



Memorias gustativas, familiares y colectivas: aportes para repensar la comensalidad de niños y niñas en comedores



María Julia Angeli

Instituto de Estudios en Comunicación, Expresión y Tecnología (IECET, CONICET/UNC) de la Facultad de Ciencias de la Comunicación (UNC). Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas (UNC). Córdoba, Argentina. Contacto: angelimjulia@hotmail.com

Juliana Huergo

Instituto de Estudios en Comunicación, Expresión y Tecnología (IECET, CONICET/UNC) de la Facultad de Ciencias de la Comunicación (UNC). Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas (UNC). Córdoba, Argentina. Contacto: jhuergo@unc.edu.ar

Ileana D. Ibáñez

Facultad de Ciencias de la Comunicación (UNC). Departamento de Antropología, Facultad de Filosofía y Humanidades (UNC). Córdoba, Argentina. Contacto: ileanaibanez@ffyh.unc.edu.ar

María Laura Simoni

Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas (UNC). Córdoba, Argentina. Contacto: lalymadariaga@gmail.com

Referato 1: 2-07-2021; 8-08-2021

Referato 2: 15-07-2021; 1-09-2021

Resumen

En este artículo presentamos una serie de reflexiones emergentes de nuestra experiencia de trabajo durante el año 2019, en dos salas cuna localizadas en diferentes sectores (zona sureste y noroeste) de la ciudad de Córdoba, Argentina. Estos espacios están dedicados al cuidado de niños y niñas de entre cuarenta y cinco días y tres años, allí juegan, aprenden y comen. En este sentido era una preocupación de las cuidadoras la alimentación, por ello la propuesta consistió en abordar la comensalidad de manera conjunta con los actores que participan en la cotidianidad de estos espacios (equipo de docentes, auxiliares y cocinera, niños/as y grupos familiares) desde una perspectiva sociocultural, donde las memorias gustativas familiares fueron el eje de la intervención a partir de técnicas expresivo creativas. A partir de esta experiencia escribimos de forma conjunta con las familias recetarios colectivos como propuesta de abordaje participativo entre las instituciones y la comunidad.

Palabras clave

Plan Salas Cuna, comensalidad, memorias gustativas, comunidad

**Taste, family and collective memories: a contributions to rethink
commensality of girls and boys in community kitchens**

Abstract

In this paper we present a series of reflections emerging from our work experience during the year 2019, in two salas cuna located in different sectors (southeast and northwest area) of the city of Córdoba, Argentina. These spaces are dedicated to the care of children between 45 days and three years old, where they play, learn and eat. In this sense, food was a concern of the caregivers, so the proposal consisted in approaching together with the actors who participate in the daily life of these spaces (team of teachers, assistants and cook, children and family groups) the food from a sociocultural perspective, in this sense the family taste memories were the axis of the intervention from creative expressive techniques. Based on this experience, we jointly wrote collective recipes with the families as a proposal for a participatory approach between the institutions and the community.

Keywords

Plan Salas Cuna, commensality, taste memories, community

Introducción

En este artículo presentamos la experiencia de trabajo colectivo en dos barrios de la ciudad de Córdoba donde articulamos las demandas –o la preocupación– de la comunidad con relación a la comensalidad de niños y niñas en comedores institucionales. Particularmente, nuestra experiencia de trabajo durante el año 2019 tuvo lugar en dos salas cuna,¹ localizadas en diferentes sectores (zona sureste y noroeste)² de la ciudad de Córdoba, Argentina.³ Allí, propusimos una serie de talleres con los/as cuidadoras, madres/padres y niños y niñas para abordar distintas problemáticas. En este texto abordaremos la cuestión de la comensalidad. En este sentido, el acercamiento a estos espacios surge primero por esta preocupación en una sala cuna de la zona sur de la ciudad. Allí, un referente planteaba –esto después también surgió en otros barrios–, por un lado, que el uso de lenguaje técnico que caracteriza la planificación de menús que les llega desde el área de nutrición del Plan Sala Cuna muchas veces es indescifrable para las cocineras/os. Por otro, remarcaba ante el rechazo de ciertas preparaciones por parte de niños y niñas, la necesidad de elaborar platos atractivos para los sentidos que, a la vez, sean nutritivos para los/as comensales. A partir de esto y de las experiencias de investigación precedentes decidimos emprender primero un acercamiento al equipo de las salas cuna, a partir del cual tomamos contacto con los lineamientos alimentario-nutricionales de dicho plan. Segundo, comenzamos a participar del tiempo/espacio de las salas cuna donde los niños y las niñas asisten.

Durante el trabajo en estos espacios se fueron generando una serie de interrogantes sobre el horizonte de lo posible en las intervenciones sociales alimentarias: ¿qué otras formas de interacción/intervención se pueden pensar para la comensalidad en instituciones estatales? ¿De qué modo se pueden retomar las tramas sociales y familiares en estos espacios? Estas preguntas han sido el eje central del pensamiento y la acción del trabajo en terreno que llevamos adelante.⁴

De esta forma, surgió este (re) pensar las experiencias de comensalidad a partir de la participación activa de la comunidad con relación al qué y cómo serán las preparaciones, considerando fundamentalmente las memorias gustativas familiares y colectivas. Aquí presentamos algunos momentos de esta experiencia cuya estructura expositiva es la siguiente. Primero describimos el encuadre institucional del Plan Salas Cuna. Luego, desarrollamos las coordenadas teóricas que epistemológicamente sostienen la propuesta de intervención. Posteriormente, presentamos el abordaje metodológico a partir de las técnicas expresivo-creativas al considerarlas un medio para poder recuperar dichos y sentires y dar lugar a las expresiones de las memorias gustativas familiares. Seguidamente compartimos algunas escenas que tuvieron lugar en las mencionadas salas

1. Los espacios de cuidados surgen a partir del Plan Sala Cuna (Ministerio de Desarrollo Social, Gobierno de Córdoba). Es una política pública dirigida a niñas y niños desde los cuarenta y cinco días a los tres años de edad, que pretende contribuir al logro de dos objetivos principales: a) promover la estimulación biopsicosocial en la primera infancia y b) permitir la inserción escolar y/o laboral de mujeres madres.

2. El barrio ubicado en la zona sureste de la ciudad se configuró a partir de un plan de viviendas provincial producto de la gestión participativa.

3. Como grupo de investigación interdisciplinario (comunicadores/as, nutricionistas, psicólogas), desde hace varios años, venimos analizando los modos en que las políticas de hábitat y alimentarias regulan las posibilidades de acción/sentir/pensar/proyectar de las infancias que habitan en sectores socio-segregados.

4. De este modo articulamos nuestra investigación *Habitar, comer y jugar: experiencias de género y clase en la ciudad de Córdoba* El programa Transferencia de los Resultados de la Investigación (PROTRI) "Sabores, sentidos y saberes de la comensalidad infantil". Subsidiado por el Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba. Convocatoria 2018. Dirigido por la Dra. Juliana Huergo.

cuna durante los talleres que realizamos con los grupos familiares de los niños y niñas que asisten a ese espacio, y los recetarios que se elaboraron de manera participativa. Por último, ponemos en común algunas reflexiones acerca del carácter político de la comensalidad y la necesidad de construir otros escenarios posibles donde los sabores y saberes de las familias formen parte de la trama institucional.

Plan Salas Cuna. Una breve presentación

El Plan Salas Cuna constituye la continuidad del Programa Centros de Cuidado Infantil y Promoción de la Familia (Decreto 5385/84). Fue lanzado en marzo de 2016 por el Gobierno de la Provincia de Córdoba, enmarcado en el Plan Familias Cordobesas del Ministerio de Desarrollo Social en articulación con la Secretaría de Equidad y Promoción del Empleo (Ley Provincial 10533).⁵ Responde a los lineamientos del Programa Nacional de Primera Infancia del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación, y recibe parte de su financiamiento. Las salas cuna son espacios de cuidado dirigidos a la población en “situación de vulnerabilidad social”, específicamente a niñas y niños desde los cuarenta y cinco días a los tres años de edad inclusive. Tienen por objetivo promover la estimulación bio-psicosocial en la primera infancia (Art. 1).⁶

En cuanto a la dinámica de funcionamiento, se organiza en dos turnos. Durante la mañana se desayuna y almuerza; en la tarde se almuerza y merienda. El equipo de trabajo se conforma por un/a encargado/a, un/a cocinero/a, una docente con título habilitante, dos maestras auxiliares o cuidadoras por turno. Todos/as ellos/as se encuentran afectados por cursos de capacitación masiva de asistencia obligatoria donde se abordan diferentes temáticas inherentes al cuidado infantil: salud, alimentación, aprendizajes, violencia de género, juegos. Con relación al presupuesto, consiste en un monto fijo por niño/a, destinado a cubrir gastos de alimentos, servicios públicos (electricidad, agua, gas), pago de sueldos, productos de limpieza, materiales didácticos y extras tales como arreglos de infraestructura u otros imprevistos. A ello se suma la búsqueda autogestiva de recursos bajo la forma de donaciones.

Desde el equipo técnico del señalado Plan, eventualmente, se realizan auditorías a cargo de psicopedagogos y nutricionistas, quienes visitan personalmente las salas. Las auditorías psicopedagógicas consisten en el seguimiento y valoración de las planificaciones y diseño de actividades curriculares por parte de la docente. Las realizadas por nutricionistas se basan en el armado de los menús diarios para almuerzos, desayunos/meriendas para cuatro semanas de acuerdo a la estación del año (invierno-verano) y según la edad de los/as niños/as (6-7 meses / 9-11 meses / >1 año). Asimismo, monitorean el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura por parte del personal de cada organización. Como complemento nutricional, mensualmente, entregan un kilogramo de leche entera en polvo por mes a cada asistente.

Por medio de encuentros con los equipos de trabajo de las salas, reuniones con el personal del área de nutrición del Plan Salas Cuna, revisión de menús y formularios para analizar los lineamientos alimentarios-nutricionales; y observaciones del espacio de comedor, pudimos arribar a las siguientes reflexiones. La alimentación en dicho plan –al igual que sucede en la mayoría de las políticas y programas– es concebida desde el paradigma biomédico.

De esta manera, durante 2019 estuvimos trabajando a partir de talleres con los distintos actores de las salas cuna: equipo de docentes, auxiliares y cocinera, niños/as y grupos familiares con la idea de poder construir en conjunto y generar un acercamiento a otras formas de pensar la alimentación, recuperando las tramas sociales y familiares. En este

5. En abril de 2018, el poder ejecutivo convirtió el Plan Salas Cuna en Ley Provincial N° 10533. Esta normativa designaba a la Secretaría de Equidad y Promoción del Empleo como autoridad de aplicación. En 2020 hubo un traspaso a la Secretaría de Acción Social del Ministerio de Desarrollo Social. A la fecha existen alrededor de 425 salas cuna en toda la provincia. Son gestionadas por organizaciones sociales o religiosas, las cuales contratan a docentes y cuidadoras bajo la figura de “voluntarias”.

6. En este sentido, también define como sujeto de su acción a la madre o adulto responsable de la crianza al proporcionar un ámbito para el cuidado y contención de sus hijos/as/es mientras trabaja o estudia. La finalidad es contribuir con esto a su inserción social y laboral (Art. 2).

marco, pudimos reconocer cómo en el comedor se gestan prácticas por parte de niños y niñas que ponen en juego formas otras de vivenciar el tiempo/espacio durante la comensalidad, generando tensiones y conflictos con el mundo adulto presente. Entre ellas, seleccionar sólo los alimentos que les gustaban, no comer, levantarse de la mesa y salir a bailar, armar formas diversas con la comida, cantar y bailar en el lugar, mezclar sabores dulces y salados, pasar comida al plato del compañero/a, tomar comida del plato del compañero/a, entre otras. Todas estas prácticas son dejadas de lado por el abordaje nutricional-biomédico, donde la comensalidad es reducida a la ingesta de nutrientes, calorías y cantidades, sin considerar el gusto y el deseo. Siguiendo a Foucault (2007), reconocemos las políticas alimentarias como formas de gestión de las poblaciones dentro de la tríada Gobierno, población, economía política. Donde la estrategias de gestión de los cuerpos se deriva de un cálculo de costos (Hurgo e Ibáñez, 2017). Este saber biomédico postula al cuerpo como máquina y al alimento como combustible, poniendo énfasis en miradas prescriptivas y universales basadas en cálculos matemáticos del gasto energético y el valor calórico de los nutrientes (Garrote, 2000). Complementariamente, Danani (2009) señala que estas acciones tienen como objeto las condiciones y las formas de reproducción de la vida de los colectivos sociales. Reconoce que, lejos de actuar externamente sobre ellas, las producen, las moldean. Este abordaje obtura también la posibilidad de mirar las tramas afectivas y culturales del comer, como también la socialización que hacen a las memorias gustativas familiares de niños y niñas.

Tal como antes mencionamos, en este marco institucional se despliega la comensalidad infantil. Por un lado, definiendo las comidas en términos de sabores, aromas, texturas, gramajes, temperaturas, cromaticidades de los alimentos en el plato. Por el otro, construyendo sentidos con relación al comer, los tiempos e interacciones de niños y niñas.

Coordenadas teóricas que orientaron la intervención

Partimos de considerar que el gusto se define en las trayectorias individuales y colectivas a partir de la afectividad construida en relación con otros/as. Por consiguiente, nos situamos en un paradigma socioantropológico del comer que postula la alimentación como un “hecho social total” (Mauss, 1971). Esto implica ir más allá de lo que proponen los enfoques biomédicos cuyo eje son las calorías, cantidades y composiciones nutricionales, las mediciones antropométricas y las sintomatologías clínicas.

Siguiendo a David Le Breton (2006) entendemos que es a través del cuerpo que vivenciamos la práctica del comer; el cuerpo como una constelación sensorial, como un territorio de sentido cultural, social y biológico. A través de esa acción sensorial conjunta el mundo se vuelve un lugar inteligible, familiar, para nuestra existencia. Es decir, hacemos del mundo una experiencia a nuestra medida, entendible para nuestro sistema cultural. Nos criamos al interior de una cultura que determina el horizonte de posibilidad para el otorgamiento de sentido: rico, sabroso, repugnante, bello, feo, agradable, desagradable, insípido, frío, cálido. Esto indica la existencia de una modelización cultural de los sentidos, según tiempo y espacio específico (Le Bretón, 2006).

En este sentido, la comida forma parte de la narración biográfica del cuerpo; todo individuo se encuentra signado por una trama simbólica. Siguiendo las categorías analíticas de Fischler (1995), la *cocina o sistema culinario particular* le ha permitido apropiarse de *experiencias de comensalidad*. Particularmente, la comensalidad que desde nuestra perspectiva se define como un tiempo y espacio determinado, la selección y asociación de alimentos, los modos de preparar, servir y degustar la comida, las preferencias. Pero también valores, sentidos y comportamientos, formas de vinculación y los roles que se

despliegan. En todo ello, se teje una memoria gustativa, en esta experiencia se performa la dimensión sensible de esas prácticas donde circulan aromas, sabores, texturas, imágenes y sonidos que configuran posibilidades y formas de sentir-vivir particulares (Ibáñez y Huergo, 2012).

Los alimentos y las bebidas dejan huellas en el/la comensal, tanto orgánicas como sensibles. Las comidas/las bebidas *comunican* la historia de vida construida y compartida a su alrededor; *nutren* al cuerpo haciéndolo crecer, emocionarse y crear lazos de familia aun sin serlo en términos consanguíneos; *significan* al llevar consigo las marcas que identifican a los sujetos como iguales en términos de aceptación y pertenencia (Giard, 2010). De esta forma, podemos decir que el alimento construye al comensal desde lo biológico, lo simbólico y lo sensible. En esta perspectiva, sostenemos que cada plato cuenta una historia o la evoca, por ende, inevitablemente nos afecta. De modo que la función adaptativa más importante de comensalidad es lograr la comestibilidad cultural más que biológica. Esto implica que, a la hora de elegir alimentos, la primera referencia remite a lo que culturalmente hace bien, porque en ellos se inscriben nuestros saberes y sabores. Estos últimos son etimológicamente indisolubles, provienen del latín *sapere*: conocer, saber, tener gusto o saborear (Contreras Hernández, Arnáiz, 2005; Aguirre, 2006).

En este sentido, las *memorias gustativas* se instituyen en el *hacer cotidiano* de las trayectorias individuales y colectivas como parte de la trama social, que se instancian luego como recuerdos que advienen a partir de sabores, aromas, texturas, colores, sonidos, imágenes. Estableciendo conexiones entre el tiempo presente de la evocación sensorial y la experiencia pasada de comer, tales como anécdotas, sensaciones/emociones no siempre definibles (Ibáñez, en prensa). Entonces las memorias gustativas advienen en la evocación sensorial, y que al ser narradas (para otro o para sí mismo) se trama con las historias personales, familiares y colectivas. En los distintos momentos del trabajo con la comunidad emergió el lugar de los comedores en esta evocación, el olor, el sabor, esto es así porque gran parte del comer de los sectores subalternos se realiza de forma heterónoma vía asistencia estatal o autogestiva. De modo que el Estado, como hemos señalado, a través de sus políticas alimentarias traza una gramática sobre la comensalidad, que impacta en las memorias gustativas de las familias (Ibáñez y Huergo, 2012).

Al decir de Mintz (1999), la comida es un campo de combate ideológico al ser vehículo de significados. La comida que no resulta atractiva a los sentidos para ser incorporada, aquella que no presenta comestibilidad cultural y afectiva, genera disgusto. El disgusto parece estar asociado a un trastorno/incompatibilidad entre los alimentos servidos y el sistema culinario desde el que se lo está evaluando. La evaluación negativa frente a lo ofrecido constituye la marca de construcción y delimitación del sí mismo, la sanción de la imposición en un destello de autoafirmación que automáticamente intenta ser barrido por la norma institucional (Fischler, 1995), y que en el interior del comedor se refleja en el “vamos, coman todo lo que está en el plato”. En contraposición, niños y niñas muestran su disgusto, cuando los sentidos que ofrece el plato, no solo en su composición sino también en su estética (como forma de interpelación sensorial), producen el desencadenamiento de acciones y emociones entre quienes participan del tiempo/espacio de la comensalidad. Estas emociones constituyen en sí mismas un dato cultural tramado al interior del vínculo social que allí se gesta y que, a su vez, es alimentado por las historias de quienes participan.

Abordaje metodológico

Desde este posicionamiento podemos comprender la importancia de las salas cuna y las interacciones que allí se suceden en la conformación de memorias gustativas y afectivas, y de las formas de ser y estar con otros/as. Así el trabajo articulado desde una praxis expresivo-creativa⁷ nos permitió generar el gozne entre los sentidos y sentires de la comensalidad de los/as participantes de los talleres.⁸ La apuesta fue entonces elaborar un abordaje metodológico de encuentro que interpelara primero los sentidos sensoriales para luego compartir esa evocación y, a partir de ella, las vivencias, recuerdos y proyecciones como temporalidades que se inscriben en la experiencia sensible. De este modo, partimos de considerar la experiencia estética productiva en una doble vía: para generar momentos de expresividad y como objetos expresivos en sí mismos. Al exceder las posibilidades de la palabra y la pregunta, se da paso al cuerpo, a los sentidos, es decir, a modalidades de decir/actuar donde los sujetos encuentran otras formas (oblicuas en un sentido, pero directas en otro) para decir su mundo (Huerdo e Ibáñez, 2012).

En esta ocasión solo nos vamos a remitir al trabajo con padres y madres y a los productos comunicacionales que de allí surgieron. En el primer taller con las familias realizamos la presentación del grupo y la propuesta expresivo-creativa: abrir el juego a las comidas familiares y a la historia compartida. Las actividades que se realizaron fueron postas sensoriales que consistían en tres espacios dispuestos en la sala cuna, cada uno en correspondencia con uno de estos sentidos: olfato, oído, tacto con alimentos para reconocer, participaron en esta instancia 40 mujeres-madres en dos talleres en cada sala cuna.

El primer día taller con las familias realizamos la presentación del grupo y la propuesta expresivo-creativa.⁹ Nos parece importante resaltar que desde el inicio tuvimos que hacer algunas aclaraciones dado que quienes asistieron habían interpretado que haríamos un taller de alimentación saludable (Guías Alimentarias para la Población Argentina),¹⁰ de modo que su disposición era para escuchar una charla. Tanto las mujeres madres/tías/abuelas como los varones padres que asistieron tenían caras serias y una postura corporal tensa, según creemos, debidas al carácter prescriptivo y muchas veces disciplinador de las formas de intervención desde el campo de la nutrición o estatal. Esta lectura de las coporalidades que nos interpelaban nos llevó a aclarar y enfatizar en nuestra presentación que no íbamos a “evaluar” ni “juzgar” sino que éramos un grupo interdisciplinario de la universidad (comunicadores/as, nutricionistas, psicólogas) que les proponíamos talleres lúdicos para pensar la comensalidad, para saber qué les gustaba o no como familias y a sus hijos/as en particular. Allí el clima se distendió y pasamos a las actividades.

La primera posta táctil consistía en 12 cajas sobre una mesa con una abertura para solo meter la mano y así reconocer el alimento. Estos eran de los más diversos: crudos y cocidos, con texturas y gramajes variados (bife asado de pollo, jengibre, tutucas, fideos secos, banana, churro, polenta, masa). En la segunda posta, olfativa, la propuesta era identificar el contenido de 18 frascos y bolsitas con preparaciones y comestibles de aromas bien distintivos (guiso, papas fritas, pickles, ajo, leche en polvo, cacao, café, maní saborizado, chizitos). Finalmente, en la posta auditiva las/os participantes se colocaban auriculares donde escuchaban una selección de sonidos vinculados a la comida y sus múltiples circunstancias.

Nos interesaba que, a partir de la interpelación sensorial que se proponía en cada stand, re-descubrieran emociones, sentidos y memorias gustativas. Luego tuvimos instancias para compartir los recuerdos que esos olores y sabores evocaban. En los distintos momentos de intercambio grupal las memorias se iban tramando en un diálogo

7. Hemos desarrollado esta perspectiva metodológica en “Memorias gustativas de la experiencia de comensalidad en comedores escolares: (re) pensar la Investigación/intervención a partir de constelaciones de expresividad”. Ileana Desirée Ibáñez (en prensa).

8. Es importante referir que se hicieron 18 talleres con cuidadoras, maestras/ madres, padres y finalmente con niños y niñas de las salas; con cada grupo realizaron distintas instancias y materiales lúdicos o de reflexión que se condensaron en dos tipos de productos comunicacionales de la experiencia: cápsulas audiovisuales y Recetarios Colectivos en versión digital y gráfica

9. Hemos desarrollado esta perspectiva metodológica en “Memorias gustativas de la experiencia de comensalidad en comedores escolares: (re) pensar la Investigación/intervención a partir de constelaciones de expresividad”. Ileana Desirée Ibáñez (en prensa).

10. Es una herramienta elaborada por la Dirección Nacional de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles que contempla aspectos regulatorios, de asistencia, capacitación, promoción y evaluación en materia de alimentación.

colectivo. Algunas trazaban una anécdota sobre un aroma haciendo un viaje en el tiempo, contando con quiénes compartían esa comensalidad, a quiénes extrañaban y así las emociones se ponían en juego. Todas compartieron emociones y afectividades y saberes compartidos inter-generacionalmente con relación al comer. Una y otra vez las narrativas iban a sus madres, abuelas, en su historia de infancia, para volver al tiempo presente y enlazarlas a la cotidianeidad de sus niños y niñas. A continuación exponemos algunas de estas narraciones.

Memorias gustativas familiares: saberes y sabores

Tras el recorrido por las postas sensoriales, pudimos observar en ambas salas cuna que el olfato fue el disparador que señalaban las mujeres en sus relatos. La coordinadora, luego de escuchar algunas remembranzas evocativas que surgieron, resaltó que “es el sentido que más rápido nos lleva a las experiencias del pasado invitándonos a compartir nuestras memorias” (I, coordinadora del Taller. Nota de campo, septiembre 2019). Ante la pregunta acerca de qué aromas particulares les traen recuerdos que *hacen bien* al volverse presentes, respondieron:

P: el olor a té de burro me hacer acordar a las mañanas con mi mamá, ella tomaba mate. En verano abajo de esos arbolitos de café me trae recuerdos a eso ella le ponía al mate teníamos planta en mi casa (P, mamá de S, Taller de Postas sensoriales, sala cuna de un barrio del suroeste, septiembre 2019).

S: ese olor me hizo acordar al maní, porque cuando era chica mi papá se levantaba de la siesta para mirar la novela Isaura la esclava, y él sacaba una bolsita llena de maníes, y con mis hermanos comíamos con él (S, mamá de F, Taller de Postas sensoriales, sala cuna de un barrio del noroeste, septiembre 2019).

Los alimentos, sus texturas, sabores y, fundamentalmente, sus olores nos remiten a un entramado de historias y paisajes, la familia y sus afectividades advienen en una imagen sensorial. En palabras de Giard “lo más indicado es creer que comemos nuestros recuerdos, los más seguros, los más sazonados de ternura y ritos, que marcaron nuestra primera infancia” (2010: 189). En sintonía con esta idea, aparecen otros relatos “... a D [hijo] le gusta comer toda la comida que le hago [como mamá]”, “... las comidas caseras son los platos favoritos [de toda la familia]”. La charla se fue sucediendo en escenas familiares compartidas. En las narraciones de los/as participantes se conecta el pasado y el presente, en estas coreografías de acciones mentales y corporales, se perpetúan y se reactualizan tanto material como simbólicamente las cocinas. Esto se refleja de un modo muy gráfico en el siguiente relato:

L: la mano de mi mami cuando cocina, eseee gusto, yo no sé lo que es, ese gusto que solo ella lo hace porque no es el mismo que de mi abuela que también es rico, pero es totalmente diferente () me ha pasado que traje un ají de allá de Salta, que lo tenés que cocinar y lo tenés que freezar, y vos de ese ají sacas un poquito para cocinar tu salsa y le da un gusto particular a la comida. Cuando les cocino a mis hijos, la mayor dice hiciste el guiso de la abuela, hiciste la salsa de la nona y yo digo ya le saqué el secreto de mi mamá (ríe) (T, mamá de M, Taller de Postas sensoriales, sala cuna de un barrio del suroeste, septiembre 2019).

Así, en el primer encuentro pudimos ver la importancia para las familias de estos engarces entre el comer y el registro emotivo. Aquellos sabores que afectan con sensaciones de bienestar responden a saberes intergeneracionales que se traducen en aprendizajes cotidianos. Algunos/as le ponían mostaza al empanado de la milanesa, otros rallaban

su propio pan con ajo y perejil, todos tips y consejos que enriquecen las comidas interpellando afectivamente a estos adultos/as y a sus hijos/as, sobrinos/as, nietos/as. Este reconocimiento y puesta en común nos permitió pensar en la forma de valorizar e incorporar todos estos saberes en la cotidianidad de los espacios institucionales donde también se van tramando memorias gustativas. A continuación, analizaremos la modalidad culinaria que se da en estos espacios, cómo ella también define gustos y modos de comensalidad que dejan huellas sensibles en los/as comensales.

Memorias gustativas y tramas institucionales

Los modos de cocinar y de organizar la comensalidad institucional impactan en el cuerpo (*sensu* Le Bretón). En el caso de una de las salas, muchas de las madres y padres que actualmente llevan a sus hijos/as a este espacio de cuidado asistieron en su niñez y comieron las comidas que R preparaba, recordándola a ella y a sus preparaciones. R comenzó a cocinar cuando era un comedor comunitario antes de que migrara al formato propuesto por el Plan Sala Cuna. De modo que esta cocina o gastronomía institucional dejó huellas en la experiencia colectiva en el territorio.

En ese sentido, en uno de los encuentros donde participaron docentes, cuidadoras y la cocinera, D (cuidadora) mencionó que le gustaría que R comparta “*qué le pone a la comida para que salga tan rica*”. Ante esta pregunta, R respondió:

R: *La comida la hago con muchísimo amor, con poquitas cosas, pero con muchísimo amor todos los días cuando tengo que cocinar le digo: Señor que esta comida me salga riquísima con el sabor exquisito para mis niños, para que la puedan comer a toda. No me dejan nada [en el plato]* (R, cocinera de la sala cuna. Taller Constelaciones de Palabras, Sala Cuna de un barrio del suroeste, junio 2019).

El tono afectivo emerge en primer lugar, cuando R hace referencia al *amor* como ingrediente fundamental en el momento de enfrentar el desafío diario de preparar la comida para los niños y las niñas. En su saber-hacer de comer identifica claramente las afectividades que se ponen en juego. El cuidado y el amor emergieron como ejes troncales. Asimismo, destaca la reciprocidad al mencionar la aceptación con la que son recibidas sus comidas: “*no me dejan nada*”. Ello expresa una gran satisfacción en el cierre de su relato. No obstante, también señala que en muchas ocasiones “*cocina con poquitas cosas*” porque “*todo está caro*”. Debido a estas circunstancias, debe realizar cambios en el menú que les envían las nutricionistas a cargo de su planificación, dando paso a la creatividad para “*hacer con lo que hay*”.

Con relación a lo señalado por R, Fischer sostiene que la intervención maternal –o persona afín a ella– se traduce en un toque personal único, que sirve precisamente para identificar y a la vez valorizar a la preparadora tanto como a la preparación (Fischler, 1995). Quien cocina con amor espera como contraparte la plenitud gustativa y la saciedad de sus comensales. El componente de *amor* que señala R, que también se expresa de distinto modo en las narraciones de las familias, es un ingrediente fundamental de la alimentación infantil. Consideramos que aquí se nos presentó una pista para incorporar saberes y sabores familiares a la hora de diseñar preparaciones culinarias para espacios institucionales. De modo que las comidas que se ofrezcan a niños y niñas darán continuidad a aquello conocido, aceptado y valorado por ellos/as en sus hogares.

En consecuencia, nos propusimos una segunda instancia del taller. Para ello, poniendo énfasis en el carácter voluntario, se invitó a las madres, tías, abuelas y a los padres que junto a los niños y las niñas plasmaran, en el material previamente provisto por el

equipo (hojas de papel y fibras),¹¹ una descripción de una preparación/comida que les gustaría compartir, acompañada de alguna ilustración o dibujo. También, si querían, alguna historia, narración o anécdota vinculada a esa comida. Tomando como insumos estos materiales que se elaboraron de manera domiciliaria, se generó un encuentro para su socialización en cada sala cuna.

11. Los materiales, los refrigerios que hicieron a cada instancia de encuentro en terreno, como así también la impresión de los recetarios se solventaron con fondos del Proyecto PROTRI que antes se describe.

Los recetarios colectivos: saberes y sabores de la comunidad

A partir de esas producciones realizamos un taller donde en pequeños grupos las familias compartieron sus propuestas. De esta manera, se propiciaron momentos de diálogo, intercambio y puesta en común de las preparaciones e historias familiares. Recuperando vivencias, afectos y sensibilidades en relación con prácticas cotidianas, en este caso, las culinarias. Así, aparecieron en escena las prácticas de hacer la comida o de cocinar, haciendo referencia no solo al proceso mecánico, físico y químico de transformación de los alimentos en platos de comida o a un conjunto de técnicas gastronómicas, sino como una práctica cotidiana repetida en el tiempo y en el espacio, arraigada en el tejido de las relaciones con los otros, marcada por la historia familiar y personal.

C: a la receta de los espaguetis la aprendí mirando a mi mamá , mi abuela me ponía a picar las verduras () yo la veía y miraba las cosas que ella le iba echando a la comida e iba aprendiendo o por ahí me decía querés cocinar vos? , aprendí una mezcla de mi mamá y mi suegra, una vez que me casé empecé los experimentos con las ratitas de laboratorio (ríe) [haciendo alusión a su marido e hijos/as] (Madres de niños/as de la sala cuna. Taller Recetario Colectivo, sala cuna de un barrio del noroeste, septiembre 2019).

En la mayoría de los relatos, la incorporación al mundo de las cocinas se da a partir del juego de la vista y la imitación de las mujeres de las familias, abuelas, madres, tías. Se aprende en el juego corporal de hacer como quien me enseña, se reconstituye de memoria por medio de la observación o mediante ensayos y errores hasta aproximarse al resultado esperado (Giard, 2010).

En los intercambios también se tematizó sobre la naturalización del rol femenino en la tarea de cuidar mediante la comida: “yo era la única mujer en mi familia, tuve que hacerme cargo de la cocina”, “aprendí a cocinar como lo hacía mi suegra para que a mi marido le guste lo que cocino”. A esto se suma el rol de la hija mayor como “la segunda mamá”. Estos quehaceres resultan engranajes esenciales en la reproducción y mantenimiento de la fuerza de trabajo. De manera concomitante, el afecto se va construyendo a partir de la cercanía de las acciones que hacen a la vida cotidiana, es decir, socialmente se va gestando un sentimiento de cuidar y ser cuidado que es parte del cuidado mismo (Jelin, Faur y Esquivel, 2012). Jelin (2016) señala que los vínculos familiares se traducen en responsabilidades y deberes, pero también en conflictos, porque la soledad en la práctica de cuidado debilita los lazos. Hablar sobre el comer y el hacer de comer a niños y a niñas los saca a la luz.

Estos mundos y haceres que se compartieron en los talleres se materializaron luego en Recetarios Colectivos producidos y diseñados para cada sala organizados según la técnica de preparación de las comidas familiares: AMASAR, GUI SAR, MEZCLAR Y ARMAR, HORNEAR, FREIR Y SOBREMESA.

Fig. 1: Tapa del recetario colectivo.



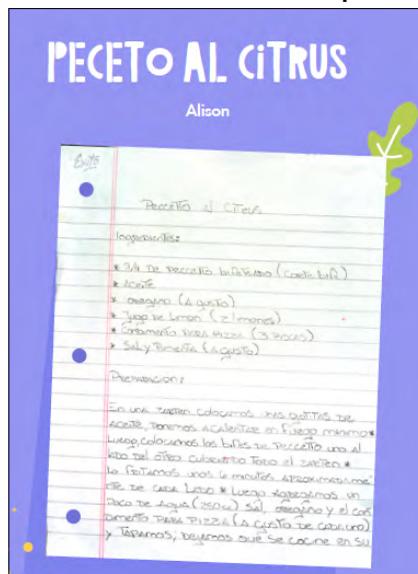
Fig. 2: Carátula según técnica de preparación



Descripción de figura 1: título "Recetario Colectivo" con una tipografía juvenil acompañado de dibujos: zanahoria, vegetales, fideos, alfajorcitos de maicena.

Descripción de figura 2: Carátula de fondo violeta, en su centro y dentro de una sartén blanca el título "Freir", arriba saltan papas fritas y gotitas. Abajo figuran papas y una botella.

Fig. 3: Interior del recetario colectivo, con recetas e ilustraciones realizadas por uno de los/as participantes



Descripción de imagen: Carátula violeta con título en tipografía juvenil, indica "Peccetto al citrus". Abajo "Alison". En el centro fotografía de una hoja de carpeta con una receta:

Ingredientes: 3/4 de peccetto bifeteado (corte bife), aceite, orégano (a gusto),

jugo de limón (2 limones), condimento para pizza (3 pistas), sal y pimienta (a gusto)
Preparación: En una sartén colocamos las gotitas de aceite, ponemos a calentar en fuego mínimo * Luego, colocamos los bifes de peccetto uno al lado del otro cubriendo todo el zarten * Lo fritamos unos 6 minutos aproximadamente de cada lado * Luego agregamos un poco de agua (250 cc), sal, orégano y el condimento para pizza (a gusto de cada uno) y tapamos; dejamos que se cocine en su

En cada uno de estos capítulos se agruparon las recetas familiares con sus dibujos, collages y anécdotas. La intención era dar cierre a esta actividad en un nuevo taller donde se entregarían los recetarios a las familias y las salas cuna para poder reflexionar sobre este producto final. Sin embargo, a partir de que el poder ejecutivo nacional decretó el Aislamiento Social Preventivo y Obligatorio por la pandemia por Covid 19 fue imposible concretar este encuentro. Ante esto, organizamos grupos de Whatsapp con las familias de cada espacio y les enviamos los recetarios por ese medio para que pudieran conocer el producto terminado con el compromiso de efectivizar un nuevo taller para compartir y conversar sobre los recetarios cuando las condiciones sanitarias lo permitieran.

Notas finales

La experiencia de trabajo colectivo en las salas cuna implicó la participación activa de la comunidad, abrió nuevas formas de comunicación entre las cuidadoras y docentes y las familias. La incorporación de la palabra y las recetas a las formas culinarias de las instituciones fueron valoradas positivamente al igual que este lugar de escucha y encuentro que fueron los talleres. En este sentido, queremos destacar el lugar de las memorias gustativas como un capítulo significativo de la comensalidad y de la cultura, las emociones que se traman en relación con esta práctica anudan modos de afiliación a una comunidad social, una manera de reconocerse y de poder comunicarse. Entendemos que comer y cocinar en espacios institucionales performan singulares sabores, texturas e interacciones que interpelan a niños y niñas. Es decir, allí también se traman saberes y sentidos en torno a lo alimentario, sin embargo, la dimensión sociocultural y afectiva del comer ha sido sistemáticamente escindida de los abordajes y en los recursos que se utilizan en las políticas públicas. De acuerdo a declaraciones oficiales, dentro del radio provincial, el Plan Salas Cuna asiste a 16.135 niños y niñas.¹² De modo que todos/as ellos/as desde su temprana edad aprenden a comer en el marco de su propuesta de comensalidad: sabores, aromas, texturas, gramajes, temperaturas, cromaticidades de los alimentos en el plato, sentidos en relación al comer, los tiempos e interacciones posibles. De allí la importancia de generar espacios para repensar la comensalidad y también la afectividad como lugares a disputar, allí donde se configura la política pública, en este caso una política de los cuerpos. Recobrar estos saberes, ponerlos en diálogo con los espacios institucionales y que estos sabores, que remiten a la historia familiar, a sus memorias gustativas, formen parte de las preparaciones de las cocineras es también reconocer el gusto y el deseo de niños y niñas como un acto político. Es considerarlos actores/as de su comensalidad, sujetos deseantes partícipes junto a sus familias de la tramas culturales e institucionales.

12. Tal como se aprecia en este hilo de inicio de las actividades en 2021: https://twitter.com/gobdecordoba/status/1376903299245428736?ref_src=twsrc%5Etfw%7Ctwcamp%5Etweetembed%7Ctwtterm%5E1376908204425281540%7Ctwtgr%5E%7Ctwtcon%5Es3_&ref_url=https%3A%2F%2Fobjetivo.com.ar%2Fcontenido%2F31926%2Fvolvieron-a-la-presencialidad-425-salas-cuna-en-cordoba

Bibliografía

- » Aguirre, P. (2006). *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen*, 2da. ed. Miño Dávila-Ciepp.
- » Contreras Hernández, J. y Arnáiz, M. G. (2005). *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*. Ariel.
- » Danani, C. (2009). La gestión de la política social: un intento de aportar a su problematización. Chiara, M. y Di Virgilio, M. M., *Gestión de la política social: conceptos y herramientas*. Los Polvorines, Universidad Nacional de General Sarmiento.

- » De Certeau, M. (1996 [1974]). *La invención de lo cotidiano I. Artes de hacer*. Universidad Iberoamericana.
- » Esquivel, V.; Faur, E. y Jelin, E. (2012). *Las lógicas del cuidado infantil. Entre las familias, el Estado y el mercado*. IDES.
- » Fischler, C. (1995). *El (h)Omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama.
- » Foucault, M. (2007). *Tecnologías del Yo*. Paidós.
- » Garrote, N. (2000). Algunas reflexiones acerca de la contribución de la Antropología a la problemática de la alimentación y la salud. Investigación en Salud. Publicación Científica de la Secretaría de Salud Pública Municipal de Rosario.
- » Giard, L. (2010). Hacer de comer. De Certeau, M.; Giard, L. y Mayol, P., *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. Universidad Iberoamericana.
- » Huergo, J. e Ibáñez, I. (2012). Contribuciones para tramar una metodología expresivo-creativa. Ejercicio de lectura de dibujos de mujeres de Villa La Tela, Córdoba. *Revista Latinoamericana de Metodología de la Investigación Social*, año 2, núm. 13 (abril-septiembre).
- » Ibáñez, I. y Huergo, J. (2017). Transformaciones en las experiencias de comensalidad de los sectores subalternos: Análisis de narrativas y discursos mediáticos en Córdoba. *Argentina. Razón y Palabra. Primera Revista Electrónica en Iberoamérica Especializada en Comunicación*, vol. 20, núm. 3, pp. 312-321.
- » Ibáñez, I. (2021). Memorias gustativas de la experiencia de comensalidad en comedores escolares: (re) pensar la Investigación/intervención a partir de constelaciones de expresividad. Huergo, J. e Ibáñez, I., *Afectividad, cuidado, comensalidad y juego: experiencias de niños y niñas en Salas cunas de la ciudad de Córdoba*.
- » Jelin, E. (2016). *Pan y afectos. La transformación de las familias*. Fondo de Cultura Económica.
- » Le Breton, D. (2006). *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Nueva Visión.
- » Mauss, M. (1971). *Ensayo sobre el Don. Forma y razón del intercambio en las sociedades arcaicas*. Sociología y Antropología. Tecnos.
- » Mintz, S. (1999). La comida como un campo de combate ideológico. Conferencia de clausura del VIII Congreso de Antropoloxía. Homenaje a la Xeración Nós. Santiago de Compostela.

María Julia Angeli

Doctoranda en Estudios Sociales de América Latina (CEA, FCS, UNC) y Licenciada en Nutrición (FCM-UNC). Becaria doctoral cofinanciada CONICET y UNC. Se desempeña como docente adscripta de la Cátedra de Nutrición en Salud Pública de la Escuela de Nutrición (UNC). Es miembro del Programa: Grupo de Estudios sobre experiencias de infancias y prácticas de cuidado en el Sur Global (CIPECO) y del Laboratorio: Intervenciones desde la expresividad: Experiencias de niños, niñas y jóvenes en la pandemia (CIPECO-FCC). Contacto: angelimjulia@hotmail.com

Ileana Desirée Ibáñez

Doctora en Estudios Sociales de América Latina (CEA, FCS, UNC). Licenciada en Comunicación Social (FCC, UNC). Diplomada en Estudios Sociales Urbanos (UCC).

Diplomada en Educar en la Cultura Digital (UNVM). Dirige junto a Juliana Huergo el Programa: Grupo de Estudios sobre experiencias de infancias y prácticas de cuidado en el Sur Global (CIPECO). Es Directora del Laboratorio: Intervenciones desde la expresividad: Experiencias de niños, niñas y jóvenes en la pandemia (CIPECO-FCC). Profesora Asistente en las carreras de Comunicación Social y Antropología, UNC. Contacto: ileana.ibanez@unc.edu.ar

Juliana Huergo

Doctora en Estudios Sociales de América Latina (CEA, UNC). Magister en Formulación y Desarrollo de Estrategias Públicas y Privadas (CEA, UNC). Licenciada en Nutrición (FCM, UNC). Dirige junto a Ibañez ileana Desirée el Programa: Grupo de Estudios sobre experiencias de infancias y prácticas de cuidado en el Sur Global (CIPECO). Actualmente es Investigadora Adjunta del CONICET y Profesora Adjunta de la cátedra Nutrición en Salud Pública de la Escuela de Nutrición (UNC). Contacto: jhuergo@unc.edu.com

María Laura Simoni

Maestranda en Sociología (CEA, FCS, UNC) y Licenciada en Nutrición (FCM, UNC). Es miembro del Programa: Grupo de Estudios sobre experiencias de infancias y prácticas de cuidado en el Sur Global (CIPECO) y del Laboratorio: Intervenciones desde la expresividad: Experiencias de niños, niñas y jóvenes en la pandemia (CIPECO, FCC). Contacto: lalymadariaga@gmail.com