VI Jornadas de Jóvenes Investigadores. Instituto Gino Germani

Universidad de Buenos Aires

10, 11 y 12 de noviembre de 2011

Eje Temático 7: Políticas del Cuerpo

María del Pilar Lava (UBA-FCS) pilar.lava@gmail.com

Des-mitificando el dicho popular: "Sobre el gusto no hay nada escrito".

Resumen

La ponencia se inscribe en el marco del Grupo de Estudios de Cuerpo y las Emociones del Instituto de Investigación Gino Germani (IIGG), dirigido por el profesor Adrián Scribano, es un avance del capítulo del libro de dicho grupo (actualmente en proceso de desarrollo).

Tiene por propósito explorar la práctica de "salir a comer" en el barrio de Palermo de la ciudad de Bs As, entendida como práctica relacional ritual (izada) y mercantilizada que cobra sentido el estar-con-otros.

Desde una perspectiva bourdiana, indaga el "gusto" y la comensalidad de la alta cocina de Palermo. Acudiendo a la observación de dicha práctica y a registros que plasman el "gusto" del estilo de vida de la comensalidad de Palermo.

1-Introducción

La ponencia se inscribe en el marco del Grupo de estudios de Cuerpo y las Emociones del Instituto de Investigación Gino Germani (IIGG), dirigido por el profesor Adrián Scribano, es un avance del capítulo del libro de dicho grupo (actualmente en proceso de desarrollo).

El propósito es explorar la práctica de "salir a comer" en el barrio de Palermo de la ciudad de Bs As, como práctica relacional ritual (izada) y mercantilizada que cobra sentido el estar-con-otros.

Desde una perspectiva bourdiana, se indaga el "gusto" y la comensalidad de la alta cocina de Palermo.

La estrategia argumentativa desarrollada es la siguiente: En primer lugar se trata la conformación del circuito gastronómico de Palermo como contra cara del hambre; en segundo lugar, se trata la figura sociológica de la "comida" como realidad práctica cultural; en tercer lugar se indaga la conformación del gusto de clase; en cuarto lugar, se trata la comensalidad de la alta cocina del barrio de Palermo y por último las conclusiones.

2- La conformación del circuito gastronómico de "alta cocina" en el barrio porteño de Palermo como contra cara del hambre.

Si bien el fenómeno alimentario está asociado a la supervivencia humana, a la incorporación de los nutrientes básicos para la reproducción individual, la apropiación de dichos nutrientes es un hecho social primordial que permite observar la distribución desigual de energías corporales y sociales.

En las sociedades contemporáneas el alimento es un bien mercantilizado, objeto de consumo cultural, las políticas asociadas a su acceso son un capitulo central para entender las actuales condiciones de distribución desigual de energía corporal, acumulación diferencial de nutrientes, enclasamiento y concentración de riquezas (Scribano, 2010).

Alimentación, comida y política no son aspectos aislados de la trama social, una vía para entablar dicha vinculación es el concepto de seguridad alimentaria[1] entendido "*como el derecho de todas las personas a tener una alimentación cultural y nutricionalmente adecuada y suficiente*" (Aguirre, 2004:1) De las cinco condiciones asociadas a la seguridad alimentaria: suficiencia, estabilidad, autonomía, sustentabilidad y equidad, Argentina cumple con las primearas cuatro, la equidad no está políticamente garantizada. El acceso a una alimentación

[1] Aguirre (2004) relata las transformaciones del conceptos desde su primer uso en 1974 por la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) definido como un "derecho" de los ser humano, para luego en la década de los ochenta transformarse en un "capacidad" de responsabilidad individual y finalmente hacia 1994 poner el acento en el marco social y político que posibilita la adquisición de alimentos en una economía organizada, la producción (derecho de propiedad) o la inclusión en programas asistenciales.

suficiente, aceptable y variada es diferencial, los sectores más vulnerables son aquello más pobres.

Las condiciones objetivas de vinculación de los distintos sectores de ingreso con los alimentos y comidas son construcciones históricas que una vez establecidas tienden a reproducir las condiciones que las han desarrollado, pero estas no son eternas, cambian transformando las ideas y percepciones entorno al cuerpo, la comida y a las formas de comer. En este sentido, en la historia Argentina contemporánea se asiste, a partir de la década del noventa, a un proceso de cambio profundo que transformó los modos de vinculación y las ideas entorno a la comida y las formas de comer. Las transformaciones sufridas en los últimos veinte años en el barrio de Palermo de la ciudad de buenos aires dan cuenta de este proceso de cambio. El barrio de Palermo, como territorio material y simbólico, es un espacio en el cual se puede observar el proceso social de transformación aludido.

Pasó de ser un barrio caracterizado por las casas tipo chorizo, los talleres mecánicos, bodegas y pequeños almacenes con una población compuesta por familias trabajadoras que se insertaban en las actividades de la zona, como puede ser la actividad ferroviaria y la industria liviana (Álvarez de Celis, 2003). Para luego, a mediados de la década del noventa iniciar el proceso de transformación con la instalación de productoras de cine y televisión.

En los años´90 un grupo de diseñadores independientes recrearon en sus producciones aspectos de la cultura porteña y "setentista", que luego fueron acompañados por arquitectos que se apropiaron de esta propuesta, transportándola al diseño edilicio y dando respuesta a la inquietud y sensibilidad de ciertas fracciones de la población. Estas transformaciones apuntaron a ámbitos que involucran el desarrollo de la vida cotidiana y a un sector especifico de la sociedad.

En el plano de las ideas el neoliberalismo económico *"legitimó los consumos suntuarios como virtud social, y consumos ostentosos que antes hubieran merecido críticas, se transformaron en prestigiosos y deseables"* (Aguirre, 2009:188).

Con la crisis económica iniciada en diciembre del 2001, luego de años del sueño de la clase media, el país se vio envuelto en la neblina fantasmal de la pobreza y la desnutrición, uno de los efectos más inmediatos e impactantes de la crisis del 2001 fue el "sentirse pobre".

Paradójicamente hacia el periodo 2001-2003 comenzó la concentración de restaurantes y bares nocturnos, dando origen al *"boom inmobiliario"* de barrio y a la consagración del circuito gastronómico Palermo. Surgiendo un *"sugerente e impúdico discurso hedonista respecto del gusto por la gastronomía y los vinos", "la aparición de nuevos y originales manjares capaces de ser degustados es acompañada por un ímpetu irreconocible de conversación sobre ellos"* (Bruera, 2006:15). *"mientras el hambre toma cuerpo de imagen costumbrista del paisaje, los paladares afinan sus gustos haciendo de la distinción de los sabores un valor agregado para el vinculo social y cultural"* (Bruera, 2006: 26). De este modo, las distancias materiales y sociales de los diferentes sectores sociales se completan y profundizan a partir de la distinción en la sensibilidad gastronómica. Emergiendo así un nuevo estilo de vida "bohemio", legitimado por las clases medias y altas de la ciudad.

Los estilos de la alta cocina de Palermo

Tradicionalmente en Buenos Aires los restaurantes étnicos de mayor notoriedad eran los italianos, españoles, francés y árabes, con la globalización este espectro se fue ampliando a mediados de la década del 90 (Samartino, 2002). La conformación del circuito gastronómico de Palermo fue conformando esta nueva categoría "étnica" compuesta por restaurantes peruanos, mexicano, vietnamita y por su fusión.

El circuito de alta cocina de Palermo constituye un espacio gourmet en el que convive la vanguardia de propuestas gastronómicas. La clasificación de estilos de restaurantes del barrio de Palermo propuesta por las revistas utilizadas comprenden las siguientes categorías: cocina argentina (criolla, regional y a las brasas); especialidades; bristo & cocina de autor; vegetariana & orgánica; cocina moderna, fusión contemporánea; cocina étnica (sabores del mundo); lugares tradicionales, (clubs tradicionales del barrio).

3 La "comida" como realidad práctica cultural.

Simmel coloca a la práctica de comer en un estar-con-otros, la figura sociológica de la comida anuda el exclusivo egoísmo del comer a una frecuencia del estar juntos, una costumbre en el estar-unidos que le otorga al comer y beber común una enorme fuerza socializadora con connotaciones simbólicas (Simmel,1986) . Para Simmel el sometimiento a normas y

equipamientos significa el tránsito desde el egoísmo individual material hacia una forma social de comer que tiene por finalidad estilizar la necesidad universal de ingerir alimento.

La práctica ritual (izada) del comer y del beber trasciende la necesidad de alimentarse, en el sentido fisiológico de adquirir nutrientes, se encuentra cargado de normas, modos, estilos, estéticas significativos y emotivos, que remiten a otras prácticas sociales transformándose en una práctica relacional que adquiere sentido en el estar-con-otros.

En las sociedades actuales los individuos no comen nutrientes, calorías o moléculas, sino comida, *"en la comida como realidad práctica y como categoría cultural se cuelan todas las condiciones social que sitúan geográfica, temporal y culturalmente al evento alimentario (…) comprender al evento como situado permite ver que el plato está atravesado por relaciones sociales"* (Aguirre,2009: 179). En este sentido todo alimento considerado comestible, aunque se presente en su "estado natural", es siempre culturalizado.

En este trabajo se toma del lenguaje coloquial la expresión "salir a comer", entendiendo al "comer" no como el solo hecho de alimentarse, como la satisfacción de una necesidad corporal en un sentido filogenético, sino como una práctica social ritual (izada) y mercantilizada que interpela a los cuerpos allí presenten en varias direcciones.

El circuito de restaurantes de Palermo conforma un micro espacio social donde estar-con-otros compartiendo valores y estímulos evoca una comunidad gustativa imaginaria que conforma un "nosotros". Aguirre expresa que la identidad social se define y se afirma en la diferencia *"los que piensan y "comen como nosotros" separándose de los que no son, no comen como, no piensan, es decir, "son los otros"* (Aguirre, 2009:18). De este modo, el "nosotros", se llena de connotaciones positivas que sustentan esta identidad en desmedro y rechazo de "los otros" que comen y viven de otro modo. Estos modos consensuados de vinculación con la comida, que conforman el "nosotros", varían según los estilos de vida de los grupos sociales, que como todo sistema de prácticas enclasadas y enclasantes, poseen un sistema de signos distintivos que permiten clasificar las prácticas y las percepciones de las prácticas.

De este modo, se puede pensar la conformación del "nosotros" acudiendo al concepto de habitus desarrollado por Bourdieu. El habitus es el principio generador de prácticas distintas y distintivas,

donde se constituye el mundo social representado, es decir, el espacio de los estilos de vida (Bourdieu, 1998). Siguiendo esta línea teórica para estudia la práctica de "salir a comer" a Palermo, para encontrar los efectos que las originan, se desprenderá de las estructuras del espacio simbólico que la rodean, de los estilos de vida, retornando a lo "social" internalizado a través del habitus de clase, entendido como principios cognitivos o formas básicas de visión del mundo (estructuradas y estructurantes). En este sentido, en el próximo apartado, se estudiará la conformación del "gusto del paladar" como parte del habitus de clase. Como sistema de esquema de percepción de las prácticas y de las apreciaciones de las prácticas, que produce prácticas y representaciones disponibles para la clasificación, como sistema de percepción y apreciación que se hace cuerpo.

4 Hacia una indagación de la conformación del gusto del paladar

Al preguntar ¿Qué se come y por qué se come lo que se come? La respuesta explicativa más usual del sentido común es: "porque me gusta". De este modo el juicio del gusto se presenta como un "don natural" basado en criterios individuales que permiten clasificar de manera inmediata e intuitiva los alimentos y "comidas" con los antitéticos y tautológicos: "me gusta" "no me gusta". Esta argumentación naturalista y autocentrada del gusto del paladar, *"da por hecho y por derecho una absoluta libertad de elección y anula la concepción primaria de la necesidad al instituir que el hambre es (…) la condena de los necesitados"* (Bruera; 2006:17).

Esta argumentación construye una representación mítica del comensal con libertad de elección que refleja la percepción de la realidad asentada en el lenguaje corriente del sentido común. El uso de estas expresiones del lenguaje habitual: "me gusta", "no me gusta", impide captar la lógica relacional del tejido social quedando atrapado en el discurso ideológico del "gusto natural".

"La ideología del gusto natural obtiene sus apariencias y su eficacia del hecho de que, como todas las estrategias ideológicas que se engendran en la cotidiana lucha de clases, naturaliza las diferencias reales, convirtiendo en diferencias de naturaleza unas diferencias en los modos de adquisición de la cultura y reconociendo como única legítima aquella relación con la cultura (o con la lengua) que muestra la menor cantidad posible de huellas visibles de su génesis, que al no

tener nada de "aprendido", de "preparado", de "afectado", de "estudiado", de "acabado" o de "libresco," manifiesta por soltura y naturalidad que la verdadera cultura es natural"(Bourdieu, 1998:65).

La conformación del gusto es un proceso de aprendizaje social que inicia en la infancia con la educación, así como se aprende a hablar se aprende a degustar los alimentos según los sistemas de esquemas perceptivos propios de los distintos estilos de vida de cada clase social. En la clasificación de los gustos de los alimentos se encuentra la marca corporal del mundo del hogar, la educación del paladar adquirida en el núcleo familiar es el mundo de los gustos primordiales y de los alimentos originarios.

Si bien el capital económico posibilita acceder a este tipo de restaurantes con costos muy elevados, no es el único factor a considerar. Son varios los factores que influyen en la configuración de un tipo particular de gusto y de las percepciones que lo conforman.

La propuesta metodológica de Bourdieu es sustituir la relación abstracta entre consumidores con gustos intercambiables y productos con propiedades uniformemente percibidas y apreciadas por una relación entre unos gustos que varían de manera necesaria según las condiciones económicas y sociales de su producción y unos productos a los que confieran diferentes identidades sociales. Bourdieu rompe con la idea del "gusto natural", colocando el eje en la posición social y económica diferencial ocupada por el consumidor en el espacio social. Sin caer en una explicación economicista de "racismo de clases", incapaz de explicar aquellos casos en los que ingresos iguales se asocian con una estructura de consumos totalmente distinta.

El estudio de la conformación del gusto del paladar necesita del relacionalismo metodológico inclusivo de dimensiones relacionales con el mundo, con-los-otros, con el cuerpo, con los objetos que expresen el sentido práctico propio de cada clase social. Permitiendo dar cuenta de: 1- La correspondencia entre estructuras cognitivas y sociales, 2- Las diferencias sociales ligadas a ciertos esquemas mentales, 3- La correspondencia entre estructuras sociales y mentales.

"Dime que comes y bebes y te diré que cuerpo tienes"

Una forma de abordar el gusto en materia alimentaria, es atreves del ideal corporal que guía el principio de incorporación de los alimentos. El cuerpo en clave bourdiena es la más irrecusable objetivación del gusto de las clases sociales. El ideal corporal y los efectos de la alimentación sobre el mismo funcionan como principio de incorporación de alimentos en torno a las ideas que cada clase construye en relación a su concepción de la salud, belleza y fortaleza del cuerpo.

"El cuerpo termina siendo el resultado expuesto de los estilos de vida porque en él se objetivan las elecciones alimentarias para las cuales el ideal corporal funciona como principio de incorporación, siendo producto y productor se manifiesta en las dimensiones, en las formas, en las maneras, en las apropiaciones del espacio y la distancia que pone con los otros, en la posición. Todo esto expresa la manera de tratar al cuerpo, cuidarlo, nutrirlo, mantenerlo y a la vez revela el aprendizaje recibido en el entorno familiar y social." (Aguirre, 2004: 17)

Aguirre investiga las representaciones acerca de los alimentos, la comida y el cuerpo en diferentes sectores de ingresos del Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA) identificando tres representaciones sociales del cuerpo en relación con la alimentación y la comensalidad.

Para los sectores más pobres la representación corporal es la de "Cuerpos fuertes" observada en sus cuerpos voluminosos; el principio de incorporación es el de "alimentos rendidores" que otorgan sensación de saciedad (hidratos, frituras y azucares). El tipo de comensalidad preponderante es el colectivo, el ejemplo típico es el guiso, preparado en ollas grandes que con la sola incorporación de líquido se obtienen más porciones.

Para los sectores medios (empobrecidos o no) la representación corporal dominante es el "Cuerpos lindos", asociado a la esbeltez y delgadez. El principio de incorporación predominante en este sector son: los "alimentos ricos", valorando jerárquicamente como tal a las bebidas azucaradas, las carnes (bobina, aviar, pescados), fiambres, frutas, verduras y finalmente los lácteos. La búsqueda de "Cuerpo lindo" se obstaculiza con el principio de incorporación de "alimentos ricos", ya que los mismos en general aportan muchas calorías, la solución encontrada es no reducir el volumen de alimentos, sino ingerir alimentos dietéticos o light. El tipo de comensalidad propiciada es el familiar.

Por último, en los sectores de ingresos altos predomina la representación de "Cuerpos sanos" (delgados) asociados con los valores de belleza y salud. A su vez, el principio de incorporación es el de los alimentos light, este es el sector social que más consume frutas y verduras. Los alimentos más usuales son también los pescados, el queso semiduro, las galletitas reemplazando al pan, distintos tipos de arroz sustituyendo a los fideos, las infusiones predominantes son el agua minera, el café express, y el tipo de comensalidad dominante es el individual.

4- La comensalidad de la alta cocina del barrio de Palermo

Aguirre analizando las estructuras de gastos de los distintos sectores observa que una vez obtenida la saciedad física, los consumos se dirigen a satisfacer las necesidades simbólicas y una vez lograda los consumos se dirigen a productos no alimenticios. Aumentando sensiblemente el gasto hacia indumentaria, cuidados personales y ocio. El sector aquí estudiado se encuentra en este estadio de consumo. La practica social ritual (izada) y mercantilizada de "salir a comer" a los restaurantes de alta cocina de Palermo tiene el valor agregado de referir en simultaneo a varías práctica placenteras asociadas a valores estéticos y recreativos. Es en este sentido que la práctica de "salir a comer en Palermo" interpela a los cuerpos allí presenten en varias direcciones.

En este apartado se iniciará el estudio de la comensalidad de la alta cocina de Palermo, para ello acudiremos a la lectura de la situación contemporánea en torno a la alimentación propuesta por Fischler (2010). El autor plantea que actualmente se sucede la crisis de la modernidad alimentaria de la sociedad de masas, la cual se manifiesta en la descomposición del régimen de comensalidad tradicional de lazos familiares, sociales, culturales en donde los rituales, el grupo, las representaciones y las tradiciones se imponían por sí mismas. Como así, también, se observa en el cuestionamiento de los criterios de elección, de la simbología alimentaria, en la crisis de los códigos y valores alimentarios y en la consiguiente des-composición del comensalismo englobada bajo la categoría de gastro-anomia.

La crisis de los ritmos alimentarios contemporánea es representada por el autor por el "imperio del snak" entendido como un *"modo de alimentación fraccionario, basado en múltiples tomas, en el mordisqueo constante, que escapa en consecuencia a las exigencias y controles socioculturales tradicionales"* (Fischler, 2010). De este modo, la alimentación moderna, se sitúa

fuera del marco de las reglas alimentarias tradicionales y de las exigencias de la comida con comensales.

En este contexto el culto a la alta cocina estudiada puede entenderse como una contra-cultura al masivo “imperio del snak”. Como una (re) valorización del ritual de la comesalidad, manifiesto en la sensibilidad entorno a la comida de la alta cocina de Palermo en contra posición a los patrones de comida rápida aludidos.

Así mismo, Fischler (2010) explica que el lema “saber-vivir” y el “arte de vivir” se transforman en valores centrales para estos sectores urbanos, que elevan a la gran cocina de los chefs al rango de las bellas artes.

En esta misma línea de culto entorno a la alta cocina, Bruera (2006) explica que en la actualidad el experto no solo es el chef o el sommelier, sino también los comensales. El culto entorno al “saber comer” y al “saber elegir” propio del imaginario de la época transforma a estos comensales en críticos culinarios.

Se entiende así que estos sectores de ingresos medios altos y altos, aceden al circuito gastronómico estudiado en busca de ocio y placer, distinguiéndose de aquellos comensales contemporáneos propios de “imperio del snak”. Como así, también, distinguiéndose por su saber de culto entorno a los placerse culinario. Bruera (2006) explica que impera en el comensal moderno una sed de saber comer y saber elegir que se observa en todos los alimentos, en este sentido, hasta los más económicos dan cuenta de su información nutricional. Esta tendencia se acrecienta en los sectores de mayor ingreso.

Otro modo de abordar la relación entre saber y alta cocina, es por medio del principio de incorporación de los alimentos desarrollado por Fischler.

Resulta evidente que “salir a comer” en Palermo es una práctica mercantilizada, se paga un dinero importante por dicha práctica legitimada de los sectores medios y altos de la ciudad. Ahora bien, no resulta tan evidente que el acto mismo de la ingesta del alimento o bebida manifieste el acto “mágico” de contagio generador de la fantasía de transferencia corporal de bienestar físico, moral y/o simbólico.

En el marco de un restaurant de “cocina de autor” del barrio de Palermo podemos ver este proceso al ingerir un vino añejado en barriles de madera distinguida de una bodega de moda .Al ser servido por el sommelier del restaurante en un copa de diseño, el comensal siente, al mojar sus labios en la delicada copa, la transferencia de valor simbólico aludida. La sustancia se hace cuerpo y este se sustancializa al adquirir los atributos de sofisticación y distinción de ese insumo; el consumo mimético es la práctica de consumar dicha relación de contagio.

Esta relación de contagio está mediada por la incorporación de alimentos que las clases sociales tienes incorporado en relación a la representación corporal de “cuerpos lindos y sanos” (anteriormente desarrollada). De este modo, se ingiere un tipo de comida y bebida esperando obtener un tipo de cuerpo.

Fischler (2010) explica que el principio de la incorporación conlleva consigo la vigilancia y saber, porque: si yo soy lo que como, si me convierto en lo que como, entonces debo asegurarme de que como con gran vigilancia.

La comensalidad individual

Como se ha explicitado anteriormente Aguirre (2004) da cuenta de la comensalidad individual propia de los sectores estudiados. Los mismos comparte la comida “como situación”, sin compartir la comida “como producto”, porque los ideales que jerarquizan al individuo hacen que se valoricen particularidades que no se resuelven con una comida colectiva, estos sectores desarrollan un consumo alimenticio distintivo de comensalidad individual, en el que cada cual atiende su plato. En la comensalidad individual de la alta cocina cada plato debe tener un balanceado equilibrio de variados ingredientes y una estética de presentación novedosa y distintiva.

Este tipo de comensalidad implica la máxima preocupación por el otro y la máxima separación del otro dándole a cada uno lo que necesita, quiere y le corresponde. Estas distancias y proximidades corporales se observan, también, en la distribución del espacio de los restaurant. La búsqueda de privacidad entre los allí presentes, lograda por la distancia justa guardada entre las mesas y por la luz tenue del ambiente, se contra pone con la necesidad de la puesta en escena

compartida que recrea la comunidad gustativa imaginaria del “nosotros”: aquellos que disfrutan, entienden y valoran el plato elaborado con criterios de alta cocina.

La práctica de “salir a comer a Palermo”, como se ha dicho, toma forma en el estar-con-otros, necesita para su constitución de la mirada de los otros sobre el propio cuerpo. Ser vistos consumando la degustación distinguida de sabores es parte de la propia ritualización de la práctica. Justamente, en este sentido, es pertinente la categoría desarrollada por Scribano “cuerpo imagen” la cual refiere a: ¿Cómo me veo?; ¿Cómo me ven los otros?; ¿Qué es lo que miro?; ¿Qué es aquello que los otros miran de mi?. La respuesta a estas preguntas tiene la textura del enclasamiento propia de cada estilo de vida, en este caso, el estar-con-otros posibilita la recreación de la comunidad imaginaria del “nosotros”, los que piensan y comen como uno.

Transformaciones en la comensalidad

Las transformaciones en las sensibilidades propuestas por la cultura gourmet se manifiestan en los cambios en el ritual de ir a la mesa. La diferenciación tradicional en los modos de estar en la mesa distinguía a los sectores populares por su “franqueza” en la mesa de los sectores medios altos “guardando las formas” (Bourdieu, 1998). En varios de los restaurantes observados, se supera esta distinción, si bien los comensales guarden las formas, cuidando sus modales, se observa en las propuesta de los espacios gastronómicos una búsqueda de estar “des-contracturado” manteniendo las formas.

En el caso de los restaurants de comida étnica, no solo se presenta el platos evocando “sabores del mundo”; sino que los utensilios no son lo convencionales (se utilizan palillos en lugar de cubiertos); y el mobiliario evoca una forma de estar “des-contracturada” las mesas son bajas (mesas ratonas), en lugar de silla se utilizan sillones, puff y/o almohadones confortables.

Los objetos que acompañan la alta cocina, tales como el mobiliario, vajilla, utensilios, adornos y demás artefactos se transforman y re configuran como parte de la práctica ritual (izada), al mediar las relaciones sociales objetivadas, adquieren el atributo de ser dignos de buen gusto para este estilo de vida. En este sentido *“los objetos, aunque de productos industriales se trate, no son objetivos en el sentido que de ordinario se le da a esa palabra, es decir, no son independientes de*

los intereses y de los gustos de quienes los aprehenden y no importa la evidencia de un sentido universal y unánimemente aprobado" (Bourdieu, 1998:98)

5- A modo de cierre

La práctica relacional mercantilizada y ritual (izada) de "salir a comer" a Palermo se consolida en el período 2001-2003, con la consagración del circuito gastronómico del barrio, en un contexto social de extrema vulnerabilidad en el que toma cuerpo el fantasma del hambre.

El circuito de restaurantes de Palermo conforma un micro espacio social donde estar-con-otros compartiendo valores y estímulos evoca una comunidad gustativa imaginaria que conforma un "nosotros".

Este "nosotros" aglutinado en torno al gusto del paladar, propio del habitus de este estilo de vida, se consolida entorno al ideal corporal que guía el principio de incorporación de los alimentos. El ideal corporal de los comensales de Palermo es el "cuerpo lindo/ sano".

El tipo de comensalidad propiciada es el individual, donde cada cual atiende su plato, se comparte la comida "como situación", sin compartir la comida "como producto", porque los ideales que jerarquizan al individuo hacen que se valoricen particularidades que no se resuelven con una comida colectiva.

A modo de cierre, se entiende a esta práctica social de ocio y recreación, por un lado, como un modo reaccionario de negación y oclusión del hambre, y por otro, como un modo de distinción de aquellos que no son y no come como "nosotros".

Bibliografía

AGUIRRE, Patricia (2004) "*Seguridad Alimentaria. Una visión desde la antropología alimentaria*" Publicado en: Desarrollo Integral en la Infancia: El Futuro Comprometido. Fundación CLACYD- Córdoba.

AGUIRRE, Patricia (2009) *Comida y comensales. Representaciones acerca de los alimentos, la comida y el cuerpo en diferentes sectores de ingreso del AMBA. en Buscando señales. Lecturas sobre nuevos hábitos del Consumo Cultural.* Córdoba, Centro Cultural España-Córdoba.

ÁLVAREZ DE CELIS, Fernando (2003) *"Transformaciones económico-territoriales en las áreas de Palermo Viejo y Palermo Hollywood"* en Cuadernos de trabajo – CEDEM, Ciudad de Buenos Aires, Argentina.

BOURDIEU, Pierre (1998) "*La Distinción. Críticas y bases sociales del gusto"*. Madrid, Taurus.

BOURDIEU, Pierre y Wacquant, Loic (2008) "*Una invitación a la sociología reflexiva"*. Buenos Aires: Siglo XXI.

BRUERA, Matías (2006) *"La Argerntina Fermentada. Vino, alimentación y cultura"*. Buenos Aires: Paidós.

CICCOLELLA, P. (1999) *"Grandes inversiones y reestructuración metropolitana en Buenos Aires: ¿Cuidad global o ciudad dual del siglo XXI?"*. Toluca.

FISCHLER, C. (2010) *"Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna"* disponible on line en: http:hdl.handle.net/1048/6789 (Visitado 28/7/11)

SCRIBANO, Adrian, Eynard, Martín y Huergo, Juliana. (2010) *"Alimentación energía y depredación de los bienes comunes: la invisibilidad de la expropiación colonial"*, Oteaiken. Boletín sobre prácticas y Estudios de Acción Colectiva N° 9, Año 5; Programa de Estudios de Acción Colectiva y Conflicto Social. CIECS-UE/CONICET; Córdoba. Disponible on line en: www.accioncolectiva.com.ar (Visitado 20/7/11)

SIMMEL, Georg (1986) *Sociología de la Comida*. En El Individuo y la Libertad. *Ensayos de crítica de la cultura*. Barcelona: Península.

SAMMARTINO, Gloria (2002) *"El cebiche no es el sushi. Los restaurantes peruanos en Bs. As."* en *Temas de Patrimonio Cultural. Primeras jornadas de patrimonio gastronómico. La cocina como patrimonio (in) tangible*. Imprenta del Gobierno de la ciudad de Buenos aires. Argentina: Bs. As.