

## *La divulgación del “buen comer” y las imágenes de la mesa de los sectores populares (1900-1930)*

Ana Lía Rey

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES

---

### ABSTRACT

---

Between 1900 and 1930 in Argentine different types of publications promised their readers to take care and improve their health through recipes, scientific information about food and useful cooking tips. This educational vocation of the press coincided with the process of modernization of Argentinian society and the differentiation of its readers. In direct confrontation with the world of healthy food, one can find representations through photographs that give testimony of the daily diet and social meetings having food as a center. In this article we aim to analyse the relationship – both conflicting and complementary – between the ways of representing common food and cooking.

**Keywords:** Argentinian journals, photography, cooking, popular sectors, representations.

Entre 1900 y 1930, en la Argentina diferentes tipos de publicaciones prometían cuidar y mejorar la salud de sus lectores a través de recetas, información científica sobre la alimentación y consejos útiles para la cocina hogareña. Aquella vocación didáctica de la prensa coincidió con el proceso de modernización de la sociedad argentina y con la diferenciación de sus públicos. En directa confrontación con ese mundo de la comida saludable, encontramos las representaciones construidas a través de imágenes fotográficas, que durante la misma época han dejado testimonio de la mesa cotidiana o de las reuniones sociales que tenían a la comida como centro. En este artículo nos proponemos dar a conocer aquella relación, a la vez antagónica y complementaria, entre las formas de representación de la cocina y la comida en común.

**Palabras claves:** Revistas argentinas, fotografía, cocina, sectores populares, representaciones.

---

## Introducción.

Al finalizar el siglo XIX, Argentina se integró al mercado mundial como un país agroexportador. Esto exigió cambios estructurales que aceleraron la modernización del país. El proceso fue posible, entre otras cosas, por el aporte de la mano de obra de miles de inmigrantes provenientes de países europeos que arribaron al país desde fines del siglo XIX hasta comienzos de la segunda guerra mundial. Italianos, españoles, franceses, vascos, alemanes, suizos, sirio-libaneses, entre otros, llegaron al puerto y modificaron el perfil poblacional de Buenos Aires y de algunas ciudades del interior vinculadas al desarrollo agrícola, como Santa Fe y, en especial, Rosario. Buenos Aires era la vía de entrada obligada a la Argentina. Entre el primer censo de 1896, cuando ya se habían registrado importantes ingresos de extranjeros, y el de 1947, se experimentó un notable crecimiento en la tasa total de población, como lo muestra el siguiente cuadro (Lattes, 1975): de población, como lo muestra el siguiente cuadro (Lattes, 1975):

Año	Población Total	Población total de extranjeros	Porcentaje	Porcentaje de Varones	Porcentaje de Mujeres
1869	1.877.490	210.330	11,2%	--	--
1895	4.044.911	1.006.838	24,9%	--	--
1914	7.903.662	2.391.171	30,3%	34,9	24,2
1947	15.893.811	2.435.927	15,3%	17,4	13,2

Los inmigrantes generaron una gran demanda de espacio vital. En consecuencia, la vivienda fue uno de los principales problemas de los sectores populares, tal como ocurría en otras grandes ciudades del mundo, como en Chicago y Nueva York. Fue entonces cuando aparecieron en Buenos Aires, Rosario y Bahía Blanca las casas de inquilinato. En esas viviendas, conocidas como *conventillos*, se instaló un nutrido número de familias y también una apreciable cantidad de hombres solos. Otros recién llegados vivían en los lugares de trabajo: si eran mujeres, en las casas donde servían como mucamas o cocineras y, si eran varones, en sótanos o precarias habitaciones donde desempeñaban sus tareas. Algunos viajaban al interior siguiendo la tradición campesina con la que habían arribado al país. Allí eran contratados para trabajos rurales y en muchos casos se convirtieron en arrendatarios (Jujnovsky, 1974; Armus, 1990; Korn-de la Torre, 1985; Gayol, 2000; Suriano, 2000; Rey, 2013).

Después del Centenario, en 1910, en la Ciudad de Buenos Aires, abarrotada de habitantes, se comenzaron a vender pequeños lotes de tierra que conformaron los barrios periféricos como Saavedra, Floresta, Mataderos. Allí muchos de estos inmigrantes construyeron sus primeras viviendas propias. Las condiciones de vida de los trabajadores, criollos e inmigrantes, plantearon un desafío para los gobiernos de entonces. La cuestión social se agravó rápidamente y las huelgas y protestas comenzaron a sucederse cada vez con mayor fuerza a partir de fines del siglo XIX. Esto llevó al estado nacional a poner en práctica una serie de políticas activas tanto para su contención como para la represión de los movimientos contestatarios (Suriano, 1989-90). Esta intervención estatal puede observarse a través de disposiciones vinculadas a la salud, la creación de instituciones, los cambios de la legislación y las regulaciones laborales nacionales.

Los nuevos sectores populares, engrosados por los contingentes inmigratorios, además de los problemas de vivienda y trabajo, impulsaron nuevos consumos. Los medios de comunicación, diarios y revistas, ocuparon un lugar importante en la difusión de marcas de productos alimenticios y construyeron pedagogías de la nutrición. Actuaron como dispositivos para proponer a la sociedad cánones de consumo cada vez más saludables y variados e impusieron parámetros modernos respecto de las prioridades tradicionales sobre los que decidían las mujeres (Prieto, 1988; Cott, 1993; Rocchi, 1999; Adamovsky, 2009) <sup>1</sup>. Este trabajo se propone investigar los mecanismos y dispositivos por los cuales dos tipos distintos de medios de prensa intentaron influir y moldear los hábitos alimenticios de la población. Por un lado, hemos relevado un grupo de revistas vinculadas a lectoras socialistas y, por otro, nos detuvimos en la revista ilustrada *El Hogar*. Cada una de ellas se dirigió de modo diferenciados a sus públicos y les ofreció formas de acercarse a las prácticas del comer y a sus representaciones.

Partimos de la idea de que las representaciones y las imágenes configuran visiones específicas de la sociedad y que es posible tramar diálogos entre la imagen, la cultura, la política y los sectores sociales representados. Por eso nos planteamos poner en diálogo esas construcciones mediáticas con un corpus fotográfico. Nuestra pesquisa va en tres direcciones: las representaciones del comer en casa o recibir invitados, la comida y el trabajo, y, finalmente, la comida y la sociabilidad popular. Estos tres ejes abren una serie de preguntas que irán hilvanando medios e interpretaciones de imágenes. Los interrogantes han sido:

---

<sup>1</sup> En 1884 se promulgó la Ley 1420, su ejecución incorporó a los niños inmigrantes al sistema educativo y modificó los índices de alfabetización de la sociedad argentina. La Ley generó nuevos lectores y amplió el campo de lectura de libros y revistas, creando un público diferenciado en gustos, edades y sexo.

¿Cómo era la mesa cotidiana? ¿Cuáles eran las costumbres alimenticias a la hora de pensar la comida cotidiana de aquellos que estaban más integrados a la sociedad criolla y de los nuevos inmigrantes? ¿Qué lugar ocupaban las mujeres en la organización de la vida social doméstica en los conventillos, y, luego, en las casas-chorizo de los barrios? ¿Dónde y qué comían los trabajadores? y finalmente qué vinculación existió entre ciertos consumos y determinados espacios y modos de sociabilidad.

### **Publicaciones sobre el buen comer.**

A partir de una selección de revistas construimos un corpus<sup>2</sup> que permite pensar en las formas del “buen comer”, en los hábitos alimenticios y en el modo en que la comida se introdujo en la vida cotidiana a través de recetas o consejos útiles. Nos interesa reflexionar respecto del lugar que ocupó la alimentación al interior de los hogares; y también cómo se construyeron imágenes visuales sobre la mesa ideal, tanto de la comida cotidiana como de las recepciones hogareñas. Las revistas interpelaban a variados sectores sociales y realizaban “operaciones de clasificación” cuyo efecto era fomentar divisiones y jerarquías entre diferentes grupos sociales (Adamovsky, 2009, p. 59).

Desde fines del siglo XIX pero con mayor intensidad desde la primera década del siglo XX, en Buenos Aires y también en las principales ciudades del interior circularon revistas de temática variada y para públicos diversificados. Por entonces circulaban publicaciones culturales que satisfacían a lectores interesados en debates políticos y en la circulación de corrientes literarias y estéticas. Estas pequeñas revistas pretendían dirigirse a un público más especializado. Mientras tanto, la aparición de *Caras y Caretas* en 1898 y el éxito obtenido desde los primeros números hizo de esta publicación un referente a imitar para el consumo de un público más amplio y diversificado. El *magazine* y su lógica de lectura se impusieron como formato de las revistas de mayor circulación, y entre ellas se encuentra *El Hogar*. En este período también se fundan grandes empresas periodísticas dedicadas a la publicación de revistas como las editoriales Haynes y Atlántida, que ampliaron tanto las temáticas periodísticas como los potenciales públicos. Así, estas empresas de perfil moderno sumaron títulos dirigidos a los niños, a los interesados en los deportes y a las mujeres. El público femenino se sumó como consumidor de ambos tipos

---

<sup>2</sup> El corpus seleccionado está conformado por publicaciones vinculadas al socialismo, anarquismo y librepensamiento como *Nosotras* (1902-1904), *La Nueva Mujer* (1909-1912) y *Vida femenina. La revista de la mujer inteligente* (1933-1943). Entre las revistas que buscaron diversificar lectores y ampliar los temas de interés se consultó *El Hogar* (1904-1963) de la editorial Haynes.

de publicaciones, tanto las especializadas como las que ofrecían secciones pensadas para ellas (Bontempo, 2012).

En 1904 *Nosotras*<sup>3</sup> publicó un artículo sin firma titulado “La Cocina (confidencial)”. Allí se daba a entender que se iba a hablar de algo que no solía ponerse en discusión: el lugar central de las mujeres en la casa. Sin embargo, en él no se enseñaba a cocinar, sino a eludir el mandato de “la mujer en la cocina” y a escuchar los reclamos de aquellas que se animaban a manifestar ese fastidio de roles adjudicados. Las opciones que presentaba eran varias: contratar cocineras, salir a comer afuera o comprar comida hecha porque “las mujeres libres de las tareas domésticas están en condiciones de ganar como los hombres” (*Nosotras. Revista feminista, literaria y social*, 1904, p. 575). El artículo mostraba las comodidades del consumo temprano en clave feminista y afirmaba que su desigualdad política y económica era producto de las absorbentes tareas domésticas y que la dedicación al hogar les impedía su emancipación. Sin embargo, este tono no predominaba en el conjunto de las revistas dirigidas por mujeres socialistas; lo más destacado era el perfil científico otorgado al tratamiento de la cuestión de la comida y la responsabilidad de las amas de casa de conocer los secretos escondidos en las propiedades nutritivas de los alimentos que la ciencia descubría día a día.

La modernidad cosmopolita de principios de siglo, sugerida en *Nosotras*, contrasta durante la década del 30 con *Vida Femenina*, que se embanderó en la valorización de lo doméstico. El hogar era el espacio donde las mujeres se configuraban como madres al tiempo que se apropiaban de un discurso político de la domesticidad (Nari, 2004, pp. 239-240). La revista se hacía cargo de la diferencia biológica y moral que conllevaba la maternidad y convertía el acto de la alimentación a la prole en un signo ideológico. Contribuía a la planificación científica del hogar y mostraba los pasos para una cocina económica y a la vez sustanciosa, enseñando preparaciones elaboradas con productos de estación sin perder de vista la preocupación por la salud de la familia y, especialmente, de los niños. Las socialistas consideraban que estos artículos podían funcionar como enciclopedias para la vida cotidiana de las mujeres y por eso el rol pedagógico de la revista se extendía a los consejos médicos, a la forma de cocinar los alimentos y

---

<sup>3</sup> *Nosotras. Revista Feminista, literaria y social* fue una publicación platense editada en La Plata bajo la dirección de la maestra y librepensadora María Abella Ramírez. Circuló entre agosto de 1902 y noviembre de 1904. Pretendió ampliar el número de lectoras y no cerrarse a los intereses de la hermandad masona, por eso convocó a socialistas y a anarquistas quienes tuvieron una destacada participación.

a la publicación de recetas que garantizaban el bienestar físico de las familias<sup>4</sup>. (Rey, 2017)

La revista *El Hogar* circuló durante varias décadas con un formato que ya había probado su éxito: el del *magazine* ilustrado. La publicación apeló a una estrategia clásica de divulgación culinaria: recetas cortas con el listado de ingredientes y sin muchas explicaciones sobre la preparación. Sin embargo, al pasar las páginas y los números, podemos observar que los consejos aparecen en diferentes tipos de artículos, sin encontrarse en una sección fija: *Temas domésticos*; *El arte culinario* o *Usos mundanos*, entre otros apartados. En uno de ellos, para referirse a la importancia de las recepciones sociales, menciona un libro sobre buena crianza publicado durante el siglo XVIII y de lectura obligatoria en los internados educativos. El artículo intenta enseñar formas de comportamiento en sociedad, aunque afirma: “Hoy nos haría sonreír un tratado semejante, pues tenemos la pretensión de que todo lo distinguido es innato” (*El Hogar*, abril de 1924, p.16). La operación de clasificación habla de una clase que está en condiciones de aprender formas y procedimientos propios de un sector social al que aún no pertenecían las lectoras. Coloca ese saber en la mujer y agrega:

La cordialidad brota de su corazón, y en virtud de los inmutables principios adquiere la gracia y la fineza. No es conveniente olvidar que los buenos modales son inmovibles, pero las manifestaciones de las prácticas sociales están sujetas a las fluctuaciones de la moda y del tiempo actual, atento a simplificarlo todo (*ibidem*).

A partir de allí se despliegan consejos para formas de comportamiento social en almuerzos y cenas, sobre cómo ubicar a los comensales, y la disposición de los invitados durante la sobremesa. Por esa razón, seguir los consejos del siglo XVIII era una práctica que se actualizaba en las aspiraciones de los sectores sociales en ascenso, cuando el parecer se hacía más importante que el ser.

En 1926 aparecen otra vez consejos que completan la información de los libros de cocina, escritos por prácticos cocineros que no tienen en cuenta las dificultades del ama de casa que se lanza a la experiencia de cocinar. Tenemos la impresión de que las mujeres debían aprenderlo todo y las revistas contribuyeron a ello. Por ejemplo en “Importancia de la elección de una batería de cocina” (*El Hogar*, julio de 1926, p. 49), el artículo da cuenta de cuáles son los mejores materiales de fabricación, del tamaño y del tipo de ollas que requiere

---

<sup>4</sup> Desde 1939 hasta 1943 Isidoro Ayala fue el cocinero de la sección *El Rincón de los garbanzos* y se propuso mostrar la eficacia que implicaba para la revista *Vida Femenina* tener una guía para las lectoras que indicara el procedimiento de cocinar a través de recetas garantizadas en proporciones y calidad.

cierta clase de comidas: “Para preparar un asado o un *ragú*, es todavía la vieja y clásica ‘cocotte’ de hierro fundido la que se debe adquirir” (*ibidem*). Los consejos ayudaban a “las aficionadas” al éxito completo de la empresa doméstica. Sin utensilios adecuados no era posible lograr satisfactoriamente ninguna receta. Estos artículos no hacen más que demostrar la necesidad de crear, no solo nuevos hábitos, sino el deseo de consumir, tanto aquello que no se tiene como lo tradicional que puede comprarse de mejor calidad (Caldo, 2013, p. 173).

En *El Hogar*, las imágenes de eventos sociales con amplia asistencia femenina, las notas sobre la última moda, y las publicidades especializadas en productos alimenticios, contrastan con la falta de representaciones sobre la preparación de recetas. Las fotografías desaparecen a la hora de mostrar la cocina cotidiana o la mesa de los lectores, salvo con Doña Petrona C. de Gandulfo. Cuando ésta aparece, la revista la muestra como un acontecimiento social. Esto ocurre por ejemplo cuando se exhiben imágenes de una clase programada para la Liga Argentina de Damas Católicas (Pike, 2016)<sup>5</sup>.

### **Fotografiando la mesa de la comida cotidiana.**

Al dejar las revistas e iniciar la búsqueda de imágenes fotográficas que nos permitieran observar la escena de la mesa cotidiana, advertimos que en el principal repositorio investigado, el Archivo General de la Nación, y en los reportajes fotográficos de la revista *Caras y Caretas* aparecen escasas representaciones de la mesa cotidiana, de los espacios para comer o de reuniones donde la comida era el centro del acontecimiento<sup>6</sup>. Casi todas las que hemos rescatado pertenecen a los denominados sectores populares, inmigrantes y trabajadores. En la mayoría de las imágenes que constituyen el corpus no es posible identificar un fotógrafo. Aquí vamos a analizarlas como documentos sociales que aportan a la construcción de sentido sobre los sectores populares conformados por criollos e inmigrantes. Planteamos que las imágenes son

---

<sup>5</sup> Doña Petrona se había convertido en un éxito, había comenzado como ecónoma de la Compañía Primitiva de Gas dando cursos sobre las nuevas posibilidades que brindaba esta nueva energía en el hogar. Luego comenzó a aparecer en las páginas de *El Hogar* y *Caras y Caretas* a propósito de sus cursos en la Liga Argentina de Damas Católicas. Participaba en Radio El Mundo elaborando recetas en vivo para un auditorio femenino y en 1933 publicó *El libro de Doña Petrona*. Ella y su marido costearon la primera edición y la vendieron completa desde su casa a las lectoras interesadas. Este clásico de la cocina argentina aún sigue formando cocineras, tiene publicadas 115 ediciones y actualmente se vende en librerías y también en los kioscos de diarios y revistas

<sup>6</sup> Dejamos afuera de esta pesquisa la gran cantidad de fotografías de banquetes, que era una actividad social muy difundida entre grupos que tenían cierta notoriedad social o cultural y que se celebraban en sedes de instituciones como el Club el Progreso o en restaurantes de moda en la época.

constituyentes de memoria e identidad, en tanto sea posible dilucidar sus contextos, a partir de otras imágenes o palabras que penetren en la mirada del investigador y del lector. Miramos las fotos como textos culturales y no como imágenes privilegiadas de la realidad, esa mirada la constituyen en espacios de representación e interpretación donde se despliega aquello que nos resulta familiar dentro de un orden que les da sentido (Berger, 1998; Gillian, 1997).

### Comer en casa. Del conventillo al patio.



IMAGEN 1: Huelga de Conventillos. Colección *Caras y Caretas*, 1907. Argentina, Archivo General de la Nación.



IMAGEN 2: Pieza de conventillo durante la huelga. Colección *Caras y Caretas*, 1907. Argentina, Archivo General de la Nación.

En la primera imagen (n. 1), un nutrido grupo de niños posa para una foto que busca tenerlos como centro. Sin embargo, es la fisonomía del patio del conventillo la que gana la mirada del observador. Las salientes del primer piso son las cocinas, ubicadas prácticamente en la puerta de las piezas. En los días de lluvia o frío, las mujeres cocinaban en el interior de las habitaciones con grandes



riesgos de incendio o intoxicación. El espacio público de la calle, el semiprivado del patio y el doméstico de los cuartos cobran sentido en esta fotografía.

La segunda (n. 2) es dentro de una pieza de conventillo, donde un grupo de niños se ubica en torno a una mesa, dos de ellos comiendo, quizás desayunando, frente a una taza de loza rústica. Hay una lechera y una cafetera enlozada. Una botella de leche y una lata, posiblemente, para guardar azúcar. No hay ningún alimento sobre la mesa; no se ve pan, algo infaltable en la mesa popular. Los niños están posando para el fotógrafo de *Caras y Caretas*, en el marco de la Huelga de Inquilinos de 1907. Hubo apuro en armar la escena, todo parece estar poco preparado. Los niños ahora sí ocupan el centro de la imagen, con sonrisas, reflejados en el espejo, mostrando a su mascota, sorprendidos; podemos hablar mucho sobre ellos pero poco sobre qué comen. ¿Cómo sostener una alimentación saludable y cómo seguir la tradición alimenticia de los muchos que llegaban a la ciudad con otros hábitos en esas condiciones de habitabilidad?

Por entonces la mayor parte de las compras para abastecer la mesa se realizaba a través de vendedores ambulantes. Se cocinaba al día debido a la dificultad de conservar los alimentos y a la precariedad económica de las familias. El trabajo a destajo y la paga diaria eran la modalidad corriente para estos sectores sociales. La venta ambulante de alimentos contrastaba con los requerimientos de higiene que tenían los frigoríficos que exportaban carne. Las exigencias sanitarias del mercado externo eran cumplidas por los empresarios, mientras que las condiciones del consumo interno dejaban mucho que desear en cuanto a la higiene.

La vida material de los sectores populares, en los inicios del siglo XX, mostraba severas dificultades higiénicas para sostener una dieta bajo estrictas reglas de salubridad. La vulnerabilidad de la población era atendida por el estado, que se mostraba preocupado por la salud de los habitantes. Se crearon instituciones, como el Departamento Nacional del Trabajo, donde circulaban denuncias e informes que darían lugar a futuras legislaciones. Las imágenes permiten observar que, al puchero y el guiso, dos antiguas formas de cocción provenientes de la vieja tradición española, se sumaron la fritura y el asado (Gutiérrez, 1981; Arcondo, 2002, Archetti, 2000).

Sin duda, los inmigrantes traían una dieta que debieron adaptar a las posibilidades locales. La incorporación de la carne transformó la forma de comer agregando proteínas en gran cantidad. Por otro lado, las verduras no eran parte central de la comida criolla. Su incorporación fue impulsada por la inmigración italiana que comenzó a cultivar en quintas para satisfacer las necesidades familiares y, a su vez, para aportar ingresos al hogar (Aguirre, 2017). No hay datos concretos sobre cómo se comía en estas unidades habitacionales. Pero sí es seguro que las mujeres debieron adaptarse para alimentar a su prole. Diferente

era el caso de los varones que vivían solos. Alguna fonda cercana servía de refugio a la soledad y a su estómago.

En los años 20 se definió el carácter que Buenos Aires exhibiría por muchas décadas. Dejó de ser la gran aldea, a la que se sumaban los barrios de La Boca, San Telmo y Balvanera, e incorporó Flores, Caballito y Belgrano. La oferta de tierras por loteo amplió la ciudad y modificó la idea de la “centralidad del suburbio”, donde cada barrio desarrollaba sus lógicas culturales y sociales. Estos nuevos contornos urbanos se caracterizaron por un tipo de vida diferente, conectados al centro y a otros barrios por tranvías, calles pavimentadas y luz eléctrica. Las familias desarrollaron una mayor sociabilidad con los paisanos, con quienes compartían las tradiciones y las recetas del país de origen, ahora recreadas en un barrio de Buenos Aires. Esta nueva residencia mejoró la calidad de vida de sus habitantes, aunque las casas fueran precarias (Gorelik, 1998).



IMAGEN 5: Cocina familiar obrera, circa 1935. Argentina, Archivo General de la Nación.



IMAGEN 4: Almorzando, 2 de octubre de 1941. Argentina, Archivo General de la Nación.



IMAGEN 5: Carnes y Asados, ca. 1940. Argentina, *Archivo General de la Nación*.

Este segundo grupo de fotos muestra otro momento del “comer en casa”. Ahora se trata de las casas de los nuevos barrios populares. En la primera de ellas (n. 3) aparece una cocina donde llaman la atención los utensilios exhibidos. Prácticamente son iguales a los que veíamos en la imagen del conventillo, pero resalta el orden y la necesidad de mostrar lo que se tiene, cuidado, limpio y bien dispuesto. Sin embargo, la mirada va hacia dos elementos que aparecen en la foto y que podrían diferenciarse de otras imágenes de cocinas de familias obreras, tomadas en algún otro lugar del mundo (salvo Uruguay). La yerba Cruz del Sur, un mate y una parrillita con unos trozos de asado. El dúo de la cocina criolla mate y asado, símbolos de la nacionalidad, acomodados para el destinatario de la foto.

La familia en torno a la mesa (n. 4) no es una continuación de la anterior, aunque vemos la misma olla sobre un calentador a querosene *Primus*, infaltable en los hogares pobres.<sup>7</sup> En la foto y sobre el *Primus*, está la olla donde podemos

---

<sup>7</sup> La marca fue título de un conocido tango prostibulario: “Metele Bomba al Primus” de Arturo Severino. Más tarde, en 1925, es mencionado en “El bulín de la calle Ayacucho” de Celedonio Flores, donde se lee una versión adecuada de las virtudes del calentador: “El primus no me

inferir que se preparó una sopa hecha con carne o un guiso. Las carnes hervidas acompañan la mesa familiar: sopa, pucheros y guisos son servidos a los miembros de la familia con una forma de cocción que el autor denomina "endógena", en ese caldo todo tiende a conservarse y remite a una práctica cultural económica y democrática (Archetti, 2000). También en estas cocinas se incorporó la pasta. Carne y harinas eran abundantes en la Argentina de entonces.

Para completar el trio fotográfico doméstico observamos una imagen del asadito del domingo (n. 5) que ahora era posible en la vivienda unifamiliar. La carne se encontraba totalmente integrada a la dieta de los inmigrantes ni bien llegaban a la Argentina. Aprender a hacer un asado, era una marca identitaria en el país de acogida, y para muchos inmigrantes llegó a ser tan importante como la pasta del domingo. La imagen es elocuente: en las nuevas casas del suburbio, el asado no era solo cosa de hombres ni de gauchos, sino que las mujeres también se involucraban en esa actividad. La cantidad de carne en la parrilla es muy pequeña. ¿Cuántos comían ese asado? ¿Con qué lo acompañaban? El solo registro de la carne y el hecho de hacerlo en el fondo de la casa resumen la forma de pasar un domingo en un barrio obrero a fines de la década del 30, principios del 40. Una práctica que los inmigrantes integraron a su vida cotidiana. La parrilla adquirió desde entonces centralidad en patios, jardines y terrazas de la Argentina y la posibilidad de mezcla e hibridación con otras tradiciones culinarias (Corti, 1997).

### **Comida y trabajo. Buenos Aires, ciudad de hombres solos.**

Como señalamos previamente, desde fines del siglo XIX llegó al país una importante cantidad de hombres solos<sup>8</sup>. Las fondas cercanas a los conventillos les permitían solucionar el tema de la comida diaria y agregaban algo de sociabilidad a sus vidas. Cuando un número creciente de familias comenzó a dejar atrás al conventillo y se trasladó a los barrios, la mayoría de los varones que entonces debían dejar el hogar para ir a trabajar al centro o a otras localidades, no tuvieron más remedio que habituarse a comer fuera de la casa y de la forma más económica posible. Las cocinas ambulantes y las fondas fueron entonces los lugares elegidos para un almuerzo rápido.

---

fallaba / con su carga de aguardiente/y habiendo agua caliente/ el mate era allí señor" (Flores, 1925)

<sup>8</sup> Una de las características de la inmigración de ultramar fueron los contingentes de hombres solos que llegaron al país tanto reclamados por algún familiar para cumplir tareas específicas o para probar suerte y más tarde traer al resto de la familia.



IMAGEN 6: Vendedora de chorizos, fotografía de Harry Olds, 1901. *Argentina, Archivo General de la Nación.*



IMAGEN 7: Cocinas Ambulantes, 1925. *Argentina, Archivo General de la Nación.*



IMAGEN 8: Fonda en La Boca, 1914. *Argentina, Archivo General de la Nación.*

La primera (n.6) es una imagen del fotógrafo Olds <sup>9</sup>. La cocina está ubicada en el puerto. La vendedora que mira al fotógrafo parece ser la encargada de cocinar los chorizos que cuelgan de las esquinas del carro. Y estaría, quizás, acompañada de su marido. Este tipo de comercios callejeros aprovechaba la demanda de la gran cantidad de trabajadores que cumplían funciones en un lugar clave de la actividad económica Argentina. Seguramente esta cocina ambulante se instalaba desde muy temprano y debía atender durante varias horas. En la foto parece ser la hora del desayuno e imaginamos que tal vez vendían otras cosas además de chorizos. Las canastas y la olla de aluminio son huellas de diferentes consumos.

La siguiente (n. 7) es una fotografía de 1925. Han pasado más de 20 años y la estructura es más o menos la misma. A diferencia de la primera, estos eran lugares para almorzar: vemos carne asada, chorizos y chinchulines. Los vendedores usaban ropa blanca, una marca de algún requisito municipal, de ciertos controles. Expendían bebidas, porque se ve un fuentón cubierto, que debe contener hielo y unos cajones donde asoma una botella de cerveza. Se podría decir que la oferta de comida se corresponde con un clásico asado de ciudad, una parrillada, algo bien diferenciado del asado que se comía en el campo.

Las cocinas ambulantes llevaron a Raúl Scalabrini Ortiz<sup>10</sup> a intervenir a través de sus crónicas en el diario *La Nación*. Allí escribía: “el sistema de comida servida por medio de cocinas ambulantes se ha difundido con gran éxito pero en algunos casos está desvirtuando el espíritu de las disposiciones municipales que lo autorizan” (*La Nación*, 10 de julio, 1928). De este modo, denunciaba la venta clandestina de bebidas alcohólicas sin pago de patentes y el uso no autorizado de veredas públicas. Ambos hechos perjudicaban a los restaurantes que reclamaban más controles (Rodríguez, 2017).

Por último, en este conjunto nos encontramos con la imagen de la fonda de La Boca (n. 8), descrita en un relato breve de *Caras y Caretas*, que narra el paseo de dos amigos por la costa del puerto:

---

<sup>9</sup> Harry Grant Olds fue un fotógrafo estadounidense que emigró a América del Sur y trabajó fundamentalmente en Chile y Argentina. Luego de un breve paso por Brasil, se instaló en Santiago como empleado de un estudio fotográfico. En 1900 se encuentra instalado en Buenos Aires, con un estudio propio y realizando retratos, vistas y encargos institucionales. Su negocio fue próspero y no regresó a los EEUU.

<sup>10</sup> Raúl Scalabrini Ortiz (1898-1959) fue uno de los referentes del nacionalismo popular que emergió durante la década del 30. Escribió obras emblemáticas de esa corriente: *El Hombre que está solo y espera* (1931) y *Política Británica en el Río de la Plata* (1940). Entre 1928 y 1930 publicó en el diario *La Nación* una columna denominada “A través de la Ciudad” donde le da voz a los reclamos urbanos que circulaban en Buenos Aires. Allí mostró sus conocimientos como agrimensor y dio inicio a su producción ensayística, que desarrollaría más tarde.

Magnífico olor de la fritura boquense. Este pescado frito solo se come aquí.

-Te recomiendo el matambre.

- Cada comida tiene su encanto particular.

.... Mucho pescado en dos fuentes: pan y vino oscuro en una botella que decía "Vino de la costa". (*Caras y Caretas*, 1914, nº 1531)

El relato marca la hibridación con que se fue construyendo el color local de nuestra mesa: matambre, fritura y alguna pasta acompañada de un vino producido en la costa del Río de la Plata, desde Avellaneda hasta Berisso. Los italianos fueron los que mayoritariamente se asentaron en estas tierras costeras y abastecieron a Buenos Aires de verduras, frutas y vino.

### **Comida y sociabilidad.**

Los sectores populares desplegaron por entonces una sociabilidad amplia. Los trabajadores y sus familias se encontraban en veladas teatrales, conferencias políticas, celebraciones de santos patronos, pícnicos, y otras variadas formas de compartir los días de ocio y los espacios verdes.

Las imágenes que siguen escenifican la sociabilidad masculina de entonces, la política partidaria o sindical en el centro y el encuentro de varones. En ellas se advierte un *habitus* de marcas corporales que se repite en la mayoría de las fotos que registran esos momentos. Las poses elegidas, las acciones de comer asado, tomar mate y vino funcionan como principios generadores y organizadores de prácticas y representaciones que aparecen adaptadas y asociadas al encuentro masculino sin estar reguladas u organizadas. Aunque se manifiestan pequeñas diferencias, la corporalidad es similar y aunque sabemos que los contextos son distintos resaltan rasgos de cierta hermandad masculina dada por la identidad compartida. Son prácticas que generan un sistema de valoraciones y percepciones sociales de identidad. En los gestos de los grupos se exterioriza aquello que es socialmente compartido (Bourdieu, 1992).



IMAGEN 9: 31 de diciembre en el patio de un conventillo, enero 1904. *Argentina, Archivo General de la Nación.*



IMAGEN 10: Encuentro de amigos en la isla Paulino, 1928. *Colección Museo 1871, Berisso, <http://museo1871berisso.org.ar/>.*



IMAGEN 11: Maquinistas ferroviarios de diferentes empresas que acudieron a la fiesta de los ferroviarios del oeste, enero de 1912, *Colección Caras y Caretas. Argentina, Archivo General de la Nación.*

La primera de las imágenes (n. 9) es una despedida de año en un conventillo. Hay restos de una parrilla donde seguramente se asó algún tipo de



carne. Solo han quedado los hombres, tomando mate y bebiendo. La fotografía muestra algunas de las formas en que los varones sociabilizaban: a través del consumo compartido de ciertas bebidas, como ginebra o cerveza en medio de una payada criolla<sup>11</sup>. El amanecer esperaba a estos hombres en un arrabal de Buenos Aires, extrañando afectos lejanos y soñando con hacer fortuna mientras aprendían costumbres locales sin perder del todo sus tradiciones.

La imagen siguiente (n. 10) es de un pícnic de amigos en la Isla Paulino de la localidad bonaerense de Berisso, durante 1928. Se trata de un asado criollo, como queda evidenciado por la presencia de una estaca en cruz para asar y un costillar listo. También se ven canastas con vino. La música era infaltable en las promociones de los pícnicos; los anarquistas y los socialistas los publicitaban de ese modo, prometiendo melodías para amenizar el encuentro. En la foto, una guitarra criolla, un violín y un acordeón. ¿Compañeros de trabajo de un frigorífico?, ¿compadres de alguna asociación étnica? No hay datos al respecto, pero ambas opciones pueden ser posibles, ya que Berisso albergó a trabajadores y trabajadoras inmigrantes en los frigoríficos y la hilandería que se unieron también en asociaciones étnicas y regionales donde conservaban sus tradiciones e identidad y los vínculos con las familias de origen (Lobato, 2001).

La última toma de esta serie (n. 11) corresponde a un encuentro vinculado a la política y a la actividad sindical del gremio de los ferroviarios, fortalecido después de la huelga de 1911, que derivó en una masiva sindicalización del sector. El asado criollo se asocia a esos encuentros populares donde resultan centrales la generosidad, la abundancia y el exceso, a la manera de una ceremonia aristocrática en un cuerpo social plebeyo (Archetti, 2000). En estas comidas no se ven mujeres. En la política y en los gremios no era común encontrarlas, aunque algunos partidos y movimientos como el socialismo y el anarquismo avalaban y promovían la participación femenina. La política era predominantemente cosa de varones, aunque algunos partidos y movimientos, como el socialismo y el anarquismo, avalaban y promovían la participación femenina.

### **Algunas consideraciones finales.**

En este artículo hemos intentado mostrar la relación, a la vez antagónica y complementaria, entre las formas de representación de la cocina y la alimentación a través de diversas publicaciones periódicas y de los testimonios

---

<sup>11</sup> Una payada es un arte poético musical que se desarrolló en América del Sur. En Argentina es un género que relata sucesos de la cotidianeidad rural donde un payador improvisaba un recitado en rima acompañado con una guitarra. Muchas veces las payadas se realizaban a dúo iniciándose un contrapunto de preguntas y respuestas que entusiasmaba al público presente.

que las imágenes fotográficas nos ofrecen sobre los momentos en que distintos sectores de la sociedad se disponían a comer.

Las publicaciones que analizamos articulaban discursos que atendían a públicos cada vez más diferenciados, producto del proceso de alfabetización y de la ampliación del campo de lectores. En su conjunto se orientaban a dos instancias que produjo la modernización en la Argentina: la preocupación por una alimentación atenta al discurso científico de la nutrición y la pedagogía social de los rituales de la mesa. En los *magazines*, los consejos y las recetas útiles para las amas de casa se convirtieron en “operaciones de clasificación” que fueron constituyendo los rasgos característicos de una clase media en conformación.

Ese horizonte, construido desde el discurso periodístico, se tensiona al confrontar las series fotográficas donde parece perder centralidad el ideal identitario de mujeres dedicadas a los quehaceres domésticos con la aspiración de alimentar a su prole bajo los parámetros de los avances científicos o del ascenso social en los nuevos barrios de la ciudad. La mesa que nos ofrecen las imágenes solo parece mostrar abundancia cuando se puede sociabilizar en los asados criollos, en los pícnicos o en los encuentros partidarios y gremiales. En la esfera privada, las fotografías nos permiten indagar la materialidad tanto de los objetos utilizados para cocinar, como los utensilios para comer. En la vida doméstica los sectores populares se ajustan a una dieta poco controlada, entre otras cosas por el escaso espacio para la preparación de los alimentos, cuando viven en el conventillo. Con la seguridad y el bienestar de la mudanza a los nuevos barrios, estos migrantes procuran adaptar las recetas de la región de origen y sumar los alimentos disponibles en abundancia, como la carne. Por diferentes razones, los protagonistas de las fotografías de la comida fuera de casa, son mayoritariamente varones. Ya sea por cuestiones demográficas, o bien porque ellos son los que salen todos los días de los hogares hacia los lugares de trabajo, la preminencia masculina en las imágenes es evidente. Por su parte, a las escasas mujeres retratadas se las muestra cocinando, como una tarea principal de la vida doméstica (incluso es posible imaginar esa acción en “la vendedora de chorizos”).

Mientras las revistas se dirigían a las mujeres que pretendían construir un estatus social a través de las formas “cultas” de comer en familia y aspiraban vivir según las facilidades que les permitía un trabajo estable y con posibilidades económicas, en la década del 30 se fue gestando una identidad diferenciada entre los sectores medios a los que estas publicaciones se dirigían y los sectores populares que irán adquiriendo rasgos propios en su vinculación con los usos y costumbres de la mesa.

Este último aspecto es lo que muestran las fotografías de la mesa cotidiana o de la comida realizada fuera del ámbito doméstico; en ese escenario es donde se visualiza la mezcla de identidades que marca la nueva realidad de los sectores populares a partir de los años treinta. En estas imágenes, que constituyen sólo un pequeño recorte de un vasto universo, podemos vislumbrar una construcción social más diferenciada y compleja que dominará la escena política y social a lo largo de la década siguiente.

### Bibliografía

- ADAMOVSKY, Ezequiel. *Historia de la clase media argentina. Apogeo y decadencia de una ilusión, 1919-2003*. Buenos Aires, Planeta, 2009.
- AGUIRRE, Patricia. *Una historia social de la comida*. Buenos Aires, Lugar Editorial, 2017.
- ANÓNIMO. "La Cocina (confidencial)". *Nosotras. Revista feminista, literaria y social*, La Plata, 15/02/1904. (p. 573)
- ANÓNIMO. "Usos mundanos. Las recepciones". *El Hogar*, Buenos Aires, abril de 1924. (pp. 43-44)
- ANÓNIMO. "La importancia de la elección de una batería de cocina". *El Hogar*, Buenos Aires, julio de 1926. (pp. 66)
- ARCONDO, Aníbal. *Historia de la alimentación en Argentina: desde los orígenes hasta 1920*. Córdoba, Ferreyra, 2002.
- ARCHETTI, Eduardo. "Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional". *La Argentina en el siglo XX*. Buenos Aires, Ariel, 1999. (pp. 217-238).
- ARMUS, Diego (comp). *Mundo urbano y Cultura popular. Estudios de historia social argentina*. Buenos Aires, Sudamericana, 1990.
- BERGER, John. "Usos de la fotografía" en *Mirar*, Buenos Aires, Ediciones de la Flor, 1998. (pp.67-84)
- BONTEMPO, María Paula. *Editorial Atlántida: un continente de publicaciones, 1918-1936*. Universidad de San Andrés. Departamento de Humanidades, noviembre 2012. <http://repositorio.udes.edu.ar/jspui/handle/10908/879> [12/12/2018].
- BOURDIEU, Pierre. *El sentido práctico*. Madrid, Taurus, 1991.
- CALDO, Paula. "Recetas, económicas, marcas y publicidades: la educación de las mujeres cocineras de la sociedad de consumo (Argentina, 1920-1945)". *Arenal*, Universidad de Granada, nº 20:1, enero-junio 2013. (pp. 159-190).
- CORTI, Paola. "Emigración y alimentación. Representaciones y autorrepresentaciones en la experiencia de una corriente migratoria

- regional italiana". *Estudios Migratorios Latinoamericanos*. Centro de Estudios Migratorios Latinoamericanos, Buenos Aires, n° 35, 1997. (pp. 103-128).
- COTT, Nancy. "Mujer moderna, estilo norteamericano: los años veinte" en DUBY, Georges – Michelle, PERROT (directores) *Historia de las mujeres. Vol. IX. El siglo XX. Guerras, entreguerras y posguerra*. Madrid, Taurus, 1993. (pp. 91-108).
- FLORES, Celedonio. "El bulín de la calle Ayacucho", 1925. <http://www.todotango.com/musica/tema/96/El-bulin-de-la-calle-Ayacucho/> [17/02/2018].
- GAYOL, Sandra. *Sociabilidad en Buenos Aires: hombres, honor y cafés 1862-1910*. Buenos Aires, Ediciones del Signo, 2000.
- GILLIAN, Rose. "Engendering the slum: photography in East London in de 1930s". *Gender Place & Culture: A Journal of feminist Geography*, London, Vol. 4 Issue 3, Nov. 1997. (pp. 277-289).
- GORELIK, Adrián. *La grilla y el parque. Espacio público y cultura urbana en Buenos Aires, 1887-1936*. Buenos Aires, Universidad Nacional de Quilmes, 1998.
- GUTIÉRREZ, Leandro. "Condiciones de la vida material en Buenos Aires". *Revista de Indias*, Madrid, Vol. XLI, N° 163-164, enero-junio 1981. (pp. 167-202).
- JUJNOVSKY, Oscar. "Revisión histórica de la política de vivienda en la Argentina desde 1880". *Summa*, n° 72, febrero de 1974. (pp. 69-79).
- KORN, Francis – Lidia, DE LA TORRE. "La vivienda en Buenos Aires, 1887-1914". *Desarrollo Económico*, Buenos Aires, Vol. 25, N° 98, Jul-Septo 1985. (pp. 245-258).
- LATTES, Alfredo E. *La población argentina*. Buenos Aires, CICRED, 1975.
- LOBATO, Mirta Zaida. *La vida en las fábricas. Trabajo, protesta y política en una comunidad obrera (1904/1970)*. Buenos Aires, Prometeo Libros/Entrepasados, 2001.
- NARI, Marcela. *Políticas de maternidad y maternalismo político: Buenos Aires (1890–1940)*. Buenos Aires, Biblos, 2004.
- PIKE, Rebekah. *La mesa está servida. Doña Petrona C. de Gandulfo y la domesticidad en la Argentina del siglo XX*. Buenos Aires, Edhasa editores, 2016.
- PRIETO, Adolfo. *El discurso criollista en la formación de la Argentina Moderna*. Sudamericana, Buenos Aires, 1988.
- REY, Ana Lía. "Palabras y proyectos. Las mujeres en las revistas socialistas". *Revista Mora, Revista del Instituto Interdisciplinario de Estudios de Género*, FFyL, Universidad de Buenos Aires, no.1, vol. 17, Jul 2011. (pp. 63-79).
- REY, Ana Lía. "IMÁGENES DE LA HUELGA DE INQUILINOS (1907). Mujeres y niños en defensa de sus viviendas". *Forjando*, Buenos Aires, Centro de

- Estudios e Investigaciones Arturo Jauretche, Año 2, Número 3, 2013. (pp. 14-25).
- REY, Ana Lía. "Mangiare ed educare. Cibi e piani alimentari sulle riviste socialiste argentine pubblicate dalle donne fra il 1900 e il 1956" en CATTARULLA, Camilla. *Identità culinarie in Sudamerica*. Roma, Nova Delphi, 2017. (pp. 217-238).
- RODRÍGUEZ, Fernando Diego. "Prólogo" en SCALABRINI ORTIZ, Raúl. *A través de la Ciudad*. Buenos Aires, Eudeba, 2017. (pp. 7-26).
- SURIANO, Juan. "El estado argentino frente a los trabajadores urbanos: política social y represión, 1880- 1916". *Anuario 14*, Escuela de Historia de la Universidad de Rosario, segunda época, 1989-90. (pp. 109-136).
- SURIANO, Juan (Comp.). *La cuestión social en Argentina, 1870-1943*. Buenos Aires, La Colmena, 2000.

### **Ana Lía Rey**

Profesora Regular Adjunta de Historia de los Medios en la Facultad de Ciencias Sociales de la UBA y Especialista en Historia Argentina. Investigadora del Instituto de Historia Argentina y Americana "Dr. Emilio Ravignani" (UBA-CONICET). Trabaja sobre la cultura anarquista en las primeras décadas del siglo XX a través de sus publicaciones, las problemáticas de género en las revistas femeninas entre 1900 y 1950 y las representaciones sociales a través de las imágenes. Ha publicado artículos en revistas nacionales e internacionales, capítulos de libros y participado en reuniones científicas.

**Contacto:** anyrey@gmail.com

**Recibido:** 31/01/2019

**Aceptado:** 16/04/2019