

“Por mis hijos hay que cocinar”. Alimentación y cuidado entre mujeres migrantes en Buenos Aires*

“For my children, we have to cook.” Feed and care among migrant women in Buenos Aires

RECIBIDO: 09.08.2019 // ACEPTADO: 25.11.2019

Andrea Mónica Solans

*Instituto de Ciencias Antropológicas,
Universidad de Buenos Aires (UBA)*

Resumen

Este trabajo presenta resultados de una investigación sobre alimentación entre mujeres bolivianas, paraguayas y peruanas residentes en Buenos Aires. El objetivo es comprender, desde una perspectiva etnográfica y de género, las modalidades de organización y distribución familiar de las tareas culinarias prestando atención a los condicionantes socioeconómicos locales y a la valoración de las tradiciones culinarias en contextos de migración. La organización de la alimentación familiar está distribuida asimétricamente según el género y el lugar en la estructura de parentesco. Especialmente entre las mujeres con hijos/as la alimentación aparece como un mandato moral. Las prácticas alimentarias muestran la agencia de las mujeres en contexto de migración y subalternidad. La preparación de platos tradicionales es central en la constitución de lazos sociales de reciprocidad y solidaridad. Al mismo tiempo, se registra la mirada sobre la mujer migrante como responsable de la reproducción de las tradiciones culinarias, legitimando desigualdades sociales desde la apelación a los valores culturales.

Palabras clave: alimentación; migraciones; género; agencia; tradiciones; condicionantes socioeconómicos

Abstract

This paper presents the results of a research on nutrition among Bolivian, Paraguayan and Peruvian women living in Buenos Aires. The objective is to understand, from an ethnographic perspective and with a gender approach, the modalities of organization and family distribution of culinary tasks, paying attention to local socio-economic conditions as well as to the appreciation of culinary traditions in migration contexts. The organization of family feeding is distributed asymmetrically according to gender and place in the kinship structure. Especially among women with children, food appears as a moral mandate. Food practices show the agency of women in the context of migration and subalternity. The preparation of traditional dishes is central to the constitution of social bonds of reciprocity and solidarity. At the same time, the gaze of migrant women is registered as responsible for the reproduction of culinary traditions, thus legitimizing social inequalities from the appeal to cultural values.

Keywords: food; migrations; gender; agency; traditions; socio-economic conditions

* Agradezco al equipo editor y a los/as revisores/as de la Revista Quaderns del ICA por la lectura del artículo y los valiosos aportes realizados.

Introducción

Este trabajo presenta resultados de una investigación cualitativa sobre prácticas alimentarias entre mujeres procedentes de Bolivia, Paraguay y Perú que residían en la ciudad de Autónoma Buenos Aires (en adelante, CABA) entre el 2011 y el 2013, período en que se realizó el trabajo de campo. Nuestra intención aquí es analizar la organización de la alimentación familiar desde un enfoque de género atendiendo a las condiciones de vida en Buenos Aires, a las valoraciones de los alimentos y las tradiciones culinarias en contexto de migración.

Las políticas económicas de corte neoliberal implementadas en la mayor parte de los países de América Latina en las últimas décadas del siglo pasado que incluyeron medidas de flexibilización y desregulación laboral, así como la privatización de empresas estatales, incrementaron el desempleo y el empobrecimiento de gran parte de la población. Estas políticas económicas influyeron, a su vez, en los flujos migratorios regionales. En Argentina, el Área Metropolitana de Buenos Aires (en adelante, área metropolitana) fue priorizado como punto de llegada entre personas provenientes de países limítrofes – especialmente de Bolivia y Paraguay– y de Perú. Asimismo, se incrementó la participación de las mujeres en los procesos migratorios en un fenómeno que se dio a conocer como “feminización de las migraciones” (Gregorio Gil 2012). Este fenómeno no solo expresa la importancia cuantitativa de la participación de las mujeres en las migraciones internacionales sino que también refiere a las especificidades de la migración femenina respecto de la masculina, poniendo en evidencia la importancia del género como principio de organización social.

La preferencia de las mujeres migrantes por el Área metropolitana está estrechamente ligada con la demanda de mano de obra femenina en el sector servicios, en particular el trabajo doméstico especialmente entre mujeres paraguayas y peruanas y, en menor medida, bolivianas (Courtis y Pacecca 2010). La segmentación del mercado laboral mantuvo a las personas migrantes como mano de obra complementaria de la nativa, en puestos de trabajo informales, precarios e inestables, estrechamente relacionado con las restricciones en las normativas existentes para obtener la documentación legal,¹ así como con la flexibilización y desregulación laboral -entre otras medidas- impuestas por las políticas de corte neoliberal aplicadas en las últimas décadas del siglo pasado (Courtis y Pacecca 2010).

En el área metropolitana durante los últimos treinta años, la serie histórica de los indicadores socioeconómicos relacionados con la capacidad de compra de los alimentos en los hogares revela el número de personas ubicadas en situación de pobreza. Para el 2011 –si bien la tendencia era decreciente- el 8,3% de las personas del área, entre las que se cuentan muchos de los inmigrantes latinoamericanos,

¹ La política migratoria argentina ha tenido sucesivas modificaciones que han obstaculizado la permanencia legal de los inmigrantes en Argentina –con trabas en el otorgamiento del “documento nacional de identidad”. En el 2003 se sancionó la actual ley migratoria -Ley N°27871- que modificó la normatividad vigente con la incorporación de una perspectiva regional (en base al Acuerdo sobre residencia para nacionales de los Estados Parte del MERCOSUR–Mercado Común del Sur- firmado por los Estados Parte en el 2002)- y entendiendo la migración como un derecho humano (Pacecca 2005). Si bien no será analizado en este trabajo dado que cubre el periodo 2011-2013, en 2017 se sancionó el decreto el DNU 70/2017, aun vigente al escribir estas líneas, que habilitó por parte del estado expulsiones y criminalización de las personas migrantes.

estaba en situación de pobreza (INDEC 2014)². Esto, sumado a los cambios en los entornos familiares y sociales, condiciona el acceso a los alimentos, las prácticas alimentarias y la calidad nutricional.

Las prácticas alimentarias aluden a los múltiples usos y actitudes hacia los alimentos que, como plantea Gracia Arnaiz (2014), se manifiestan al expresar el significado de comer, su utilidad o los motivos de hacerlo. La diversidad de prácticas alimentarias se debe a que la alimentación en los seres humanos, además de ser una sustancia para sobrevivir, está mediada por las condiciones materiales y las representaciones simbólicas que articulan las relaciones sociales en las diferentes sociedades. Siguiendo a Le Breton (2006), la cocina da cuerpo en doble sentido a los individuos, ya que también les imprime la sensación de identidad. En el caso de las/los inmigrantes, la posibilidad de recrear tradiciones culinarias en la ciudad de destino implica un modo de evocar el lugar y la familia de origen y también de establecer o reforzar lazos con parientes, paisanos, así como con migrantes de otras procedencias y nativos en la ciudad.

El grupo doméstico es considerado como el micro-grupo de mayor peso en las prácticas referidas a los procesos de atención de la salud y las enfermedades así como para otras tareas indispensables para la vida, por ejemplo, los modos para resolver la problemática diaria de la alimentación (Menéndez 1992; Aguirre 2005). Numerosos trabajos analizan desde un enfoque de género el lugar que las mujeres han tenido tradicionalmente como principales encargadas del trabajo reproductivo, dentro de lo que se incluye la provisión, compra y elaboración de alimentos (Comas d'Argemir 2017; Nari 2004; Moore 2009). El género como concepto teórico es multidimensional: es una categoría relacional en tanto se centra en las relaciones entre hombres y mujeres; además, es una relación de poder dado que como principio de organización social no opera de forma neutra, es una construcción social que define valores, expectativas y comportamientos en una determinada sociedad y su contenido no es universal ya que varía según el contexto histórico, las pertenencias étnicas y de clase (Rodríguez Enríquez 2015).

La “feminización de los cuidados” consiste en un proceso social de responsabilización de las mujeres respecto al cuidado que permite la reproducción cotidiana de la vida de las personas, en general, y el cuidado de las criaturas o enfermos/as, en particular. A su vez, promueve una división sexual del trabajo – esto es, la asignación de tareas específicas y particulares a hombres y mujeres- que restringe la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres. Cabe destacar que las actividades de cuidado asignadas y asumidas por las mujeres no han sido reconocidas como “trabajo” por la economía clásica y tampoco son reconocidas socialmente como tal, aun siendo actividades fundamentales para la reproducción bio-social de los grupos sociales y, por lo tanto, incidentes en su economía y en las desigualdades (Comas d'Argemir 2017; Rodríguez Enríquez 2015).

La «maternalización de las mujeres», como plantea Nari (2004), fue un proceso que acompañó la consolidación del Estado nacional (1890-1940). En ese contexto los niños habían comenzado a ser considerados como un valioso capital humano y las mujeres como responsables de generar y cuidar este capital, siguiendo las recomendaciones de los médicos sobre su cuidado. Desde las distintas agencias

² La línea de pobreza (LP) utilizada por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC) es un indicador significativo para el análisis del acceso a la alimentación pues considera la disponibilidad de dinero en los hogares y del precio de los alimentos que se deberían consumir para satisfacer las necesidades nutricionales de sus integrantes.

estatales (de salud, educación, desarrollo social) han identificado a las mujeres prioritariamente en rol de madres y, de este modo han enfatizado su función como responsables y cuidadoras de sus hijos/as. Esta particular delimitación se corresponde con la esencialización de una relación social que reduce el «maternaje», que es una práctica social que involucra a toda la sociedad, a la maternidad, siendo ésta definida en tanto dimensión biológica y exclusivamente femenina (Pozzio 2011: 17).

En este sentido, el género y las relaciones de parentesco son principios de organización social claves, más aun en los trabajos de cuidados así como también en la comprensión del impacto en las migraciones (Courtis y Pacecca 2010; Gregorio Gil 2017). En este artículo analizaremos la organización de la alimentación familiar desde la perspectiva de mujeres migrantes. Se busca aproximar respuestas respecto de los siguientes interrogantes: ¿de qué manera la distribución de las tareas culinarias en los hogares se relacionan con las relaciones de parentesco y el género?, ¿de qué modo las mujeres migrantes muestran su agencia en el despliegue de habilidades y recursos para el aprovisionamiento y preparación de alimentos en contexto de migración y pobreza?

Metodología

Este trabajo se desprende de una investigación más amplia que tuvo como objetivo conocer las prácticas alimentarias de familias -cuya integrante mujer en rol de madre procedía de Bolivia, Paraguay o Perú- residentes en CABA y usuarias del sistema de salud público de la ciudad, atendiendo en el análisis a sus trayectorias migratorias y sus condiciones de vida.³ Se consideró como unidades de análisis a las familias cuya mujer fuese procedente de Bolivia, Paraguay o Perú, que fueran usuarias de alguno de los centros de salud y acción social (en adelante, CESAC) seleccionados de la Ciudad y que posean niños/as menores de 2 años y en edad escolar. Se trabajó en particular con las mujeres en rol de madre por ser las mujeres quienes generalmente se encargan de llevar adelante las tareas domésticas relacionadas con la alimentación y el cuidado de la su propia salud y la de sus hijos e hijas. Sin embargo, también se buscó visualizar e indagar sobre las tareas que desarrollan, y las redes que se articulan a partir de, los distintos integrantes de la familia (hombres, niños y niñas, adolescentes, adultos mayores) en relación con la alimentación y los cuidados de la salud en el grupo doméstico. Las prácticas alimentarias fueron analizadas a la luz del concepto de “paisajes”, definido como espacios de relación de las personas entre sí y con los alimentos, así como también con los mensajes atribuidos a los mismos. La idea de paisaje destaca la perspectiva del actor localmente situado y la multiplicidad de espacios que habita (Appadurai 2001). Desde este enfoque, los paisajes alimentarios están atravesados por dimensiones tecnológicas, comunicacionales, económicas, ideológicas y étnicas.

³ La investigación comenzó con una beca otorgada por la Comisión Nacional Salud Investiga en el 2011 a Andrea Solans (en carácter de investigadora becaria). El corpus empírico proporcionado por dicho estudio fue retomado por la investigadora para la elaboración de la Tesis de Maestría en Antropología Social de la Facultad de Filosofía y Letras de la UBA, denominada “Mujeres migrantes y paisajes alimentarios en Buenos Aires. Entre redes de abastecimiento, políticas públicas y tradiciones culinarias”, dirigida por la Dra. Susana Margulies, defendida en el año 2017. En el presente artículo se citan registros de campo y fragmentos de entrevistas que fueron realizados en el marco de dicha investigación.

Asimismo, la noción de paisaje es pensada como punto de encuentro (o desencuentro) entre personas, mensajes y alimentos que requiere atender a las interconexiones jerárquicas u horizontales, así como a las relaciones de desigualdad social que condicionan a los sujetos, sus movimientos y sus prácticas.

El grueso del trabajo de campo se realizó en barrios del sur de la CABA entre el segundo semestre del 2011 y el primero del 2012 (los datos que se analizan corresponden a este periodo en que se realizó el trabajo de campo y, en consecuencia, no se consignarán actualizaciones posteriores). Luego del primer acercamiento al campo se trabajó con quince mujeres migrantes, siete procedentes de Paraguay, cuatro de Bolivia y cuatro de Perú. La entrada en terreno fue facilitada por profesionales de los CESAC, que son centros de atención primaria del sector público de salud del gobierno de CABA. Para comprender las prácticas alimentarias de las mujeres entrevistadas se utilizaron combinadamente diversas estrategias de la metodología cualitativa: entrevistas semi-estructuradas, abiertas y en profundidad, y observación participante en centros de atención primaria de salud y en sus domicilios. Además, realizamos observaciones en ferias barriales y en fiestas étnico religiosas. Las variables temáticas que orientaron este estudio fueron: prácticas alimentarias (formas de abastecimiento, uso de programas alimentarios, modos de preparación y cocción, selección de ingredientes y principios de condimentación), organización de la alimentación familiar (actores implicados en la alimentación familiar y sus roles diferenciales), distribución intrafamiliar de alimentos y modalidades de comensalidad (formas y reglas de consumición). El nombre de las mujeres así como de las instituciones en este trabajo han sido cambiados a fin de preservar la confidencialidad de los datos. Se relevaron también fuentes secundarias.

Condiciones socioeconómicas y distribución de las tareas de cocina en el hogar: entre el ámbito doméstico y el ámbito público

La mayoría de las mujeres con las cuales trabajamos tenía más de diez años de residencia en la ciudad. Todas las mujeres tuvieron hijos/as en Buenos Aires. Sólo tres mujeres tenían cinco hijos/as o más; el resto, menos de tres. Diez mujeres tenían hijos/as de tres años o menos, tres de las cuales eran primerizas y tenían bebés -menores de diez meses. Las mujeres que migraron dejando hijos/as en sus países de origen habían logrado traerlos a Buenos Aires. Con respecto a la composición familiar, al momento de la entrevista diez mujeres vivían con sus parejas y hasta con dos hijos/as; y otras tres vivían con su pareja y más de dos hijos. Dos mujeres eran separadas -sin pareja conviviente- y jefas de familia con más de dos hijos.

En relación con las fuentes de ingresos, tres de las mujeres (dos paraguayas y una peruana) tenían trabajo formal asalariado (empleadas administrativas del sistema público de salud y empleada doméstica, respectivamente) y otra mujer estaba contratada en una cooperativa de limpieza, con un contrato anual. El resto tenía trabajos informales -precarios e inestables-, otras estaban desocupadas y tres se definían como «amas de casa». Éstas últimas tenían hijos menores de un año; anteriormente habían trabajado informalmente como empleadas domésticas o en comercios. De las mujeres que trabajaban informalmente, las peruanas eran empleadas domésticas salvo una de ellas que estaba trabajando en un comercio. Ésta última, después de varios años de desempeñarse en el trabajo doméstico

comenzó a trabajar junto con su pareja en ferias barriales con puestos de venta de ropa de trabajo. Todas las mujeres, excepto las que tenían trabajo formal o por contrato, percibían uno de los programas alimentarios de transferencia condicionada de ingresos implementados por el Ministerio de Desarrollo Social del gobierno de la CABA. Las mujeres bolivianas –excepto una que realizaba trabajo doméstico- trabajaban en emprendimientos familiares (junto a sus cónyuges, hermanos y cuñados, con máquinas de coser en sus domicilios) de manufactura de indumentaria. Entre las mujeres paraguayas entrevistadas, aquellas que estaban desocupadas y una empleada de una cooperativa trabajaban como voluntarias en comedores comunitarios. Por otra parte, todas las mujeres que participaron de la investigación recibían la leche fortificada suministrada por los centros de atención primaria en el marco del programa alimentario implementado por el sector salud.

En cuanto a los cónyuges convivientes, uno trabajaba informalmente con períodos de desocupación por padecer una enfermedad que generaba discapacidad, cuatro tenían ingresos comparables a los de su mujer y seis aportaban el principal ingreso de la unidad doméstica. Las mujeres de las tres nacionalidades con trabajo remunerado formal o informal lo hacían tanto fuera del hogar cómo desde sus viviendas realizando confecciones de costura o preparando y vendiendo comidas o ropa entre sus redes, incluyendo vecinas, «paisanas» así como profesionales de salud.

En cuanto al lugar de residencia, las familias constituidas por personas procedentes de países limítrofes se ubican en los barrios de la zona sur de la ciudad, donde viven y trabajan (Canelo 2013) y la población peruana se ha instalado también en el centro de ciudad. La agrupación zonal se debe a la mayor disponibilidad de soluciones habitacionales económicas –y precarias- en estas zonas, como también a la presencia de redes de parentesco, paisanaje y vecindad que facilitan el acceso al trabajo y la vivienda (Canelo 2013:42).

En nuestra investigación, todas las mujeres de procedencia paraguaya y una de las mujeres bolivianas residían al momento de las entrevistas en asentamientos sin plan de urbanización previo denominados «villas» o «villas de emergencia». Las «villas», que presentan diversos grados de extensión y precariedad, convergen en la utilización ilegal del territorio sobre el que se asientan, la edificación rudimentaria de sus viviendas y las adscripciones estigmatizantes proyectadas sobre sus habitantes (Cravino et al. 2001). El uso de las viviendas estaba atravesado por un sistema informal de alquileres, cesiones y compraventa de habitaciones y casas. La geografía social en la que se situaban gran parte de las interlocutoras de la presente investigación se encuentra localizada en este contexto. Las mujeres paraguayas vivían en la «villa 21-24», que es uno de los asentamientos de este tipo más poblados de la ciudad, ubicado al sur de la misma y, una mujer boliviana, vivía en el barrio conocido como «barrio Charrúa» (ex villa 12), reconocido porque allí se celebra cada año el festejo a la Virgen de Copacabana, evento que congrega a gran cantidad de personas bolivianas. En cambio, tres mujeres bolivianas y las cuatro mujeres peruanas vivían en zonas residenciales de la ciudad (cuatro en el sur y dos en el centro de la ciudad).

En cuanto a la organización de la alimentación familiar, encontramos que las mujeres en general llevaban adelante las tareas implicadas en la cocina diaria en virtud de, más allá del propio deseo, responder a un atributo asignado actualizando así las normas sociales que regulan las relaciones de parentesco. La siguiente frase de Silvia, procedente de Perú con pareja conviviente -ambos comerciantes de ropa en ferias- y tres hijos, es una de las numerosas expresiones formuladas por las

mujeres que muestran la asociación entre la condición femenina, el rol de madre y la responsabilidad de la alimentación:

Yo te digo lo que yo sé, lo que aprendí de mi mamá. A mí poco me gusta y casi nada cocinar, pero bueno *por mis hijos hay que cocinar*. (Silvia, en CESAC N° X, barrio Mataderos, 20/03/2012, resaltado nuestro)

La expresión “por mis hijos hay que cocinar” muestra que el alimentar es cuidar además de nutrir e invita a reflexionar sobre las imbricaciones entre el cuidado y el parentesco. El cuidado se define y se fundamenta en un determinado tipo de relaciones y abarca dimensiones éticas de obligación y responsabilidad (Koldorf 2014). Comas d’Argemir (2017) analiza las bases morales del cuidado en tanto don, reciprocidad y mercancía. Cada uno de estos tres abordajes del cuidado forman parte de sistemas morales diferentes: el don implica regalar sin tener garantías de recibir nada a cambio, la reciprocidad se inscribe en el principio del retorno, mientras que la mercancía se conforma por el intercambio de bienes o servicios (Comas d’Argemir 2017:20). El cuidado como parentesco remite a los vínculos por los que se genera la obligación de cuidar. El cuidado, que entraña alimentar, nutrir, educar, dedicar tiempo a otras personas, implica una dimensión material y simbólica que requiere sentimientos, acciones y conocimientos (Ehrenreich, y Hochschild 2004). En los grupos familiares, los trabajos de cuidado tienen una dimensión moral y afectiva, es decir, no es solamente una obligación jurídica sino que involucra también sentimientos, emociones, afectos y conflictos. En términos de Comas d’Argemir, el cuidado como parentesco implica la capacidad de crear, modelar y ser creado por vínculos sociales, “el hecho de cuidar no solo deriva de la relación de parentesco, sino que a su vez produce y confirma las relaciones de parentesco” (Comas d’Argemir 2017:21). Asimismo, el cuidado no solo es una cuestión familiar, sino que afecta al conjunto de la sociedad, por lo tanto es un problema social y político. Tradicionalmente el dar, recibir y devolver cuidados se inscribe en la lógica de la solidaridad familiar y de obligaciones de género y de parentesco. Al ser naturalizado el cuidado por parte de las mujeres como un deber (don), se le niega el principio de reciprocidad y no se le reconoce mérito alguno (Comas d’Argemir 2017).

En cuanto a los datos provenientes de nuestra investigación, podemos destacar que desde edades muy tempranas las mujeres asumieron el cuidado, entendido como deber, en el ámbito familiar, especialmente las que eran hermanas mayores. La familia de origen emerge como el espacio de aprendizaje del trabajo en función del género, dado que ellas desempeñaron desde pequeñas las tareas domésticas y de cuidado. Aprendieron a cocinar de niñas en las cocinas de sus hogares de infancia viendo a sus madres o abuelas manipular los distintos utensilios e ingredientes y elaborar diversas preparaciones de acuerdo con los recetarios y saberes culinarios de la familia y el lugar de origen. Así hablaba Silvia de su aprendizaje sobre cómo mantener el hogar y, especialmente, sobre la «buena cocina», en relación con el lugar y las figuras femeninas -madre y abuela- de su familia de origen:

A mí no me gusta cocinar pero uno tiene que cocinar por los hijos, cuando se junta. Y mi mamá se encargaba de la comida y la casa ella. (...) Mi mamá me cocinaba de todo, yo seguí los pasos de mi mamá, *seguí esa tradición de mi mamá y de mi abuela*, una buena cocina con todas las verduras, carnes a base de pescado. Mondongo, hígado en churrasquito, con encebollado de tomate y cebolla, con un poquito de vinagre y salsa de soja con lentejitas. (Silvia, en CESAC N° X, barrio Mataderos, 20/03/2012, subrayado nuestro)

Los datos etnográficos muestran que desde la infancia –a partir de los ocho años- se les ha conferido a las mujeres la responsabilidad de la cocina familiar aprendiendo a manipular los utensilios de cocina y el combustible. Por ejemplo, Mariela (procedente de Bolivia, casada –ambos trabajadores en su domicilio de confección de indumentaria- y con dos hijas) hace referencia a su destreza en el uso del fuego y las habilidades en la cocina ya desde niña (ocho años) en un ámbito rural de la provincia de La Paz cuando le fue atribuida la responsabilidad culinaria y el cuidado de sus hermanas y hermanos menores, mientras los integrantes mayores de su familia (padre, madre, hermanos) iban a trabajar al campo.

Posteriormente, con la inserción de las mujeres en ámbitos laborales (remunerados y no remunerados) extra-domésticos, por ejemplo, quienes han sido empleadas en casas de familia o voluntarias en comedores comunitarios –ámbitos laborales altamente feminizados que más adelante retomaremos- varias se han desempeñado como cocineras –entre otras tareas y funciones allí realizadas- y, por tanto, han aprendido nuevas recetas, destrezas y habilidades.

Las mujeres entrevistadas, como ya señalamos, forman parte de grupos domésticos cuyas características son variadas: mujeres con pareja conviviente e hijos/as y mujeres jefas de hogar sin pareja conviviente con hijas/as. Ya sea siendo jefas de familia y únicas proveedoras, desocupadas, trabajadoras informales, asalariadas a tiempo completo o amas de casa, ellas son las que acarrearán la mayor parte de las actividades de adquisición y preparación de las comidas. En este sentido reconocemos la denominada doble carga de trabajo (remunerado y no remunerado) que sobrellevan (Balbo 1978). Las mujeres se encargan de organizar y preparar la alimentación familiar –así como las demás tareas domésticas- para consumir en el hogar así como la vianda que llevan sus maridos a trabajar o los/as hijos/as a la escuela.

Cabe señalar que la mayor parte de las mujeres que participaron de la investigación hacían uso de alguno de los programas públicos de transferencia condicionada de ingresos del estado municipal. Los programas alimentarios al convocar primordialmente a las mujeres en rol de madre, reactivan la fuerte asociación entre la esfera del hogar y lo femenino que se corresponde con las visiones acerca de la maternidad y paternidad que abrevan en el modelo de familia nuclear e impactan en la reproducción de la desigualdad social. Se puede argüir que los programas alimentarios, al priorizar como titulares a las mujeres en condición de madre o embarazadas permiten incrementar el status de la mujer en tanto procuradora de la alimentación familiar. Lejos de problematizar y cuestionar la concepción feminizada de los cuidados y la identificación de las mujeres centralmente en cuanto madres, contrariamente, las instituyen y contribuyen a reproducir las desigualdades de género en cuanto a las tareas domésticas y de crianza infantil (Solans 2017).

En cuanto a los tiempos de aprovisionamiento, elaboración y preparación de los alimentos, las mujeres se organizan a lo largo del día de forma tal de poder cumplir con el trabajo remunerado y no remunerado. En ocasiones se les atribuye a las hijas mayores la participación en los quehaceres domésticos, como la limpieza o incluso la cocina, como señala Antonia, con cinco hijos a cargo (cuatro nenas y un varón), replicando, a su vez, la división sexual del trabajo:

No, no tenemos ni heladera, ni lavarropas, nada. Nos turnamos para lavar la ropa entre mi marido y yo, a veces mi nena [hija mayor de 14 años]. (...) Y de la comida me encargo yo, a veces ella [hija mayor] que sabe cocinar, y llega del colegio y a veces cocina, por las nenas [hijas menores] porque tienen que dormir temprano para la escuela al otro día. (Antonia, barrio Charrúa, 23/08/2011)

El hombre en rol de marido participa en las tareas culinarias del hogar, así como en otras actividades domésticas. Sin embargo, se trata no sólo de cocinar sino de planificar qué hay que comprar, cómo, dónde y cuándo. En muchos hogares, como muestra el fragmento a continuación, los hombres participan como “ayudantes”, pero no deciden ni organizan las tareas, cuestiones que recaen en el trabajo de la mujer:

Y entre que las baño [a las dos hijas menores], preparo la comida, dejo algo preparado siempre [antes de salir a la clase], que después termina de hacer mi marido. (Ana, empleada administrativa con la escuela secundaria en curso, 3/08/2011)

Los maridos aparecen como una figura activa en la cocina, en particular como referentes⁴ en cuanto a las preparaciones a la hora de cocinar primordialmente destacando platos tradicionales. Es decir, el varón en rol de marido aparece con poder en relación al menú, como nos da una idea la siguiente frase de Ana, quien es proveniente Paraguay al igual que su marido, ambos con tres hijas a cargo, ella, a su vez, empleada administrativa en el sistema de salud de la ciudad:

[bori bori]⁵ cada quince [días] seguro. Aparte mi marido como a la noche, es el único horario que come en casa y quiere comer comida que le gusta. (Ana, CESAC N°XX, villa 21-24, 08/07/2011)

En algunas familias los maridos suelen cocinar los fines de semana, realizando preparaciones especiales que responden a sus propios gustos, a la creatividad y al placer antes que a la obligación de cocinar atendiendo al gusto de los demás (Zafra Aparici 2014). Estas prácticas de cocina en el hogar expresan claramente desigualdades de género en la esfera doméstica: mientras que la participación masculina es visibilizada y reconocida el trabajo culinario femenino aparece como comportamientos naturales de las mujeres y como rasgo inherente a la maternidad.

La alimentación, como señalamos, aparece como un trabajo a realizar «porque no queda otra», es decir, por obligación o coacción, o «por los chicos», esto es, como una responsabilidad, una cuestión moral entendida como un rasgo

⁴ Garrote (1997) identifica para la alimentación familiar: el referente como la persona en quien recae la elección de patrones, horarios y distribución diferencial; el dador, quien distribuye; y los comensales, los que comparten.

⁵ Preparación tradicional de la gastronomía paraguaya, que consiste en un caldo espeso de verduras con albóndigas hechas de harina de maíz y queso.

femenino y, sobretudo, un deber «natural» de la maternidad. Además, la cocina se destaca por poseer un plus que es el factor de reconocimiento y gratificación (Gracia Arnaiz 2014) por parte del grupo familiar, a diferencia de las demás tareas domésticas, como la limpieza o el lavado de la ropa, a las que se les atribuye menor valoración:

Sí, me encanta cocinar, cortar la verdura, pero que me digan que está rico, porque si no... (risas). Y el nene es de comer, pero de comer... Pero le gusta la comida tipo puchero, que tenga un poquito de puré, “¡mamá, qué rico que me hagas la comida así!” y me abraza y me besa y... Como mamá, me lleno de orgullo. (Soledad, procedente de Paraguay)

Esta situación es un ejemplo que muestra la retórica de los alimentos y las prácticas alimentarias como símbolo de las relaciones sociales. En este caso, activan la asociación entre las preparaciones y los saberes culinarios con rasgos primordialmente femeninos y, especialmente, con la función maternal. Asimismo, la gratificación recibida por parte de los/as hijos/as o del marido por la buena «mano» en la cocina es apreciada como parte de una «realización personal», enmarcada en el ámbito doméstico y considerada como una «condición natural» de todas las mujeres, antes que valorada como una actividad de «prestigio social».

A su vez, un espacio significativo en el acceso de las mujeres a los alimentos, entre otras cuestiones, lo constituyen los «comedores comunitarios». Se trata de organizaciones barriales algunas de las cuales reciben asistencia alimentaria y subsidios de la Red de Comedores Comunitarios del Ministerio de Desarrollo Social del Gobierno de la Ciudad. La mitad de las mujeres paraguayas y bolivianas entrevistadas participaban de los comedores comunitarios de diversas formas: yendo a almorzar allí con sus hijas e hijos, obteniendo comida preparada que retiraban para consumir con las y los integrantes de sus familias en el hogar, trabajando como voluntarias a cambio de mercadería. Dos de las mujeres paraguayas –ambas divorciadas, una con dos y la otra con tres hijos pequeños, desempleadas- trabajaban en el comedor como voluntarias realizando tareas de limpieza, preparación de la comida y confección del inventario de los productos que recibía el comedor. A cambio de su trabajo estas mujeres recibían –además de la comida preparada- productos alimenticios como puré de tomate, leche, fideos, azúcar, conservas (por ejemplo, arvejas), esporádicamente carne de res o pollo, frutas y verduras. La participación en el comedor para las mujeres voluntarias constituía un eje en la organización de sus vidas cotidianas dado que les ofrecía la posibilidad de asistir allí con sus hijos/as, pudiendo desayunar, almorzar y contar con comida preparada o productos para cocinar en el hogar en el horario de la cena. A su vez, sus niñas y niños concurrían a escuelas públicas dentro de la villa o aledañas a la misma y, aun cuando consideraban que debían recibir un sueldo por el trabajo realizado, explicaban su participación en el comedor como una forma de acceso a los alimentos así como por la posibilidad de permanecer en el barrio cerca de sus hijos.

Los comedores aparecían como ámbitos que permitían el acceso no sólo a alimentos sino también a vínculos estratégicos y a información clave para el mantenimiento de la vida cotidiana (Cravino et al. 2001). Por ejemplo, en el caso de Antonia, el comedor comunitario había sido un apoyo que le permitió salir del taller textil donde la explotaban y, a su vez, donde sufrían ella y sus hijos situaciones de violencia que culminaron con una denuncia policial de vecinos y su posibilidad de irse de allí. De esta manera, los comedores constituían organizaciones sociales que

ofrecían resoluciones en cuanto a la alimentación, así como ámbitos de sociabilidad y de contención de mujeres y de los/as niños/as en cuanto a problemáticas domésticas o laborales.

Tradiciones culinarias y agencia

En nuestro estudio encontramos entre las preparaciones más frecuentes que realizan diariamente las mujeres –más allá del país de origen- sopas, pucheros y guisos. En tanto “comidas de olla” son preeminentes en los sectores populares dado que son apreciadas en cuanto al sabor y “rendidoras” por cuanto producen una sensación de saciedad en el comensal. Son consideradas por parte de la población como nutricionalmente adecuadas, admiten una gran variedad de variantes y estilos, y, al mismo tiempo, son accesibles en relación con los ingresos de los conjuntos sociales (Aguirre 2005). Además, este tipo de comidas se adecúan al equipamiento de las cocinas puesto que la mayoría de las mujeres entrevistadas cuenta con anafe y gas envasado y pocas de ellas con horno u otro tipo de tecnología.

En otro trabajo hemos planteado el contraste entre la infraestructura deficitaria de los barrios y viviendas, las dificultades de acceso a alimentos (derivadas de los ingresos insuficientes de las familias) y el limitado abanico de preparaciones culinarias habituales con el rico relato de recetas, ingredientes y condimentos que las mujeres desplegaron durante las entrevistas al indagar sobre sus saberes, habilidades y gustos aprendidos, en la infancia y juventud, en sus familias de origen (Solans y Piaggio 2018:80). Por ejemplo, en especial entre las mujeres provenientes de Paraguay, comúnmente se mencionaba el choclo, la harina de maíz paraguaya (elaborada artesanalmente en los barrios) y el almidón como ingredientes base a partir de los cuales se elaboraban distintas preparaciones como la “sopa paraguaya” (bizcocho esponjoso y salado a base de harina de maíz, queso, leche y cebolla), la “chipa” (pan hecho con almidón de mandioca, queso duro, leche, huevos, manteca y sal), el “chipá guazú” (soufflé a base de harina de maíz y choclo), el “mbejú” (panqueque de almidón), el “borí-borí” (sopa con bolitas de maíz y queso), y el “soyo” (sopa espesa de carne majada en mortero y hortalizas). Las mujeres bolivianas, por su parte, mencionaban ocas (tubérculo de la región andina), chuño (papa deshidratada), tunta (papa deshidratada), variedad de ajíes (en vaina, locoto, entre otros). Entre los condimentos, incluían especias como el ajinomoto, la quirquiña y la huacataya, que son hierbas aromáticas. Las preparaciones destacadas fueron el “fricasé de cerdo” (carne cortada en pequeños trozos y cocinada en una salsa con maíz blanco, chuño, ají y condimentos) el “majadito” (guiso de pollo, arroz y verduras), el “picante de pollo”, la “sajta” (estofado de pollo acompañado de tunta), el “saice” (preparación a base de carne picada con zanahoria, cebolla, arvejas, arroz y condimentos), la “picana” (elaborada con distintos tipos de carnes -cerdo, vaca y pollo- que se combina con choclo y con tunta rebozada con un poco de queso, condimentada con ajo y comino) y la “sopa de maní”. Las mujeres peruanas entrevistadas mencionaron el “ají de gallina” (crema elaborada con ají amarillo, leche, pan y hebras de pechuga de pollo), “cabrito” (cabrito macerado, cocinado con chicha de jora y diversos ingredientes y especias), “cordero” (carne de cordero macerada con chicha de jora y cocinada con distintos condimentos), “lomo saltado”, “ceviche” (preparación a base de pescado fresco, jugo de limones, cebollas, ajíes picantes y cilantro fresco), “papas a la huancaína” (papas cocidas cubiertas con salsa de queso y ají) y diversas preparaciones –saladas y dulces- con quinoa (Solans 2014). Cabe señalar que las preparaciones incluyen múltiples variaciones y

características heterogéneas en cuanto al ámbito de residencia (rural, urbano), al acceso a los productos, los modos de conservación –por ejemplo, en relación con el clima, el ambiente y la tecnología disponible- a las formas de cocción, combinación y elaboración, así como a particularidades étnicas y personales de las/os sujetos y grupos sociales.

Hemos visto que la preparación de esas recetas y de platos considerados tradicionales tenían más probabilidad de concretarse en espacios de comensalidad colectiva, ya fueran festejos familiares, fiestas religiosas o momentos compartidos entre las mujeres que participaban en comedores comunitarios. La elaboración conjunta de preparaciones y la comensalidad colectiva fortalecían el lazo entre ellas, alimentaban la camaradería y la solidaridad. Así, en más de una ocasión, nos encontramos con mujeres paraguayas hablando entre ellas en guaraní, elaborando y consumiendo preparaciones tradicionales con los elementos disponibles.

Según Medina (2002), los alimentos tradicionales son aquellos alimentos situados dentro de un tiempo -así como dentro de un espacio- aceptados grupalmente como pertenecientes a la memoria colectiva. En este sentido determinados elementos pueden ser recientemente ideados aunque rápidamente aceptados e incorporados a la tradición específica de un grupo, perdiéndose incluso a nivel popular la referencia específica de su creación.

La preparación de platos tradicionales muestra, por un lado, la agencia de las mujeres al recontextualizar esas prácticas alimentarias en los nuevos ámbitos de socialización cotidiana, en contexto de migración y subalternidad. La preparación de platos tradicionales emerge como una instancia clave en la constitución de vínculos y de reciprocidades entre paisanas, vecinas, patronas e, incluso, profesionales de la salud (Solans y Piaggio 2017).

Por otro lado, como muestra el fragmento a continuación, podemos identificar en las mujeres la atribución de mandatos socioculturales ligados a la responsabilidad en la transmisión de aquellas preparaciones tradicionales peculiarmente valorizadas en contexto de migración:

Ya me ponen [los hijos] en compromiso cuando estamos en Perú, “no, yo como esto”; “Yo no como aquello”. ¡Ay! Un poco complicado, pero bueno. Ya cuando nos invita la familia, preguntan: “¿qué comen los chicos?”, porque saben que como son argentinos no comen casi comida peruana y me dicen: “¿por qué si sos peruana no les enseñás?” y “Bueno, porque es su cultura y tienen que aprender lo que ellos comen, no les puedo enseñar lo mío, si son argentinos”. Es como que también estoy en el medio, y les digo: “Bueno, de todo un poco”. Eso sí, menestras también... (Prudencia, procedente de Perú)

Históricamente las mujeres han sido consideradas como depositarias, guardianas y transmisoras de la cultura; responsables de la reproducción no solo biosocial sino también cultural de la comunidad (Maquieira d’Angelo 1998). A las mujeres se las suele ubicar como las responsables del honor de la comunidad y se prescribe para ellas espacios y comportamientos apropiados junto al uso de determinadas formas de vestir –en nuestro tema podemos agregar, de cocinar- que marcan los límites simbólicos del grupo.

Siguiendo el relato de Prudencia, las mujeres indican haber incorporado en Buenos Aires nuevas preparaciones especialmente de la mano de la demanda infantil y asociadas a los menús que ofrecen, por ejemplo, los comedores escolares- como por ejemplo: milanesas, pizzas y tartas. La pregunta en el relato de Prudencia “¿por qué si sos peruana no les enseñás?” alude al mandato asignado a las mujeres

sobre el valor moral de transmitir los conocimientos y manifestaciones culturales “tradicionales” del lugar de origen. De esta manera, se expresa un mandato de género en el trabajo mismo de recuperación de los valores culturales y, así, se legitiman desigualdades de género en relación con la división sexual del trabajo.

La respuesta de Prudencia “de todo un poco... menestras también” deja entrever su propia agencia y creatividad en la obtención y elaboración del menú familiar, dando lugar a los aprendizajes infantiles en la ciudad de residencia así como logrando recrear sus saberes aprendidos ligados a su lugar y familia de origen. En definitiva, debiendo actuar en un espacio de intersección entre diversos espectros: las posibilidades y valoraciones de los adultos, la distribución desigual de las tareas de cuidado y cocina en relación con el género, las demandas infantiles, las tradiciones culinarias –especialmente valoradas en contexto de migración- todo esto tensionado por los condicionamientos socioeconómicos locales.

A su vez, registramos la presencia de platos considerados tradicionales no sólo como parte de un sentido de pertenencia étnico-nacional, sino también, como una fuente de trabajo en contexto de migración y pobreza. Por ejemplo, Olivia, mujer mayor, voluntaria del comedor Cruz del Sur, me enseñó que estaba haciendo sopa paraguaya -elaborada con polenta en vez de harina paraguaya- para luego vender en el barrio. En este caso, la recreación de platos tradicionales no sólo estaba en función de la sensorialidad y el placer del consumo sino también era fuente de ingresos, para vender entre vecinos/as, paisanos/as y nativos/as. Siguiendo a Vázquez Medina (2015) el sujeto migrante desarrolla habilidades culinarias –ligadas a la memoria y a la experiencia sensorial- y replica sabores de preparaciones que se elaboraban en el país de origen que pueden ser analizados como un medio de agencia a través del desarrollo de la “sazón” (Vázquez Medina 2015). Así, la recreación de preparaciones tradicionales configura nuevas dinámicas sociales en múltiples dimensiones del sujeto migrante.

En las fiestas étnico religiosas que asistimos, las personas migrantes que participaban de la venta ambulante durante la procesión se valían de sus saberes culinarios y preparaciones tradicionales que eran elaboradas especialmente para la venta, y así, revalorizadas en la práctica y resignificadas (Sahlins 1988). Por un lado, las tradiciones culinarias eran altamente valoradas por los “paisanos” que participaban de la procesión, por la evocación a los lugares de origen y el placer que generaba su consumo. Además, atribuían a esas preparaciones un nuevo interés que los ubicaba como vendedores. Ese valor intencional (Sahlins 1988:140) de los alimentos tradicionales para la venta en las ceremonias religiosas muestra la agencia de los sujetos migrantes en la ciudad. Al mismo tiempo, como muestra el siguiente relato de Prudencia, las personas migrantes desplegaban habilidades para realizar y sostener la cocción y la venta de las preparaciones, que incluía el uso de changos de supermercados como infraestructura para acarrear y contener los utensilios e insumos como forma de ingreso:

El peruano es muy ingenioso. Somos muy ingeniosos. No es que nos quedamos con los brazos cruzados. Nos la rebuscamos. El carrito, el changuito, la botellita, la bebida, aparte las achuras acá son más económicos y de alguna manera el corazón, hígado muy accesibles para hacer platos. Y uno las hace. Y bueno, si tiene sazón, gusto, bienvenida. Sale y vende. (Prudencia, procedente de Perú, pareja conviviente y dos hijos)

Así, esos usos interesados para la venta que adquirirían las preparaciones y productos tradicionales en contexto de migración –especialmente en ámbitos barriales y/o festivos que congregan a connacionales- muestran, siguiendo a Sahlins (1988) y a Vázquez Medina (2015), que antes que ser meras reproducciones son prácticas potencialmente inventivas que crean nuevas configuraciones culinarias, sociales y laborales en una síntesis indisoluble del pasado en el lugar de origen, la trayectoria de migración y las condiciones actuales de vida en la sociedad receptora.

Consideraciones finales

Nuestro trabajo muestra, siguiendo a Counihan (2008), que el trabajo femenino en torno a la alimentación incluye producción y reproducción, al tiempo que diluye las fronteras entre el ámbito doméstico y el ámbito público, comunitario y barrial. El enfoque etnográfico nos permitió comprender que, más allá del grado de autonomía, la experiencia de migración expresa la agencia de las mujeres y su capacidad de gestionar situaciones complejas en contextos de incertidumbre.

El complejo entramado que incluye la articulación de múltiples recursos (infraestructura de cocinas, distribución asimétrica de tareas de cocina en relación con el género, trabajos formales e informales, relaciones de vecindad y de paisanaje, condicionamientos del mercado, programas sociales estatales, comedores comunitarios, diversas formas de abastecimiento) así como la preparación de platos tradicionales muestra la agencia de las mujeres al proveer alimentos y al recontextualizar los saberes y habilidades alimentarias en los nuevos ámbitos de residencia, en contexto de migración y pobreza. Aun más, la preparación de platos tradicionales así como la comensalidad colectiva les permitió a las mujeres migrantes la constitución y fortalecimiento de lazos de reciprocidad y la construcción de valores de solidaridad entre parientes/as, paisanas/os y vecinas/os, entre otros actores sociales, posibilitando efectos sinérgicos en el bienestar y el mantenimiento de la vida.

Los datos analizados también muestran la mirada culpabilizadora sobre las mujeres migrantes en cuanto a su responsabilidad con reproducción de las tradiciones, en nuestro caso, culinarias. Es decir, se les adjudica a las mujeres el deber en relación con la reproducción no solo del orden biosocial sino también del orden moral, político y cultural situándolas, de este modo, como cuidadoras de los cuerpos y de las tradiciones. En definitiva, encontramos que desde la apelación a los valores culturales también se legitiman desigualdades de género en relación con la división sexual del trabajo.

Deseamos que estas páginas se conviertan en un aporte para que los condicionamientos socioeconómicos y las desigualdades de género en alimentación y cuidados no se vean reforzados aun más por las políticas públicas y, en definitiva, que los programas alimentarios que se implementen tengan efectos más emancipatorios para las mujeres migrantes y sus familias así como para la población general.

Bibliografía

- AGUIRRE, P. (2005) *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen*, Buenos Aires: Miño y Dávila.
- APPADURAI, A. (2001) *La modernidad desbordada. Dimensiones culturales de la globalización*, Uruguay: Trilce.
- BALBO, L. (1978) "La doppia presenza", *Inchiesta* 32, pp. 3-11.
- CANELO, B. (2013) *Fronteras internas. Migración y disputas espaciales en la Ciudad de Buenos Aires*, Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Antropofagia.
- COMAS D'ARGEMIR, D. (2017) "El don y la reciprocidad tienen género: las bases morales de los cuidados" *Quaderns-e Institut Català d'Antropologia* 22 (2), pp. 17-32.
- COUNIHAN, C. (2008) "Mexicanas' Public Food Sharing in Colorado's San Luis Valley", *Caderno Espaço Feminino* 19 (1), 31-55.
- COURTIS, C. y PACECCA, M.I. (2010) "Género y trayectoria migratoria: mujeres migrantes y trabajo doméstico en el Área Metropolitana de Buenos Aires", *Papeles de Población* 16 (63), pp.155-185.
- CRAVINO, M.C.; FOURNIER, M; NEUFELD, M.R. y SOLDANO, D. (2001) "Sociabilidad y micropolítica en un barrio «bajo planes»". En Andrenacci, L. (ed) *Cuestión social y política social en el Gran Buenos*, Buenos Aires: UNGS-Al Margen.
- EHRENREICH, B., y HOCHSCHILD, A. (Eds.) (2004) *Global Woman. Nannies, Maids, and Sex Workers in the New Economy*, New York: Holt Paperbacks.
- GARROTE, N. (1997) "Una propuesta para el estudio de la alimentación: las estrategias alimentarias", en Álvarez, M. (ed.) *Antropología y práctica médica*, Buenos Aires: INAPL.
- GRACIA ARNAIZ, M. (2014) "Alimentación, trabajo y género. De cocinas, cocineras y otras tareas domésticas", *Panorama social* 19, pp.25-33.
- GREGORIO GIL, C. (2017) ¿Por qué hablar de cuidados cuando hablamos de migraciones transnacionales? *Quaderns-e Institut Català d'Antropologia* 22 (2), pp. 49-64.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICAS Y CENSOS. <http://www.indec.gov.ar/> [accessed on September 15, 2014)
- KOLDORF, A. E. (2014) La ciudadanía de las mujeres en debate. Cuidados y derechos, una deuda pendiente del feminismo en Argentina. En Daich, D. (ed) *Iº Coloquio Latinoamericano de Antropología Feminista*, Buenos Aires: Librería de Mujeres, pp. 131-147.
- LE BRETON, D. (2006) *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*, Buenos Aires: Nueva Visión.

- MAQUIEIRA D'ANGELO, V. (1998) “Cultura y derechos humanos de las mujeres”, en Pérez Cantó P. (ed.) *Las Mujeres del Caribe en el umbral del 2000*, Madrid: Dirección General de la Mujer/Comunidad de Madrid, pp. 171-203.
- MEDINA, X. (2002) “Alimentación, etnicidad y migración. Ser vasco y comer vasco en Cataluña”, en Gracia Arnaiz (ed) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona: Editorial Ariel, pp. 123-148.
- MENÉNDEZ, E. (1992) “Grupo doméstico y proceso salud / enfermedad / atención. Del «teoricismo» al movimiento continuo”, *Cuadernos médico-sociales* 59, pp.3-18.
- MOORE, H. (2009) *Antropología y feminismo*, Madrid: Cátedra.
- NARI, M. (2004) *Políticas de maternidad y maternalismo político*, Buenos Aires: Biblos.
- PACECCA, M. I. (2005) El MERCOSUR y la normativa migratoria argentina (2000-2005), *Actas del VII Congreso Nacional de Ciencia Política de la Sociedad Argentina de Análisis Político*, Buenos Aires 15-18 de noviembre de 2006 <http://www.saap.org.ar/esp/docs-congresos/congresos-saap/VII/programa/paneles/a/a5/pacecca.pdf> [Accessed on November 25, 2011].
- POZZIO, M. (2011) *Madres, mujeres y amantes. Usos y sentidos de género en la gestión cotidiana de las políticas de salud*, Buenos Aires: IDES.
- RODRIGUEZ ENRIQUEZ, C. (2015) “Economía feminista y economía del cuidado. Aportes conceptuales para el estudio de la desigualdad”, *Revista Nueva Sociedad* 256, pp.30-44.
- SAHLINS, M. (1988) [1985] *Islas de Historia. La muerte del Capitán Cook. Metáfora, antropología e historia*, Barcelona: Gedisa.
- SOLANS, A.M. (2014) “Alimentación y mujeres migrantes en Buenos Aires, Argentina. Tradiciones, recreaciones y tensiones a la hora de comer”, *Revista colombiana de antropología* 50 (2), pp. 119-140.
- SOLANS, A.M. (2017) “Mujeres migrantes, alimentación y políticas públicas en la Ciudad de Buenos Aires”, *Revista Temas de Antropología y Migración* 9, pp. 6-28.
- SOLANS, A.M. y PIAGGIO, L.R. (2018) “Cocina y comensalidad entre mujeres migrantes en Buenos Aires. Condiciones de vida y salud”, *ConCienciaSocial. Revista digital de Trabajo Social* 2(3), pp. 74-90.
- VAZQUEZ MEDINA, J.A. (2015) *De la nostalgia culinaria a la identidad alimentaria transmigratoria: la preparación de alimentos en restaurantes mexicanos en Estados Unidos*, Tesis Doctoral, Departamento de Antropología Cultural e Historia de América y de África, Universidad de Barcelona.
- ZAFRA APARICI, E. (2014) “Aprender a comer en casa. Modelos de género y socialización alimentaria”, en Piaggio L.R. y Solans, A.M (eds) *Enfoques*

socioculturales de la alimentación. Lecturas para el equipo de salud, Buenos Aires: Editorial Akadia, pp. 277-304.

© Copyright Andrea Mónica Solans, 2019

© Copyright *Quaderns de l'ICA*, 2019

Fitxa bibliogràfica:

SOLANS, Andrea Mónica (2019), ““Por mis hijos hay que cocinar”. Alimentación y cuidado entre mujeres migrantes en Buenos Aires”, *Quaderns de l'Institut Català d'Antropologia*, 35, Barcelona: ICA, pp. 111-127. [ISSN 2385-4472].

