

## ***Sopa de maní con manaos: alimentación y trayectoria migratoria en espacios privados y públicos productivos***

Sopa de amendoim com manaos: trajetórias alimentares e migratórias em espaços produtivos privados e públicos

*Peanut soup with manaos: food and migration trajectories in productive private and public spaces*

Nuria Caimmi<sup>1</sup>

### **RESUMEN**

El cordón flori-hortícola platense se reconoce como uno de los principales epicentros de la producción en fresco en Argentina, por la cantidad de establecimientos productivos y el volumen de su producción. El presente artículo tiene como objetivo analizar los procesos vinculados con la alimentación en este sector, a partir del estudio de las cocinas en las unidades doméstico productivas y en el espacio público, específicamente en los comedores paisanos, desde una perspectiva centrada en su historia migrante boliviana. La investigación se desarrolla a partir de una metodología etnográfica, empleando técnicas como la observación participante, entrevistas, y cartografía social. Como resultado, se recupera la conformación y expansión de un nosotros alimentario boliviano, configurado a través de estas cocinas, que incorpora elementos tanto del lugar de origen como del contexto de llegada, así como una mixtura entre ambos. Esta síntesis refleja el pasado, la trayectoria migrante y las condiciones actuales de vida en la sociedad receptora. Dicho “nosotros alimentario” no es fijo, homogéneo ni inmutable, sino que debe ser comprendido en relación con el rol central de los productores migrantes en este sector y las transformaciones productivas que han experimentado. Se concluye que estas cocinas, son condición de existencia en el cordón productivo, por su aporte a la reproducción cotidiana y social de quienes allí trabajan, al constituirse como lugar de disfrute y deseo.

**Palabras clave:** Cocinas; Migración boliviana; Cordón productivo platense.

### **RESUMO**

O setor floricultor-horticultor de La Plata é reconhecido como um dos principais epicentros da produção de produtos frescos na Argentina, devido ao número de estabelecimentos produtivos e ao volume da sua produção. O objetivo deste artigo é analisar os processos ligados à alimentação neste setor, estudando as cozinhas nas unidades de produção domésticas e no espaço público, especificamente nos “comedores paisanos”, a partir de uma perspectiva centrada na sua história migratória boliviana. A investigação se assenta numa metodologia etnográfica, recorrendo a técnicas como a observação participante, entrevistas, e cartografia social. Como resultado, recupera-se a conformação e expansão de

<sup>1</sup> Licenciada y Profesora en Antropología. Becaria doctoral del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y técnicas (CONICET). La Plata, Buenos Aires, Argentina. Email: [nuriacaimmi@gmail.com](mailto:nuriacaimmi@gmail.com) ORCID 0000-0003-0753-1392.

um “nós” alimentar boliviano, configurado por meio destas cozinhas, que incorpora elementos tanto do lugar de origem como do contexto de chegada, bem como uma mistura de ambos. Esta síntese reflete o passado, a trajetória do migrante e as condições de vida atuais na sociedade de acolhimento. Este “nós” alimentar não é fixo, homogêneo ou imutável, mas deve ser entendido em relação ao papel central dos produtores migrantes neste setor e às transformações produtivas que sofreram. Conclui-se que estas cozinhas são uma condição de existência no cordão produtivo, devido à sua contribuição para a reprodução quotidiana e social dos que aí trabalham, ao constituírem-se como um lugar de fruição e de desejo.

**Palavras-chave:** Cozinhas; Migração boliviana; Cordão produtivo platense.

## ABSTRACT

The floricultural-horticultural sector of La Plata is recognised as one of the main epicentres of fresh produce production in Argentina, due to the number of productive establishments and the volume of their production. The aim of this article is to analyse the processes linked to food in this sector by studying the kitchens in domestic production units and in the public space, specifically in the ‘comedores paisanos’, from a perspective centred on their Bolivian migrant history. The research is based on an ethnographic methodology, using techniques such as participant observation, interviews, and social mapping. As a result, the conformation and expansion of a ‘Bolivian food “we”’ is recovered, configured through these cuisines, which incorporates elements from both the place of origin and the context of arrival, as well as a mixture of both. This synthesis reflects the past, the migrant trajectory and the current living conditions in the receiving society. This food “we” is not fixed, homogenous or immutable, but must be understood in relation to the central role of migrant producers in this sector and the productive transformations they have undergone. It is concluded that these kitchens are a condition of existence in the productive cordon, due to their contribution to the daily and social reproduction of those who work there, by constituting it as a place of enjoyment and desire.

**Palabras clave:** Migrant; Bolivian migration; Cordón productive platense.

## Introducción

El presente trabajo tiene como objetivo analizar la conformación de las cocinas migrantes en un contexto de producción intensiva de alimentos frescos, tomando como caso de estudio el cordón o cinturón flori-hortícola platense, situado en el periurbano de la ciudad de La Plata, provincia de Buenos Aires, Argentina. Este sector, puede reconocerse como uno de los epicentros de la producción en fresco en Argentina, periurbano más capitalizado<sup>1</sup> e importante del país, por la cantidad de establecimientos productivos y el volumen de su producción<sup>2</sup>, que no sólo provee de verduras y flores a los habitantes de la ciudad de Buenos Aires y de los partidos que componen el Gran Buenos Aires, sino que exporta su producción hacia otras provincias.

Su existencia, al igual que el resto de los periurbanos del país, posee una historia migrante: en una primera etapa por personas provenientes de ultramar, y desde mediados del siglo pasado, por migrantes limítrofes, especialmente de Bolivia<sup>(3)</sup>. Este tipo de migración ha dado lugar a la configuración de relaciones sociales particulares en este lugar, caracterizadas por la generalización del préstamo de dinero entre familiares y paisanos, así como por el mantenimiento de vínculos con la comunidad de origen. Estos lazos se sostienen a través de retornos periódicos, el envío de remesas y la realización de inversiones financiadas con los ahorros de los migrantes. Asimismo, la mano de obra es frecuentemente reclutada por los propios empleadores durante sus regresos periódicos a la comunidad de origen, lo que da lugar a un mercado de trabajo estructurado en torno a redes de parentesco, y paisanaje<sup>4</sup>.

Aquí, la unidad doméstica coincide con la productiva, las parcelas se denominan habitualmente como *quintas*, de extensión entre 1 a 2 hectáreas y con un tipo de producción predominante conocida como *convencional*, que denomina la utilización del paquete tecnológico y cuenta con poca diversidad productiva, dado que se destina al mercado. Esto hace que la exposición a tóxicos de los insumos que utilizan sea permanente y las labores, duras, bajo fríos, lluvias, heladas y sol directo<sup>5</sup>. Posee, además, una estratificación muy marcada, se estima que apenas el 1 por ciento del total de quienes trabajan posee tierra, mientras que el resto encubre figuras como arrendatario (alquila la tierra), medieros y *porcentajeros* (distribuye gastos e ingresos en distintos porcentajes con el dueño de la tierra), o peón (se le paga un jornal por día de trabajo). Existe un alto grado de exclusión y pobreza, dado que los ingresos no permiten acceder a los bienes de consumo básicos estipulados por la sociedad actual para gozar de un buen vivir<sup>6</sup>.

En la historia migrante del cordón platense, la alimentación ha sido uno de los bienes materiales e inmateriales que ha atravesado las fronteras nacionales. Se reconoce que los migrantes recrean cocinas de sus lugares de origen, admitiendo sustitución en las preparaciones e ingredientes<sup>7</sup>, al tiempo que adoptan prácticas alimentarias del nuevo lugar de residencia, por la socialización de niños y jóvenes en instancias escolares<sup>8</sup>, y por el contacto con la sociedad receptora y sus códigos alimentarios preeminentes<sup>9</sup>. En este sentido, el término "cocina" remite, además de unos ingredientes básicos, principios de condimentación, procedimientos culinarios,

de obtención, almacenamiento, consumo, siendo un conjunto de reglas, usos, prácticas, representaciones y de valores sociales<sup>10</sup>.

A partir de lo expuesto, la estructura del trabajo se organiza de la siguiente manera: en primer lugar, se expone la metodología del estudio; luego, se examina el material etnográfico sobre los procesos alimentarios, diferenciando los ámbitos alimentarios privados domésticos, los públicos y el cruce entre ambos; para finalmente desarrollar una discusión sobre los hallazgos obtenidos.

## **Metodología**

Esta pesquisa se sostiene desde una estrategia teórico-metodológica cualitativa, con un enfoque antropológico etnográfico<sup>11</sup>, que posibilita dar cuenta de las prácticas cotidianas y de cómo las personas resignifican continuamente su mundo, mediante un análisis centrado en las perspectivas nativas<sup>12</sup>. Al entender a los agentes sociales como actores reflexivos<sup>13</sup>, este enfoque permite la vinculación entre la teoría acumulada y la observación etnográfica<sup>14</sup>, recuperando sistemáticamente la relación entre lo local y lo global.

Las técnicas de investigación empleadas se centraron principalmente en entrevistas semiestructuradas y observación participante<sup>15</sup>, lo que permite registrar las tensiones entre lo que las personas dicen y lo que hacen, debido a que muchas de las prácticas relacionadas con la alimentación no se verbalizan explícitamente en los discursos espontáneos. A los objetivos de esta pesquisa, se recuperan 6 entrevistas antropológicas, abiertas, en profundidad y semiestructuradas realizadas con productoras flori-hortícolas migrantes de entre 20 y 49 años, con una trayectoria migratoria de más de 10 años en Argentina.

En cuanto a la observación participante, se generó un amplio material a través de conversaciones informales y registros de campo, realizados en diversos contextos: quintas (en espacios productivos y domésticos), sedes de organizaciones, comedores, legumbrerías, otros comercios, remiserías y vehículos de remises. Cabe resaltar que el diálogo informal con distintos interlocutores ha sido fundamental para la presente investigación, realizado con migrantes bolivianos de entre 17 y 70 años, con residencia en Argentina mayor a 10 años, dedicados a la producción flori-hortícola.

Se recupera, también, la experiencia realizada al interior de un equipo interdisciplinario conformado por docentes, antropólogas y nutricionistas de la Universidad de Buenos Aires, en articulación con productores del cordón hortícola bonaerense, el cual ha desarrollado una metodología de cartografía alimentaria denominada *mapeos alimentarios*<sup>16,17</sup>. Como parte del trabajo colectivo realizado en talleres en bases de organizaciones del sector productivo<sup>18</sup>, el equipo diseñó y consolidó la metodología de mapeos alimentarios, que no solo opera como una herramienta pedagógica sino también como una técnica de investigación colaborativa. Estos mapeos, consistieron en la representación gráfica de platos de comidas y bebidas de *antes* y *ahora* elaborados por parte de los productores de alimentos que asistían a los talleres. Para este estudio, se recuperaron 15 mapeos realizados por productores flori-hortícolas de entre 9 y 70 años, durante los años 2022-2024, en La Plata.

Este trabajo se desprende de una investigación doctoral más amplia, en la cual se investigan procesos alimentarios y productivos que despliegan productores migrantes que realizan agroecología en este sector. Al ser una investigación en curso, los resultados aquí expuestos son provisorios y no definitivos. Los participantes de esta investigación fueron debidamente informados sobre los alcances del estudio, asegurando el anonimato de los participantes en todas las fases de la pesquisa mediante la asignación de nombres ficticios tanto a las personas como a los lugares mencionados, con el fin de resguardar su identidad.

## **Resultados**

### **Cocinas en el espacio privado: las unidades domésticas productivas**

Presenciar el mediodía en alguna de las quintas del cordón productivo platense, implica una circulación dentro y fuera de las viviendas para la preparación del almuerzo. Este espacio, inmediatamente pegado a la vivienda, funciona como lugar de reunión, y determina la espacialidad de las cocinas. El piso es de tierra, y suele estar techado al igual que las viviendas, con chapas, sostenido con columnas de postes de madera. Muchos de los procedimientos culinarios se llevan a cabo en la mesada ubicada en este espacio exterior, debido a la presencia de un recurso

esencial en todas las etapas de la preparación y consumo de los alimentos: el agua. En ausencia de una conexión de agua corriente, exceptuando una única bomba utilizada tanto para el consumo como para el riego, el agua es recolectada en baldes que permanecen en el exterior, donde se resguardan de manera más eficiente que en el interior. Esta disposición condiciona la organización de las tareas culinarias, de modo que actividades como el lavado y el picado de verduras se realizan afuera, mientras que la cocción de carnes suele efectuarse en las hornallas ubicadas dentro de la vivienda. No obstante, en aquellos casos en los que se requiere freír o cocinar en grandes cacerolas, se opta por encender un fuego en el espacio exterior.

La preparación más usual durante los mediodías en las quintas productivas, es el guisado, compuesto principalmente por cereales o derivados como arroz o pasta, que suelen pasar por un procedimiento previo de graneado, técnica popularizada en regiones valle-andinas, como un acompañamiento en diversas comidas. A esta base, se añaden tubérculos, casi exclusivamente papas blancas, y hortalizas como zanahorias, cebollas (blancas, moradas, de verdeo) y/o guisantes, generalmente provenientes de los espacios productivos de las unidades. También se observa el consumo ocasional de platos tradicionalmente asociados a las cocinas denominadas bolivianas, tales como ciertas sopas o picantes, acompañados de mote o jugos como linaza, pelón o api (Imagen 1). Este patrón de consumo se complementa con la inclusión de alimentos y bebidas ultraprocesadas, como jugos en polvo, aguas saborizadas y gaseosas, destacándose la marca *Manaos*, que encabeza el título de este artículo. Un registro de los desechos en las calles aledañas a las quintas permite visibilizar paquetes de gaseosas, energizantes, galletas y snacks salados, lo cual subraya su consumo.



Imagen 1. “Comida de olla”, arroz graneado con papa, zanahoria, legumbres y carne. Fuente: autoría propia.

Las tareas culinarias suelen estar traccionadas casi exclusivamente por las mujeres que habitan la vivienda: madres, hermanas, hijas, casi sin distinción etaria. Respecto a las niñas, mientras las más grandes se encargan de las tareas de corte y cocción, las más pequeñas preparan la mesa, recogen las verduras que les son indicadas de la quinta y las lavan. La técnica de corte, realizada con un cuchillo en el aire y sin el uso de una tabla para picar, constituye un procedimiento que comienza a adquirirse a edades tempranas. Durante el trabajo de campo, se ha identificado su aprendizaje desde los seis años.

La figura de las *mamitas* resulta central en el proceso culinario y migrante en La Plata. No sólo ellas migran junto a sus familias, sino que, en muchos casos, constituyen el principal motivo de retorno a Bolivia. Su presencia persiste incluso en la distancia, como se evidencia en historias de *WhatsApp* de productores que recrean recetas transmitidas por ellas, reafirmando su papel fundamental en la transmisión de saberes y en la construcción de la memoria a través de la alimentación.

La metodología de cartografía social realizada en distintos espacios de productores organizados de La Plata consistió en el dibujo y escritura de alimentos sólidos y líquidos en dos recipientes dibujados, señalando en uno de ellos lo que se consumía *antes* (con indicación temporal abierta, remitida a la infancia, la vida previa a llegar a Argentina, o al poco tiempo de hacerlo) y *actual* (viviendo en La Plata). Así, se encontró que, en las cocinas de antes, no aparecían productos ultraprocesados ni comida rápida, sino preparaciones con alimentos frescos, muchas de ellas reconocidas como *bolivianas*, como sopas (de maní, quinua, trigo, frangollo, arroz, choclo, fideos, maíz, pollo, vitina, verdura), guisos (de lenteja, quinua, trigo, papa lisa, arroz, fideos, mote, pollo), o jugos (de soya, linaza, cebada). Al hablar de consumos actuales, en casi la totalidad de los mapas se encontraban aguas saborizadas (nombradas, en ocasiones, explícitamente como *Manaos*, en alusión a la marca más consumida) y gaseosas, pizza, hamburguesas, pan, papas fritas, siendo más de un tercio de lo consumido ultraprocesado. Si bien la prevalencia en los consumos actuales era de fideos, pan y arroz, se encontró que más de la mitad de lo consumido en la actualidad eran cocinas y bebidas caseras (Imagen 2).

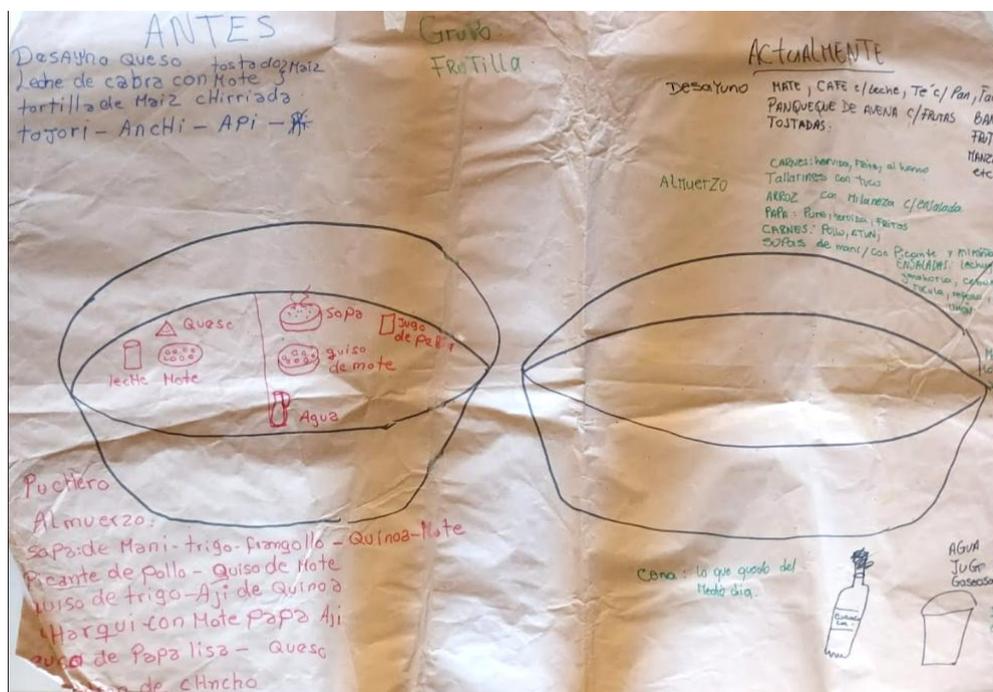


Imagen 2. Mapa alimentario. Fuente: Autoría propia.

En un trabajo previo<sup>17</sup> se ha organizado la comparativa entre el antes y el ahora presente en los platos de los mapeos, en tres movimientos:

- Alimentos y bebidas que aparecen en el tiempo actual, que antes no se registraban: golosinas, hamburguesas, papas fritas, fernet, galletas, facturas, café con leche, tallarines, pollo, gaseosas, aguas saborizadas, energizantes;

- Alimentos y bebidas del tiempo pasado que se continúan en el presente: sopas de quinoa y maní, empanadas, jugo de linaza y jugo de pelón, arroz, mote, ensaladas y pan (aunque en el pasado se registraba mayor preparación casera del mismo);

- Alimentos o bebidas que aumentan su frecuencia en el presente, pero ya registrados en el tiempo de *antes*: milanesa, pizza o cerveza.

Esta comparativa temporal, coloca la discusión respecto a la transformación alimentaria del sector, producto de la incorporación de preparaciones secas y rápidas, al llegar a Argentina.

Por ejemplo, a Trifona (productora flori-hortícola de 45 años, con 20 residiendo en Argentina), su hermano mayor, además de insistirle para que migrara a trabajar con él a La Plata, le había advertido: “Él me dijo antes, allá no vas a probar nada de tu comida, allá es todo con pan y nada más”, haciendo alusión a la fuerte presencia de harina de trigo en casi todas las preparaciones que se consumen en Argentina (Entrevista Trifona, marzo 2024).

Este cambio se expresaba de manera pronunciada en los niños, primera generación familiar totalmente criada en Argentina, donde el consumo de alimentos frescos y bolivianos era reconocido como mínimo, generalizada la preferencia por ultraprocesados o comida rápida: “Los chicos se acostumbraron a lo que comen en la escuela, milanesa, papa aplastada, arroz hervido con pollo; si vos les haces otra cosa no le van a comer, la comida boliviana no les gusta” (Entrevista Trifona, marzo 2024).

### **Cocinas en el espacio público: los comedores paisanos**

Si bien el espacio doméstico ha sido tradicionalmente considerado un ámbito privilegiado para el análisis de las prácticas alimentarias cotidianas, en el cordón flori-hortícola platense resulta imprescindible ampliar la perspectiva hacia espacios

de comensalidad compartida de carácter público, como los *comedores paisanos*. Estos establecimientos, ubicados en las intersecciones más transitadas de los poblados de la región, ofrecen comidas identificadas como *típicas bolivianas* (Imagen 3).



Imagen 3. Comedor paisano. Fuente: Autoría propia.

En estos comedores se encuentran preparaciones con diversos cortes de carne (cerdo, cordero, res, pollo), condimentos (ají amarillo, vinagre, especias, llajua), tubérculos (papa dulce, papalisa), cereales (trigo, maíz, mote), semillas (lino, maní) y una amplia variedad de verduras y hortalizas (arvejas, habas, tomates, cebollas, zapallos). Asimismo, se emplean múltiples técnicas de cocción, entre ellas el graneado, hervor, sofrito, fritura, empanado, marinado y deshidratado. La diversidad culinaria reflejada en estos espacios responde a tradiciones regionales de distintas zonas de Bolivia, incluyendo los valles, el altiplano y las zonas de Cochabamba, Chuquisaca y Tarija (Imagen 4).



Imagen 4. Sopa de maní con llajua y jugo de maní. Fuente: Autoría propia.

Junto a estas preparaciones tradicionales, se observa la presencia de platos que, si bien no forman parte reconocida de la gastronomía boliviana, son consumidos y demandados por los asistentes a los comedores. Entre ellos se incluyen milanesas, cortes de carne al horno, vacío a la parrilla, pizza, hamburguesas y pastas, así como bebidas saborizadas (particularmente de la marca Manaos) y cerveza.

En el trabajo de campo, se registraron cambios diacrónicos en la oferta gastronómica, con una progresiva incorporación de platos que antes no formaban parte de la demanda habitual. Como relató Amanda, flori-horticultora de 27 años con 18 años de residencia en Argentina:

Al tiempo que empecé a trabajar, llegaron más argentinos, que pedían milanesa, matambre, pizza. Eso hizo que tengamos que incorporar esas recetas a las que comían los paisanos que ya conocíamos, y eso hizo que los paisanos también pidieron pizza" (Entrevista a Amanda, abril de 2024).

En este sentido, la introducción de preparaciones a base de harinas refinadas y ultraprocesados, acompaña las transformaciones observadas en las cocinas domésticas.

La inserción laboral en estos establecimientos se estructura a partir de redes familiares y de vecindad preexistentes. En los grupos familiares, las hijas o la madre suelen desempeñarse como cocineras o mozas, mientras los varones continúan con las tareas productivas en la quinta. No obstante, en algunos casos, los integrantes alternan entre ambas actividades uno o dos días a la semana. Como señaló Analía, productora florícola de 20 años y vendedora en otro comedor, la distribución de tareas se daba entre los integrantes de la unidad doméstica, permitiendo sostener tanto la producción flori-hortícola como la actividad gastronómica (Registro de campo, julio de 2024). Por su parte, Eulalia, productora hortícola de 48 años, ejemplifica la articulación entre la producción y la actividad gastronómica. Durante la semana, Eulalia trabajaba en su quinta y, los domingos, tras realizar la carga de producción a primera hora de la mañana, abría su comedor ofreciendo una o dos preparaciones para otros quinteros de la zona (Registro de campo, junio de 2023). Estos espacios constituyen, en el contexto migratorio, una fuente de trabajo que forma parte de estrategias de diversificación laboral y pluriempleo dentro de las unidades domésticas productivas.

Además de ser un espacio laboral, los comedores refuerzan los lazos comunitarios, ya que los clientes suelen ser familiares, vecinos y otros migrantes bolivianos que buscan determinadas preparaciones. En términos de dinámica social, estos espacios favorecen la comensalidad familiar (especialmente tras el horario escolar), el encuentro de parejas (inclusive como escenario de *primeras citas*) y la integración con otros sectores laborales, como albañiles y camioneros.

Uno de los aspectos destacados en el trabajo etnográfico fue el crecimiento sostenido en la cantidad de comedores en los últimos años dentro del cordón productivo platense. En relación con esta transformación, Elodia, productora hortícola de 49 años originaria del norte de Bolivia y residente en Argentina desde hace 15 años, recordó: "Cuando yo llegué no había nadie, algunos paisanos, pero te hacías la comida con tu familia, en tu casa. Ahora, si vos no querés hacer, ya sabés en los lugares que podés conseguir" (Registro de campo, abril de 2024). Tomasa,

mujer tarijeña de 46 años dedicada a la floricultura y horticultura, reforzó esta idea al señalar que:

Ahora han puesto negocios acá en Abasto, antes no había, no había nada de legumbres y ahora hasta los mismos paisanos pusieron, y, a veces, entran y preguntan para qué lo podemos usar, porque no saben... (Entrevista a Tomasa, abril de 2024).

El análisis de los comedores permite desdibujar la frontera entre el ámbito doméstico y el espacio público, ya que en ellos se recrean prácticas alimentarias tradicionalmente confinadas al hogar, en el contexto de la diáspora. Al mismo tiempo, estos establecimientos permiten la mercantilización de un aspecto de la vida cotidiana que, en el contexto migratorio, puede no estar completamente garantizado dentro de la unidad doméstica. A través de la decoración, con banderas, música, videos y nombres alusivos a Bolivia, se evidencia que la alimentación no es solo una cuestión de consumo, sino un complejo entramado de significados y valores asociados a la evocación del país de origen y al placer de la comensalidad.

### **Entre lo privado y lo público, las cocinas**

La referencia a la marca de gaseosa *Manaos*, junto con la sopa de maní que da título a este escrito, no busca minimizar la diversidad de preparaciones presentes en el consumo regional, ni sus procesos de mixtura y transformación. Por el contrario, pretende resaltar un rasgo distintivo de las cocinas migrantes en este contexto: la convergencia entre preparaciones previas al proceso migratorio, como la sopa de maní y la incorporación de productos ultraprocesados característicos del lugar de destino, como el agua saborizada *Manaos*.

A partir del análisis de las prácticas alimentarias en las unidades domésticas productivas y los espacios públicos como los comedores, se identifican articulaciones y relaciones entre ambas esferas.

En primer lugar, se advierte una diferencia en la regularidad del consumo de preparaciones *bolivianas* entre estos espacios. En las unidades domésticas, la presencia de estos platos es esporádica y menos sistemática, con la eventual incorporación de preparaciones como el jugo de linaza, el pelón o el apio. Asimismo, ciertas técnicas culinarias se recrean bajo nuevas preparaciones, como el graneado del arroz o fideos, o el corte de verduras sin necesidad de tabla. En los comedores,

en cambio, las preparaciones bolivianas constituyen el eje central de la oferta alimentaria, complementadas con bebidas como jugos de pelón, linaza o soya, así como con cervezas y gaseosas. En estos espacios, se advierte en los últimos años la introducción y expansión de comidas identificadas con el consumo argentino, como milanesa o pizza.

A pesar de esta diferenciación, ambos ámbitos comparten un elemento en común: las relaciones sociales que se tejen desde y en torno a la alimentación. Los comedores suelen constituir una extensión de las unidades domésticas productivas, funcionando como estrategia complementaria de reproducción socioeconómica junto con el trabajo en la quinta. Al mismo tiempo, estos espacios establecen y refuerzan vínculos entre diferentes unidades domésticas, a través de la concurrencia de vecinos, parientes y paisanos, así como de otros sectores sociales, como albañiles o camioneros.

El análisis de las dinámicas público-privadas permite visibilizar los procesos de transformación alimentaria que atraviesan los sectores migrantes en este contexto. Para comprender dichas transformaciones, es fundamental considerar diversos factores condicionantes, entre ellos la transición migrante, que supone el paso de economías basadas en el autoconsumo hacia un modelo en el que la producción hortícola se orienta al mercado y se restringe a un número limitado de cultivos. Asimismo, resulta clave atender a la temporalidad característica de este sector productivo, marcada por una alta inestabilidad económica derivada de la variabilidad en los ingresos y la yuxtaposición de las tareas productivas y reproductivas. Esta temporalidad impone ritmos acelerados de producción y comercialización, con impactos directos en la organización de la vida cotidiana y en las prácticas alimentarias.

### **El *nosotros* alimentario boliviano**

Si la pretensión es que el estudio de estos espacios alimentarios privados y públicos vaya más allá de un relativismo cultural ingenuo, que los valore sin cuestionar las relaciones de poder en que se hayan inmersos, se hace necesario explicar los condicionamientos derivados de la posición de los grupos en la estructura social<sup>7</sup>. Más allá de su condición socioeconómica, todos los migrantes

bolivianos sufren algún tipo de exclusión, resultado de uno o de varios mecanismos discriminatorios tales como la segregación residencial, el aislamiento social, la precarización laboral<sup>19</sup>, y las marcaciones estigmatizantes de su bolivianidad<sup>20</sup>. Esto es expresión de los imaginarios que recrean la nacionalidad argentina que acoge a los migrantes; la visión hegemónica imbuida de presupuestos racistas, valora positivamente al migrante europeo por ser *blanco, civilizado y dispuesto al trabajo*; mientras que al limítrofe lo ve como *problema, salvaje, inculto, indolente*<sup>21</sup>. Como señala Gordillo<sup>22</sup>, la *Argentina Blanca* ha sido un proyecto de clase que busca presentar el país como predominantemente europeo; narrativa de blanquedad<sup>23</sup>, que precisa ser producida y reproducida en las interacciones cotidianas. A estas coordenadas, debemos anexar el agravamiento de los marcos segregatorios tras el cambio de gobierno en Argentina, marcado por un profundo giro hacia la derecha a partir de diciembre de 2023, que ha intensificado las problemáticas previamente descritas, profundizando las narrativas discriminatorias y xenófobas, la inseguridad alimentaria y la desregulación del mercado interno de productos.

En paralelo, el análisis de las dinámicas en las cocinas privadas y públicas, evidencia que son las mujeres quienes actúan como catalizadoras y sostenedoras de estos espacios, no solo en su rol de cocineras, sino también en la multiplicidad de funciones que desempeñan dentro del sector: quinteras, madres, hermanas-madres, abuelas-madres, hijas-madres, e incluso no estando presentes en La Plata, desde Bolivia, bajo la figura de las *mamitas*. Aunque las mujeres productoras son las responsables de tareas de adquisición y preparación de los alimentos<sup>5</sup>, ellas mismas son muchas veces quienes menos reconocen estos trabajos como tales<sup>24</sup>.

La recuperación de cocinas migrantes en distintos espacios, abona a considerar la conformación y expansión de un nosotros alimentario boliviano, en que los ingredientes, los procedimientos, y las cocinas, forman parte de una construcción delimitada de aquello que forma parte del *nosotros*, de una tradición propia construida *en común*<sup>25</sup>. Este nosotros, es un espacio transnacional y plurilocal<sup>26</sup>, en el que circulan bienes matéricos (personas e ingredientes de un país al otro), e inmatéricos (las recetas y conocimientos), puente activo entre los lugares de origen y de destino, que permite comprender que los inmigrantes se desplazan con sus lecturas y modos de vivir, sentir, actuar y pensar, reconstruyendo la experiencia de migración y la propia historia<sup>27</sup>. A la vez, ello coexiste y se retroalimenta

recíprocamente con el deseo de inclusión en la sociedad receptora y sus marcas de consumo.

Sin embargo, el remitir a una cocina migrante boliviana no refleja homogeneidad. Las cocinas registradas en las unidades domésticas y los comedores condensan distintas tradiciones regionales, algunas procedentes de los valles (de Tarija, como ranga o saice), otras de la región andina (como Cochabamba o Potosí, y el anticucho, sopa de chairo o mondongo chuquisaqui). Resulta iluminador lo que aporta Grimson, 1997<sup>28</sup> al referir que mientras que en el contexto originario las particularidades de los bienes culturales son comprendidas como específicas de regiones, grupos étnicos o clases sociales, en el cordón de La Plata son leídas como bolivianas-nacionales y por eso, compartidas por todos a pesar de sus diferencias: las cocinas bolivianas se construyen sobre un nacionalismo nuevo y diferente al promovido en Bolivia. En este sentido, la conformación de un *nosotros alimentario boliviano*, no es precisamente un sentimiento uniforme, aunque así se presente en el contexto platense.

### **Palabras finales**

El estudio de la alimentación en el cordón productivo platense requiere abordar la incorporación de los migrantes a la sociedad receptora, sus códigos alimentarios, los deseos de inclusión y la configuración de un nicho laboral segregado, como la producción en fresco. Estas dinámicas, se reflejan en la transformación de las cocinas tras la llegada a Argentina, con la incorporación de alimentos ultraprocesados y refinados, junto con un marcado deseo por preparaciones rápidas, como hamburguesas, papas fritas, pizzas, sándwiches de milanesa, gaseosas y aguas saborizadas azucaradas.

No obstante, este proceso coexiste con la recreación y resignificación de preparaciones identificadas como *bolivianas*, como la sopa de maní, particularmente en espacios como comedores. En el contexto migratorio, la recuperación de bienes culturales de origen boliviano da lugar a un nacionalismo diferente al promovido en el país de origen, que, si bien aparenta expresarse con cierta uniformidad en La Plata, no es homogéneo ni estático.

La simultaneidad de ambas tendencias en la alimentación contribuye a la construcción de un *nosotros alimentario boliviano*, que articula pasado, trayectoria migrante y condiciones actuales en la sociedad receptora. Esta síntesis, se simboliza en el título de esta investigación, *sopa de maní con Manaos*, dos de los consumos más frecuentes observados en el trabajo de campo. La recreación de esta identidad culinaria ocurre tanto en situaciones de discriminación y exclusión como en espacios donde prima la sensación de extranjería.

Los hallazgos de esta investigación indican que la persistencia de cocinas reconocidas como bolivianas en esferas públicas y privadas no puede entenderse aisladamente, sino en relación con las transformaciones productivas del cordón platense y el papel central que los migrantes bolivianos han adquirido en su estructura. En este marco, las cocinas no solo garantizan la reproducción cotidiana y social de quienes trabajan en la producción hortícola, sino que también configuran espacios de disfrute y pertenencia.

## REFERÊNCIAS

1. García M. Análisis de las transformaciones de la estructura agraria hortícola platense en los últimos 20 años. El rol de los horticultores bolivianos [PhD thesis]. La Plata: Universidad Nacional de La Plata; 2012.
2. Benencia R. El infierno del trabajo esclavo. La contracara de las "exitosas" economías étnicas. *AVA*. 2009; 15:43-72.
3. Benencia R, Quaranta G. Mercados de trabajo y economías de enclave: La "escalera boliviana" en la actualidad. *Estud Migr Latinoam*. 2006;60(8):413-32.
4. Benencia R. Migración limítrofe y mercados de trabajo rural en la Argentina. Estrategias de familias bolivianas en la conformación de comunidades transnacionales. *Rev Latinoam Estud Trab*. 2005;10(17):5-30.
5. Lemmi S, Muscio L. Hablemos de desigualdad. Trabajo y condiciones de vida en el periurbano hortícola platense desde una perspectiva de género. In: Attademo S, Fernández L, Lemmi S, editors. *Periurbano hortícola del Gran La Plata: Reconfiguraciones en las tramas socioculturales y productivas en el siglo XXI*. La Plata: Universidad Nacional de La Plata; 2023. p. 321-55.
6. Fernández L. La exclusión social de los agricultores familiares de La Plata: un análisis del período 2005-2018. *Cent Univ Reg Zona Atlántica*. 2018;21(2):106-23.
7. Solans A. "Por mis hijos hay que cocinar". Alimentación y cuidado entre mujeres migrantes en Buenos Aires. *Quaderns*. 2014;35:111-27.

8. Duque Páramo MC. Niñas y niños colombianos en los Estados Unidos. Agencia, identidades y cambios culturales alrededor de la comida. *Rev Colomb Antropol.* 2008;44(2):281-308.
9. Koc M, Welsh J. Alimentos, prácticas alimentarias y experiencia de la inmigración. In: Piaggio LR, Solans AM, editors. *Enfoques socioculturales de la alimentación: lecturas para el equipo de salud.* Buenos Aires: Akadia; 2014. p. 212-29.
10. Contreras J, Gracia-Arnaiz M. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas.* Barcelona: Ariel; 2005.
11. Rockwell E. *La experiencia etnográfica: historia y cultura en los procesos educativos.* Buenos Aires: Paidós; 2009.
12. Balbi F. La integración dinámica de las perspectivas nativas en la investigación etnográfica. *Intersec Antropol.* 2012;13(2):485-99.
13. Giddens A. *Sociología.* Madrid: Alianza; 1998.
14. Peirano M. A favor de la etnografía. In: Grimson A, Ribeiro GL, Semán P, editors. *La antropología brasileña contemporánea: contribuciones para un diálogo latinoamericano.* Buenos Aires: Prometeo; 2004.
15. Jociles Rubio MI. Las técnicas de investigación en antropología: mirada antropológica y proceso etnográfico. *Gaz Antropol.* 1999;15.
16. Sammartino G, Caimmi N, Figueroa E, Brusco L, De La Cruz A, Panero A, et al. Los Mapeos Alimentarios: trazos colectivos para rastrear el modelo agroalimentario [Poster]. VII Congreso Internacional de Salud Socioambiental; 2023 Jun 12-16; Rosario, Argentina. Available from: <https://ri.conicet.gov.ar/handle/11336/221969>
17. Caimmi, N. Mapeos alimentarios: aportes antropológicos para pensar cartografías colectivas en una organización campesina argentina. *Agroalimentaria.* 2024; 30:51-69
18. Sammartino G, Caimmi N, Figueroa E. La experiencia de la Escuela de Alimentación Sana y Soberana de la Unión de Trabajadores y Trabajadoras de la Tierra (UTT). *Entre pedagogías emancipatorias y saberes emergentes.* *Polis.* 2022;21(63):71-91.
19. Pizarro C, Trpin V, Ciarallo A, Mallimacci A, Magliano MJ, Jiménez Zunino C, et al. *Migraciones internacionales contemporáneas: procesos, desigualdades y tensiones.* 2016.
20. Ataide S. Inserción desigual de inmigrantes bolivianos en un mercado de trabajo segmentado: un estudio en municipios del este salteño. *Andes.* 2016;27(2).
21. Solans, A. *Mujeres migrantes y paisajes alimentarios en Buenos Aires.* [Tesis de Maestría]. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires; 2016.
22. Gordillo G. Se viene el malón: las geografías afectivas del racismo argentino. *Cuad Antropol Soc.* 2020;52.
23. Frigerio A. De la desaparición de los negros a la reaparición de los afrodescendientes: comprendiendo las políticas de

- las identidades negras, las clasificaciones raciales y de su estudio en Argentina. Buenos Aires: CLACSO; 2008.
24. Hang S, Camera L, Murga C. Trabajo, mujeres y resistencias en el Cordón Hortícola Platense. V Jornadas CINIG de Estudios de Género y Feminismos y III Congreso Internacional de Identidades; 2018; La Plata, Argentina.
25. Medina X. Alimentación, etnicidad y migración: ser vasco y comer vasco en Cataluña. In: Gracia Arnaiz M, editor. Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España. Barcelona: Ariel; 2002. p. 123-48.
26. Parella S. Los vínculos afectivos y de cuidado en las familias transnacionales: migrantes ecuatorianos y peruanos en España. Rev Migr Int. 2007;4(2):150-88.
27. Sayad A. La doble ausencia: de las ilusiones del emigrado a los padecimientos del inmigrado. Barcelona: Anthropos; 2010.
28. Grimson A. Relatos de la diferencia y la igualdad: los bolivianos en Buenos Aires. Nueva Soc. 1997;147:96-107.

INFORMAÇÕES DO ARTIGO	
<b>Contribuição dos autores:</b>	Única autora. Licenciada y Profesora en Antropología. Becaria doctoral del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y técnicas (CONICET). La Plata, Buenos Aires, Argentina. Email: <a href="mailto:nuriacaimmi@gmail.com">nuriacaimmi@gmail.com</a> ORCID 0000-0003-0753-1392.
<b>Financiamento:</b>	Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y técnicas (CONICET)
<b>Aspectos éticos:</b>	No aplica
<b>Apresentação prévia:</b>	No aplica
<b>Agradecimentos:</b>	A los y las productoras que han sido mis maestros estos últimos años. A mis directoras y equipos de investigación por la calidez de su constante apoyo. Con enorme orgullo, a la universidad pública y al sistema científico argentino.
<b>Histórico:</b>	<b>Submetido:</b> 23-08-2024 <b>Aprovado:</b> 21-12-2024