verdaderos aristócratas.” (Archetti, 2000).

Del mismo modo que sus análisis de algunos deportes, en el caso de la comida nacional en Argentina, Archetti advierte sobre la dificultad de pensar actividades rituales, prácticas corporales y performances (pues también de esto trata la comida) a partir de un modelo de “autonomía cultural”. Aunque, al fin del artículo plantea claramente su posición relativa a las características singulares de esta sociedad que no dejan de resultar en algo así como una identidad: “La diversidad no excluye la construcción paulatina de un modelo en el que el todo híbrido creado puede llegar a trascender las partes”. (Archetti, 2000)

IV.

En estas dos maneras de relacionarse con una práctica incorporada como es la de producción de conocimiento sobre lo social, hay en Eduardo Archetti imaginación y profesionalidad académica, pero en la que se ocupa de dar cuenta de la singularidad de la sociedad argentina.

**Archetti y la
comida: la
búsqueda de
la singularidad
y la nostalgia**

Lucas Rubinich

Lecturas en
debate

apuntes
DE INVESTIGACIÓN

22

118
PÁGINA

Como en los análisis de la comida, marcado por el concepto de hibridación, hay además fascinación por los elementos específicos que sirven de referencia empírica para construir el objeto analítico. Hay un detenimiento en esos objetos empíricos, una descripción de su variedad y atribuciones de significados relacionados con la hibridez que efectivamente pueden ser bien argumentados. Pero en este caso, a diferencia de los análisis del *cuy*, quizás porque se trata de trabajos más acotados en el despliegue investigativo y más amplio en las pretensiones, queda en el lector cierta insatisfacción en cuanto a la profundidad. Se despliegan con vitalidad los ejemplos surgidos de las entrevistas, los libros de cocina, las cartas de los restaurantes y la propia experiencia, y claro que son funcionales a la argumentación, aunque en algunos casos quede solamente una descripción sin tratamiento analítico denso. La narración, no obstante, deja ver el entusiasmo por describir aspectos de esta sociedad que, aunque no se diga en esos términos, tienen que ver con la recurrencia de un elemento igualitario. La posibilidad de experimentar cambios en las tradiciones recibidas está a mano por la heterogeneidad reinante. Y, además, esos cambios pueden posibilitar no solo soñar con los mitos de la América, que son mitos igualitarios, sino hacerlos realidad con la abundancia y el exceso que posibilita, por ejemplo, la disponibilidad de carne vacuna en una comida con ribetes aristocráticos como es el caso del asado. Se quiebran reglas marcadas por tradiciones, se aprende a vivir en un mundo dinámico y cambiante. Se inventan nuevas mezclas y de allí surge algo parecido a una identidad. La picaresca que Archetti encuentra en el fútbol criollo, la busca también en distintas manifestaciones de las prácticas sociales de los argentinos, y las halla, de algún modo, también en las comidas.

Sobre todo porque esa picaresca, esa libertad para moverse en, y generada por la mezcla, es una identidad positiva. Es lo positivo de la mezcla, del desorden, que el mundo académico ordenado y mesurado por el que circula el hombre de mundo Archetti, condena. Archetti quiere explicar entonces, algo que irremediamente lleva en su mochila. Su situación de nativo argentino. Y por más que pueda reconocerse como ciudadano del mundo desde momentos de su adultez joven, esa marca pesa de tal manera que lo vuelve en algunos casos directamente nostálgico. Hasta en el pequeño y simpático artículo incluido en un libro de arte en el que Archetti habla de las golosinas y dice lo que un sociólogo puede decir de ese consumo moderno y peculiar, hay tono de nostalgia por el lugar nacional donde ya no se organiza la propia vida cotidiana. Las afirmaciones inteligentes que hace Archetti en este pequeño artículo pueden ser pensadas para distintas sociedades: “Las golosinas se instalan, casi como una provocación, en el ámbito no regulado por las comidas habituales-desayuno, almuerzo y cena- que son definidas casi universalmente como fundamentales para el desarrollo individual y social. En este mundo de necesidades primarias las golosinas son superfluas, ya que su consumo no está estructurado y no existen reglas fijas sobre qué comer, cuándo y de qué manera. La informalidad, la falta de horarios fijos y la ausencia de estrictas reglas de etiqueta pertenecen al reino de las golosinas. Un mundo libre de códigos elaborados que determinan el lugar, el tiempo y las secuencias. La idea de lo que es una verdadera comida escapa de la arena de las golosinas. Frente a la necesidad, el placer y su ambivalencia...” La mínima observación sobre una práctica que podría generalizarse a cualquier sociedad urbana occidental, está marcada, no obstante, por el mismo espíritu preocupado por la transgresión en esa sociedad específica de origen. Y además, en tanto se arman sobre el recuerdo de experiencias de la propia historia de vida, por la nostalgia: “La idea del pecado y de culpa en nuestra civilización acompaña al placer y de esta contradicción y paradoja no puede escapar”. Y aquí siguen citas específicas de esa sociedad de origen: “ni el bocadito Bonafide, ni el Biznike Nevado, ni el Mantecol...” (Archetti, 2003)

Un recorrido por algunos aspectos de la biografía de Eduardo Archetti (Archetti, 2005) permite suponer que fue educado de cuerpo y alma para cumplir un papel en algún sector de elite de la propia sociedad. Ocurre que cuando llega a adquirir los distintos capitales que le permitirían desempeñar ese papel, el espacio de la elite que le estaba destinado cultural y socialmente se radicaliza de tal manera que la opción se convierte en una opción arriesgada con la que probablemente (aunque familiar y cercana en términos culturales) no acuerda en términos políticos. Si bien los exilios son siempre traumáticos, este parece ser un doble exilio. El del que se debe ir de la sociedad de origen, y además, el del que rechaza, en función de una opción política, el lugar en el espacio que se conforma de hecho como una elite alternativa.

Año XVI
Nº 22
(2012)
ISSN 0329-2142
Recibido 31-08-12
Aceptado 3-11-12

apuntes
DE INVESTIGACIÓN

22

119
PÁGINA

Plantear el supuesto de las marcas de nostalgia simple y de una especie de deuda con la sociedad de origen por construir un objeto positivo, una singularidad presentable, sobre algún desorden y transgresión, producto de la mezcla, quizás pueda despertar algún interés. Más en los estudios sobre las idas y vueltas del campo cultural argentino en un poco más de un par de décadas que van de los años sesentas a los ochentas, que en los estudios sobre los rituales y los procesos sociales y culturales implicados en la comida. Sin embargo, mínimas, pero claras marcas de esas idas y vueltas y de esos quiebres dramáticos del mundo cultural, quizás puedan encontrarse en la elección de dos maneras que el mismo investigador usó para dar cuenta de los procesos sociales y culturales implicados en el análisis de la comida. Sobre todo porque en uno de los casos el investigador es nativo y esos rituales y esos elementos ligados a la comida forman parte constitutiva de la construcción de su biografía personal y por lo tanto de sus tabúes, de sus deseos, de sus afectos profundos. Y entonces, su relación con ellos puede decir mucho más, si algún acercamiento que supere estas notas, se propusiese tomarlos como objeto de análisis.

Bibliografía

- Archetti, Eduardo (2006). “Una perspectiva antropológica sobre cambio cultural y desarrollo: el caso del cuy en la sierra ecuatoriana”, en M. Boivin; A. Rosato y V. Arribas (orgs), *Constructores de otredad. Una introducción a la Antropología Social y Cultural*. Buenos Aires: Antropofagia. pp. 257-269.
- _____ (2003). “El poder de las golosinas”, en Erica Rubinstein (org), *Golosinas argentinas*, Buenos Aires: Ediciones Larivière.
- _____ (2000). Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional. *Trabajo y Sociedad*, 2.
- Dominguez Mon, A. (2001). El mundo social y simbólico del cuy de E. Archetti. *Revista Avá*, 3. pp. 138-140.
- Lobato, Mirta Zaida (2005). Entrevista a Eduardo Archetti, Fundación Santiago del Estero. http://www.fundacioncultural.org/revista/nota3_22.htm

**Archetti y la
comida: la
búsqueda de
la singularidad
y la nostalgia**

Lucas Rubinich

Lecturas en
debate

apuntes
DE INVESTIGACIÓN

22

120
PÁGINA