

Una aproximación desde la “reproducción social”: comensalidad y consumos en las obras en construcción

Gretel Philipp

Universidad Nacional de Rosario

Argentina

gretelphilipp@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-9558-4218>

RESUMEN

Como parte de una investigación socioantropológica cuyo interés general ha sido analizar los procesos de trabajo en relación con la salud de los trabajadores de la industria de la construcción de Rosario (Argentina), en este artículo se presenta un recorte analítico alrededor de una de las modalidades de reposición de la fuerza desgastada dentro de la “obra”. La “comensalidad” pensada como articulando social y culturalmente la ingesta de alimentos, es clave dentro de esos descansos donde se reponen energías. La misma es enfocada desde una perspectiva etnográfica que pone el foco en los saberes y prácticas que los propios trabajadores construyen, es decir, en la experiencia de quienes padecen. Además, el estudio de la reposición de las fuerzas desgastadas de acuerdo a un patrón típico y común al colectivo de trabajadores, responde al uso del concepto de “reproducción social” que permite tomar como una totalidad los espacios y tiempos de la producción y el consumo. Asimismo esta perspectiva se liga al objetivo de complejizar los estudios que versan sobre salud y construcción, que en su mayoría reproducen el enfoque biomédico hegemónico, para aportar así a la construcción de conocimientos sobre el tema desde una perspectiva crítica y antropológica.

PALABRAS CLAVE

Comensalidad, reproducción social, trabajadores, construcción.

Artículo libre



An approach from "social reproduction": commensality and consumption in construction sites

ABSTRACT

As part of a socio-anthropological investigation whose general interest has been to analyze work processes in relation to the health of workers in the construction industry in Rosario (Argentina), this article presents an analytical approach around one of the replacement modalities of energy worn out within the construction site. Commensality, as a social and cultural articulator of food intake, is key within those breaks where energy is replaced. In this article, Commensality is approached from an ethnographic perspective that focuses on the knowledge and practices that workers themselves build, namely, on the experience of those who suffer. In addition to that, studying the replacement of the energy worn out according to a typical and common pattern of the workers group, follows the use of the concept of "social reproduction" that allows thinking as a totality the spaces and times of production and consumption. Likewise, this perspective is linked to the objective of making studies that deal with health and construction more complex (usually they tend to reproduce the hegemonic biomedical approach), in order to contribute to the construction of knowledge on the subject from a critical and anthropological perspective.

KEYWORDS

Commensality, social reproduction, workers, construction.

Uma abordagem a partir da "reprodução social": comensalidade e consumo em canteiros de obras

RESUMO

Como parte de uma investigação socioantropológica cujo interesse geral foi analisar os processos de trabalho em relação à saúde dos trabalhadores da construção civil em Rosário (Argentina), este artigo apresenta um recorte analítico em torno de uma das modalidades substituição da força desgastada dentro do local de construção. A "comensalidade" pensada como a ingestão de alimentos social e culturalmente articulada é fundamental nessas pausas onde a energia é reabastecida. É abordado a partir de uma perspectiva etnográfica que focaliza os saberes e as práticas que os próprios trabalhadores constroem, ou seja, a experiência de quem sofre. Além disso, o estudo da reposição das forças desgastadas de acordo com um padrão típico e comum ao grupo de trabalhadores, responde ao uso do conceito de "reprodução social" que permite tomar como um todo os espaços e tempos de produção e consumo. Da mesma forma, essa perspectiva está vinculada ao objetivo de tornar mais complexos os estudos que tratam da saúde e da construção, em sua maioria reproduzindo a abordagem biomédica hegemônica, a fim de contribuir para a construção do conhecimento sobre o tema a partir de uma perspectiva crítica e antropológica.



PALAVRAS-CHAVE

Comensalidade, reprodução social, trabalhadores, construção.

FECHA DE RECIBIDO 10/11/2021

FECHA DE ACEPTADO 21/03/2022

COMO CITAR ESTE ARTICULO

Philipp, G. (2022) Una aproximación desde la "reproducción social": comensalidad y consumos en las obras en construcción. Revista de la Escuela de Antropología, XXX, pp. 1-17. DOI <https://doi.org/10.35305/rea.viXXX.184>

Introducción

El contenido del presente artículo forma parte de una investigación socioantropológica cuyo interés general ha sido analizar los procesos de trabajo y su articulación con las problemáticas de salud entre los trabajadores de la industria de la construcción de Rosario (Argentina). Algunos resultados preliminares fueron presentados en el Dossier "Antropología de la salud, la enfermedad y la atención" de esta misma revista el año pasado (Philipp, 2021a). Allí procuré mostrar la complejización que significa la perspectiva etnográfica al considerar los saberes y prácticas que los propios trabajadores construyen sobre la relación trabajo y salud, es decir, al poner en primer plano la experiencia de quienes padecen en función del particular uso intensivo del cuerpo en el proceso de trabajo. Esto permitió tensionar, por un lado, la perspectiva biomédica hegemónica (que reproducen la mayor parte de los antecedentes de investigación sobre el tema), que traslada el enfoque médico ambientalista del Modelo Médico Hegemónico (Menéndez, 2015) a la salud laboral y que se expresa en términos generales a través de la perspectiva del "riesgo".

En contraste, el trabajo de campo develó la imposibilidad de aislar, en términos de "factores", un conjunto de "males" (como lo definieron los propios trabajadores) que desgastan y que se caracterizan por lo cotidiano y lo constante y no necesariamente por lo inmediato de alguna falla o error, que es lo que en general buscan analizar los enfoques anclados en el riesgo. Ligado al "patrón de



desgaste" (Laurell y Noriega, 1988) típico del sector surgieron, por el otro lado, dos dimensiones de análisis de importancia cuando de salud en la construcción se trata: - el entramado tradicional e institucionalizado de flexibilidades, que vuelve a la construcción uno de los rubros laborales más precarios; y - la categoría nativa de "cuidado" que los trabajadores configuran frente a las condiciones desgastantes, precarias y peligrosas de trabajo.

Ahora bien, continuando con esta línea de análisis, el recorte seleccionado para el presente artículo se propone abordar las dimensiones emergidas del trabajo de campo en relación a la reposición de las fuerzas desgastadas en el proceso de trabajo. Antes de proseguir con el contenido del texto, vale la pena introducir brevemente la descripción del referente empírico y la principal herramienta conceptual.

La localidad de estudio se limitó a dos "obras"¹, durante la etapa de construcción de la estructura de hormigón armado de dos edificios multiviviendas del sector privado de Rosario. Dichas obras se visitaron en dos períodos transcurridos entre los años 2009 y 2010 (cuando compartí el trabajo de campo con una compañera de la carrera) y durante el año 2018.² El primer período se vio signado principalmente por dos situaciones: una ceñida a la siniestralidad en el sector, el cual (entre los años 2007 y 2013 por lo menos) detentó los mayores índices de incidencia de accidentes de trabajo y/o enfermedades profesionales³; y la otra relacionada con la paulatina caída en sus niveles de actividad y empleo, dentro de un panorama político y económico nacional conocido como el con-

1 Con el término "obra", se hace referencia al producto en proceso de construcción, así como al espacio social y físico donde se realiza el proceso de trabajo de la construcción.

2 Me veo en la necesidad de aclarar que la indagación se ciñe a los años anteriores a la Pandemia por COVID19 en los que se efectuó el trabajo de campo y gran parte del proceso analítico aunque la escritura y finalización de la tesis se hallaron atravesadas por su aparición entre los años 2019-2020. La intención es poder investigar en adelante los procesos de salud-enfermedad-atención durante el contexto pandémico con sus particulares efectos en esta industria y sus trabajadores.

3 La actividad de la construcción era seguida por la agricultura, caza, silvicultura y pesca e industrias manufactureras (SRT, 2014). Dentro del heterogéneo sector que lideraba las dramáticas estadísticas, la construcción de edificios era la actividad que explicaba el 56% de la siniestralidad total.



flicto "campo-gobierno"⁴. El segundo período en cambio, la construcción presentaba los índices de accidentabilidad más bajos de los últimos trece años y atravesaba un estancamiento económico en comparación con los indicadores de la actividad en los años posteriores a la reactivación económica (desde 2003 hasta 2008). Las estrategias metodológicas se centraron en la observación participante en distintos lugares de interacción (los espacios laborales y los lugares de descanso y almuerzo dentro de las obras); entrevistas semiestructuradas, antropológicas y en profundidad (Guber, 2001) tanto individuales como colectivas a los distintos sujetos sociales significativos (Menéndez, 2015), fundamentalmente a capataces, oficiales y ayudantes que se encontraban construyendo la estructura de hormigón, así como a profesionales que ocupaban cargos de mando, como sobrestante, jefe de obra, arquitectos e ingenieros. En todos los casos se ha obtenido el consentimiento informado y se ha mantenido el anonimato de los participantes. Además se relevaron y analizaron fuentes secundarias, principalmente convenios y leyes (Convenio Colectivo de Trabajo Nro. 76; Ley de Riesgo de Trabajo Nro. 24.557; entre otras); informes y estadísticas puestos a disposición por el Instituto de Estadísticas y Registro de la Industria de la Construcción (IERIC), la Superintendencia de Riesgos del Trabajo (SRT) y el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC).

Para no extenderme en la presentación de todas las herramientas conceptuales que median la indagación, focalizo en la que permite entender el recorte problemático propuesto en esta instancia de escritura. La dimensión de la reposición de la fuerza de trabajo que se abordará adquiere pleno significado si la consideramos enmarcada dentro de la categoría de "reproducción social". Ésta,

4 Este conflicto se produjo en el país por el descontento del sector agropecuario a partir de la Resolución 125, que establecía un sistema móvil para las retenciones impositivas a la soja, el trigo y maíz. Las organizaciones vinculadas al "campo" iniciaron un paro que se extendió desde marzo a julio de 2008. Adicionalmente, durante el año 2008 se produjo una severa sequía que disminuyó notablemente la producción agraria; y la inflación que se impuso a la devaluación de la moneda, con la consecuente pérdida de competitividad, debilitó la expansión exportadora que se había desplegado entre 2002 y 2008 -y que la construcción había sabido aprovechar para adquirir gran dinamismo- desde entonces mantuvo cierta tendencia al estancamiento (Bonnet, 2015).



claro está, en las ciencias sociales abarca sentidos polifónicos y usos diversos; limito aquí su utilización en términos de una unidad entre producción y consumo, o en otras palabras, entre desgaste y reposición de la fuerza de trabajo (Yanes, 2003). Lo cual implica analizar la reproducción social conforme a: la reproducción física de la fuerza de trabajo así como a los lazos tejidos con otras actividades de socialización que se configuran para reproducir "actitudes, predisposiciones, habilidades, calificaciones; en cierto sentido es la reproducción de la subjetividad e incluso la internalización de las formas de la disciplina" (Aruzza y Bhattacharya, 2020: 39). Por último, sólo añadir que el haber ahondado en los momentos de descanso coincidentes con el consumo de alimentos y bebidas, permitió el acercamiento entre las líneas de la Antropología de la Salud y el Trabajo de las que parto, con los interesantes análisis que desde la Antropología de la Alimentación se vienen construyendo en Argentina. Especialmente, vale mencionar a Patricia Aguirre (2017, 2016, 2004), de quien retomo las formas de pensar la comensalidad, como ese espacio construido social y culturalmente y que posibilita la ingesta compartida de alimentos, al tiempo que estos evidencian las "trazas" de la pobreza, características en las poblaciones que estudiamos.

Desgaste y reposición de las fuerzas: comensalidad en la obra

Cuando los trabajadores piensan en la relación entre el trabajo y su salud lo hacen en términos de los males y los padecimientos; principalmente hablan de los dolores y el "desgaste" que acompaña sus trayectorias laborales. En tal sentido, reconocen que su trabajo es "un trabajo pesado" que provoca, incluso antes de la edad jubilatoria, que sus cuerpos "no den más". Esta representación muestra que existe un desgaste⁵ "prematureo". Mucho tiempo an-

⁵ De acuerdo con el planteo de Laurell (1994) lo prematuro de un desgaste o de una muerte, en realidad puede establecerse únicamente en relación con una "normalidad", en este caso, la normalidad se evalúa, en la representación de estos trabajadores, en comparación con la edad jubilatoria de varones ocupados en otros sectores. En nuestro país, hasta ahora, la mayoría de los trabajadores registrados se jubila a los 65 años de edad. La construcción, en



tes del retiro “no dan” más; sus fuerzas psíquicas y físicas, que se ponen en juego en el trabajo y de las que se apropia el capitalista para la valorización, están desgastadas. Lo que significa, que “el capital no sólo expropia el producto del trabajo, sino que lo hace bajo formas que tienen repercusiones precisas en la vida obrera cotidiana” (Yanes, 2003: 29).

El desgaste está ligado al particular uso intensivo del cuerpo en el proceso de trabajo que se da en esta industria, y que se configura como un “patrón de desgaste” común al grupo laboral. Asimismo, en él intervienen las distintas condiciones en las que se repone la fuerza de trabajo. Comer es una práctica indispensable para “la reproducción física, social y simbólica tanto del individuo como de la sociedad” (Boragno, 2020: 155). A través de la ingesta de alimentos se reconstituyen las energías corporales necesarias para la reposición de la fuerza de trabajo y para la acción.

Por tal motivo, me propuse analizar las modalidades de reposición de energía que se desarrollan en el espacio productivo. Dentro de la obra hay dos o tres momentos de descanso compartidos y coinciden con la ingesta de bebidas y comidas. A media mañana los trabajadores cesan la actividad laboral durante diez o quince minutos (siempre que no se esté haciendo una tarea que requiere de maquinaria o de trabajo ininterrumpido). Toman un descanso parados en el mismo lugar donde están realizando las actividades y se reúnen lo suficiente para compartir facturas y gaseosas, bebiendo directamente de la boca de la botella y pasándola de mano en mano.

Las mesas para el almuerzo están generalmente sucias⁶, improvisadas o armadas por los mismos trabajadores con sobrantes de madera, al igual que bancos y sillas, como nos contaba Jorge, uno de los oficiales, entre avergonzado y burlón: “acá se come así nomás, directamente en la mesa, ni vasos tenemos sinceramente” (Jorge, Registro de Campo, 25/06/10). Dependiendo de la obra

tanto categorizada dentro de las “actividades especiales”, para los empleados registrados en cambio la jubilación está fijada en los 55 años.

⁶ En ambas obras, los días en los que comíamos con ellos alguno de los trabajadores se preocupaba por limpiar la mesa, pero como un gesto excepcional y no como un hábito de su comensalidad cotidiana.



y el día, los trabajadores van a comer a algún "carrito" cercano, de comida rápida o "chatarra"; también comen sobras que se llevan en un táper; o pedazos de fiambre (mortadela o salame casi siempre) y pan que compran en un quiosco o granja cercana. En muchos casos, los días viernes se hace asado (falda a la parrilla⁷), que acompañan con pan. Verduras y frutas están ausentes en la obra. El agua se consume cuando hace mucho calor y están trabajando expuestos al sol o durante el proceso de hormigonado, mayormente las bebidas que prefieren son gaseosas, con altos niveles de azúcar; cuando no estuvo expresamente prohibido, alcohol (vino mezclado con gaseosa, cerveza, a veces también rebajada); y mate⁸ (también con azúcar) pero que por la modalidad colectiva de cebado lo toman antes de comenzar el día de trabajo, durante el almuerzo o finalizada la jornada, aunque en ese momento lo que siempre prima es el alcohol.

La perspectiva biomédica moderna establece una asociación estrecha entre alimentación y procesos de salud-enfermedad. Éstos fueron el eje central a partir del cual la alimentación transitó un proceso histórico y social de medicalización durante el siglo XX, que se formalizó con la consolidación de la nutrición como disciplina científica (Boragno, 2020). Así la alimentación es considerada por la epidemiología como un elemento privilegiado para la descripción y explicación de la salud poblacional.

Como parte de un proceso social e histórico más general, a las enfermedades provocadas por la alimentación se les asigna siempre un carácter individual, como si se tratara de un problema personal del individuo contra estímulos del medio social (Aguirre, 2016).

7 La falda es conocida por ser el corte más común en estos espacios laborales, es un corte de ternera que contiene huesos y grasa, lo cual lo hace sabroso pero por la misma razón más barato que otros cortes.

8 El mate es una infusión prehispánica hecha de yerba mate, típica de Argentina, Uruguay y Paraguay, aunque sus usos fueron adoptados por los colonizadores y extendidos a otras regiones. Generalmente se bebe caliente a través de un sorbete (la bombilla), colocado dentro de un pequeño recipiente que puede ser de distintos materiales. Pero en la obra, por lo común, se utiliza un recipiente de acero, con asa, más resistente, pequeño y fácil de transportar y lavar. Es una infusión compartida, el cebador (que llena el recipiente con agua caliente) le va pasando un mate cebado a cada uno de los que esté tomando, en ronda o en orden, cuando todos tomaron un mate ésta vuelve a empezar hasta que se termina el agua o alguien no quiere seguir tomando y dice "gracias".



Sin embargo, las ilusiones individuales contrastan con la importancia que van adquiriendo cada vez más las enfermedades vinculadas a la alimentación provocadas por “pesticidas, aditivos y por el proceso mismo de producción” (Aguirre, 2016: 466).

La tendencia a la individuación de las enfermedades se plasma en el paradigma de los “estilos de vida”⁹, criticado en numerosas ocasiones por Menéndez (2015). Individualizar el problema significa, entre otras cuestiones, responsabilizar al individuo partiendo de la asunción de que puede elegir y de que si no lo hace es porque no sabe. No problematiza (al igual que la biomedicina al respecto de los riesgos) si el sujeto, o la población, puede efectivamente elegir. La contracara de descargar el peso en el sujeto es la exclusión, como ocurre en el caso del concepto de estilo de vida, de aquellos procesos y situaciones que interfieren o impiden que las personas y los grupos lleven adelante comportamientos positivos en función de condiciones que van más allá de sus posibilidades individuales (Menéndez, 2015). Por supuesto que esto, tal como advierte el autor,

no significa negar que en los sujetos y microgrupos operan comportamientos selectivos que pueden afectar negativamente, como es el consumo de alimentos chatarra/basura incluso por la población pobre, pero dichos comportamientos “selectivos” deben ser referidos no sólo a la subjetividad de los actores sino también a las condiciones sociales e ideológicas dentro de las cuales operan (Menéndez, 2015: 120).

La imposibilidad de comer “sano” o de alimentarse “correctamente”¹⁰ para los trabajadores de la construcción tiene relación por lo

9 En esta línea hay estudios que “identificaron conductas que reducen el riesgo de los sujetos de contraer enfermedades (definidas como inmunógenos conductuales): dormir 7 u 8 horas diarias, desayunar casi todos los días, ingerir tres comidas en el día, sin picar entre ellas, mantener el peso corporal dentro de los límites normales, practicar ejercicio físico regularmente, consumo moderado de alcohol y no fumar” (Espíndola, 2019: 25).

10 La prédica médico-técnica impregna los discursos y prácticas alimentarios de las últimas décadas que popularizan y masifican información sobre los efectos beneficiosos o nocivos de los alimentos, instalando la idea de “lo sano” (Boragno, 2020). Pero además, incluso con el desarrollo de las ciencias de la nutrición, no se puede definir “la manera” correcta de comer: “hay que recordar que el saber científico no está fuera de la influencia de su



menos con: – el poco tiempo disponible en la obra para cocinar y alimentarse (tiempo de ingerir y digerir sin apuro y espacio cómodo), – la precariedad de la vida y de trabajo, con sueldos bajos, variables e inestables y, no menos importante, – las diferencias de representaciones y prácticas en función de la clase social. Es decir, los procesos de salud-enfermedad-atención en tanto dimensión de lo social expresan *habitus* (Bourdieu, 1995) de clase en el cuerpo, en las costumbres y en las representaciones de aquellos que padecen.

En un diálogo que mantuvieron un oficial y el ingeniero dueño de la constructora, éste le sugería pedir viandas baratas de comida “más saludable” y variada que en el carrito (“de comida chatarra que vende hamburguesas, sánduche de chorizo”, etc.). El carpintero, que además era uno de los que siempre se llevaba alguna sobra de la casa, no le dio importancia al comentario del ingeniero y evidentemente ninguno de los demás trabajadores lo hizo porque del año que estuve allí participando del descanso y del almuerzo, en la segunda obra que visité, nunca nadie pidió una de esas viandas ni otras comidas “más sanas” o elegidas para “mejorar la salud”.

En otra oportunidad, el sobrestante (estudiante de arquitectura) comentó que él comía muy bien en el comedor universitario, que estaba muy cerca de ahí, por muy poca plata, un menú distinto cada día. A lo cual uno de los oficiales le respondió: “pero hay que ser universitario” (R.C. 25/04/18), marcando una diferencia tajante entre las condiciones y posibilidades de ambos grupos, obreros y estudiantes. En última instancia, esa “cultura” del “cuidarse”, comer bien, hacer ejercicio, coincide con las actuales prescripciones médicas hegemónicas y con la perspectiva del estilo de vida, que

tiempo, no es absoluto, ni inmutable y cambia con los nuevos descubrimientos con las nuevas tecnologías, con investigaciones que se financiarán (o no) desde laboratorios o empresas agroalimentarias a nivel planetario. Así en la década del 50 la preocupación en el diseño de una ‘buena nutrición’ estaba puesto en la ingesta de vitaminas, en los 70 de proteínas, en los 90 de fibras y el tercer milenio se estrena con el debate acerca de los alimentos transgénicos. El debate acerca de qué es comer ‘bien’ tiene que ver con las definiciones sociales acerca de qué es vivir bien y esto no depende de la ciencia sino de la escala de valores de una cultura, la que se ha formado en una relación dinámica con su historia” (Aguirre, 2004: 5-6).



han calado más en algunos sectores de la sociedad que en otros, por supuesto en estrecha vinculación con las posibilidades que las condiciones materiales de existencia dejan abiertas para adquirir determinados hábitos y rechazar otros. O dicho en otras palabras:

Todos estos comportamientos, potencialmente son parte de estilos de vida, pero mientras que en algunos casos las posibilidades del sujeto y su grupo social pueden favorecer la elección de un comportamiento, en otros es difícil debido a las condiciones de orden económico y también cultural que limitan o impiden dicha elección (Menéndez, 2015: 109).

Alimentos de la obra: "trazos de pobreza"

Para que un comestible, en tanto sustancia susceptible de ser metabolizada por el organismo humano, se transforme en alimento tiene que formar parte de un sistema de prácticas y representaciones de una cultura (Aguirre, 2017). Hay algunas características de la comida de la obra que no se pueden describir sin relacionarlas con ambas dimensiones a la vez: la económica y la cultural. Los alimentos que predominan en una obra y fuera de ella, cuando van a comer al "carrito" por ejemplo, son: pan, carne, fiambres y azúcar (presente fundamentalmente en las facturas, gaseosas, mate y alcohol). Éstos son los más "rendidores" porque son baratos, llenadores y gustan (Aguirre, 2000), y los que consumen la gran mayoría de la clase trabajadora pobre. No sorprende que esta sea la comida en una obra, en la que habitan trabajadores que cobran los salarios más bajos (dentro de los registrados). Hacia fines del 2021 un oficial de la construcción ganaba por escala salarial 311,99 la hora. De respetarse lo estipulado por el Convenio Colectivo, o sea, que "la extensión normal de la semana laborable no excederá de 44 horas" (Art. 11, CCT 76/75), el trabajador cuya fuerza de trabajo se encuentra más valorizada (el oficial) cobraba por mes 54.910,24 pesos, mientras los ayudantes 46.478,08 pesos. Recordemos que hasta fines del año 2021 el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos estimaba que la canasta básica para una familia de cuatro integrantes (compuesta por un varón y una mujer adultas y dos hijos pequeños) ascendía



a 70.532 pesos mensuales (INDEC, 2021). En los casos mayoritarios de aquellos que vivían con sus familias y que sus parejas no trabajaban o lo hacían intermitentemente, su sueldo se encontraba por debajo de la línea de pobreza.

Las obras en construcción, en tanto espacios laborales masculinizados, coinciden con una tendencia más general de la región pampeana argentina, en la que “después de 400 años, todavía hoy el asado es la comida por excelencia [...] colectiva, masculina, prestigiosa” (Aguirre, 2016: 206). A veces podría llamar la atención que en las obras se huelga desde la calle el olor a carne asada, suponiendo que la carne es lo más caro y que trabajadores con salarios tan bajos no elegirían ese alimento para sus comidas. Sin embargo, como explica Aguirre (2000), la preferencia por la carne en Argentina está condicionada por las particularidades de la comercialización frutihortícola que hacen que las frutas y verduras lleguen a los consumidores a precios similares a la carne; por ejemplo, con el dinero gastado en un kilo de manzanas, históricamente se puede comprar entre medio y un kilo de un corte de carne bovina barato como la falda. Así las frutas son consideradas, por las clases bajas, alimentos caros y por lo tanto se comen sólo ocasionalmente (Aguirre, 2000), y esto lo demuestra el hecho de que la caída de consumo de frutas y verduras señala estadísticamente la caída de los ingresos de las familias, “cuanto menor el ingreso menor la cantidad de frutas y verduras consumidas” (Aguirre, 2004: 25).

En la obra esto se expresó a través del humor que mostró la poca valoración por las verduras que tenían los trabajadores y, a la vez, la suposición de que en tanto antropólogas y estudiantes mi compañera y yo queríamos comer una ensalada durante el asado. El chiste revelaba la diferencia de clase. El haber comprado lechuga porque íbamos nosotras le valió al sereno algunas cargadas, lo que se acrecentó por el hecho de que la lechuga quedó sin lavar ni preparar porque el asado ya estaba listo. No sólo nadie quiso esperar la ensalada sino que además fue secundarizada y desvalorizada frente a la carne.

En el contexto económico nacional con el pan pasa algo parecido



pero a la inversa, su consumo crece a medida que caen los ingresos, dado que se utiliza como suplemento. En la obra ayuda a complementar las comidas y dar un sentido de mayor saciedad tanto cuando se acompaña la falda asada como cuando se compra junto a un pedazo de fiambre o a los restos de la cena preparada en la casa el día anterior, entre los que registré: fideos con salsa, huevos estrellados con papas y panceta, milanesas, por ejemplo. El desequilibrio que favorece el consumo de hidratos y grasas se explica fundamentalmente porque abarata la canasta familiar. Los panificados y los cortes de carne se prefieren con grasa, alimento "trazador de los pobres" (Aguirre, 2017), ya que prácticamente no es utilizado por otros sectores y porque facilita la obtención de proteínas a menor precio complementando dietas insuficientes. Comparando las dos obras una de las diferencias que más me llamó la atención fue que en la última los ingenieros no permitían hacer asado. Este hecho perturbaba a los trabajadores, que disfrutaban de asar y no entendían por qué no los dejaban, aunque la explicación por parte de los jefes era que no había espacio, para ellos sí había suficiente lugar pero entendían la prohibición como "las reglas". Esta norma impuesta, poco común en las obras, disgregaba a veces (cuando la mayoría de los compañeros se iban al "carrito") el momento habitualmente colectivo y compartido del descanso y la comida. En términos de Aguirre, podríamos pensar al asado en la obra como la situación de comensalidad por excelencia, aunque la misma no se limite a esta comida.

Otro alimento que se encuentra en abundancia es el azúcar, en productos industriales (no sólo es la base de las gaseosas sino también de la mayor parte de las cervezas) pero también como agregado del mate, cuya conjunción energiza y permite seguir.

Es una infusión que no aporta nutrientes, según los nutricionistas, pero aporta el placer de tomarlo según los materos; lo importante es la rueda donde el mate pasa de mano en mano mientras se charla. El mate es compartir sin comida. Su abuso señala los malos tiempos, pues saca el hambre, sustituyendo un almuerzo o una cena. La yerba mate es un alimento trazador de la pobreza: a menores ingresos, mayor consumo de yerba. La pobreza extrema la marca el texto del tango, cuando ya no queda en la



casa “ni yerba de ayer secándose al sol” para ser reutilizada.
(Aguirre, 2016: 206)

En la obra siempre hay un mate que se prepara y se comparte antes de comenzar la jornada y en el descanso del medio día, aunque no todos se suman a la ronda. Algunos de los trabajadores oriundos de la provincia de Chaco le agregaban a la yerba algunas otras hierbas como burrito, melisa, cedrón, poleo, menta peperina, entre otras. Particularmente en Paraguay se acostumbra a tomar “tereré”, un mate frío, vertiendo agua helada (a veces con un poco de jugo de limón o jugos preparados con mezclas en polvo saborizada) a la mezcla aromática de hierbas y yerba mate que da una sensación refrescante al tiempo que conserva las cualidades energizantes de la mateina.

Reflexiones finales

Sobre la base de haber analizado los saberes que circulan en el espacio laboral de la construcción sobre la salud y las repercusiones del proceso de trabajo en la vida cotidiana de los ayudantes y oficiales, en cuanto momento de producción y desgaste de la fuerza de trabajo, procuré describir las prácticas de los momentos de consumo o reposición de esas fuerzas. Así, dentro de la obra, los momentos de descanso y de comensalidad revelaron que la comida que mayormente se consume, compuesta por hidratos, grasa, azúcar y yerba, es expresión de una pobreza compartida por gran parte de la clase trabajadora. Sin embargo, la comensalidad excede al consumo de alimentos e implica la suspensión de la disciplina laboral que permite a los trabajadores compartir anécdotas, chistes y relatos sobre otros espacios que trascienden la obra y que refieren a una red de relaciones de compañerismo, amistad, paisanaje y parentesco igualmente necesarios para la “reproducción social”.¹¹

De este modo, analizando los momentos de consumo y reposición

¹¹ Por cuestiones de espacio esta otra significación de los espacios de comensalidad no puso ser abordada aquí, sin embargo está explicitada en la tesis (Philipp, 2022).



de energías, se realiza un aporte al análisis de las condiciones de vida y de salud de los trabajadores de la construcción. Más que buscar efectos de la pobre alimentación expresados en enfermedades aisladas, se puso el foco en mostrar cómo los alimentos trazadores de la pobreza se conjugan con la precariedad de las condiciones de trabajo¹², y que hemos definido también como “espiral de precarización” (en acuerdo con otros antecedentes, como Del Águila, 2017) que incluye tanto las condiciones en las que venden su fuerza de trabajo como en las que se reproducen y también los itinerarios migrantes y trayectorias laborales previas a la construcción.

Resta para futuros escritos complementar el análisis de la comensalidad con el consumo de alcohol y otras actividades de socialización. Como desarrollo en la tesis doctoral, el trabajo de campo en dos obras separado en el tiempo por una década, me permitió observar cambios y continuidades no solamente en los procesos de trabajo sino también en las modalidades de consumo de alcohol en el espacio de trabajo. Los usos, límites, aceptaciones o prohibición explícita del alcohol, se relacionan con un aumento paulatino de los controles de Higiene y Seguridad y aplicación más estricta de las recomendaciones de los inspectores e ingenieros en los últimos años.

Sin entrar en el desarrollo de esta problemática, quisiera apuntar solamente que retomar el desafío (que propusieron Eduardo Méndez y Santiago Wallace) de no asumir falsas oposiciones con respecto al alcohol, permite dejar planteada la idea de que ubicar la responsabilidad en la producción (lo mismo da si de alcohol, alimentos o edificios) sería una medida con lógica preventiva mucho más efectiva,

pero la biomedicina y el sistema de salud no manejan una lógica basada en la prevención aunque no sea otro el tema de sus estudios, sino en una lógica supeditada a los intereses económicos/políticos dominantes. Son las condiciones económicas las que se

12 Sobre estas condiciones precarias y el entramado histórico e institucionalizado de flexibilidades ahondo en dos artículos publicados recientemente en la presente Revista de la Escuela de Antropología y en la Revista Latinoamericana de Antropología del Trabajo (Philipp, 2021a y 2021b).



imponen (Menéndez, 2015:118).

Lo mismo sucede en el sector de la construcción, tanto en relación al alcohol como con las demás dimensiones relacionadas con la salud. Si las enfocamos desde la reproducción social, en lugar de buscar - los "agentes" aislados presentes en el medio ambiente, objetos o medios laborales que pueden implicar un potencial daño a la salud, - definir la responsabilidad en caso de accidente, o - encontrar fallas y errores (objetivos de la casi totalidad de estudios que versan sobre la salud en la construcción), más eficaz sería un aumento de los sueldos. Sin embargo, las indagaciones con una orientación médica ambientalista así como el sentido común, continúan depositando la solución en la racionalidad técnico-científica, en los individuos y en su capacitación, para nunca poner en cuestión y bajo examen el proceso de producción y los usos particulares de la fuerza de trabajo, que son los generadores, en primera instancia, de condiciones precarias que afectan la salud de los trabajadores.

Referencias Bibliográficas

- AGUIRRE, P. (2000) Aspectos socioantropológicos de la obesidad en la pobreza, en La obesidad en la pobreza. Un nuevo reto para la salud pública. *Publicación Científica*. Washington D.C., Organización Panamericana de la Salud, pp. 13-25
- AGUIRRE, P. (2004) *Seguridad alimentaria: una visión desde la antropología alimentaria*, en *Desarrollo integral en la infancia: el futuro comprometido*. Córdoba, Fundación CLACYD
- AGUIRRE, P. (2016) Alimentación humana: el estudio científico de lo obvio. *Salud Colectiva*, 12(4), pp. 463-472.
- AGUIRRE, P. (2017) *Una historia social de la comida*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Lugar Editorial,
- ARUZZA, C. Y BHATTACHARYA, T. (2020) *Teoría de la Reproducción Social. Elementos fundamentales para un feminismo marxista*, en *Archivo del movimiento obrero y la izquierda*. Buenos Aires, Centro de Estudios Históricos de los Trabajadores y las Izquierdas (CEHTI), pp. 37-69.
- BONNET, A. (2015) *La insurrección como restauración. El kirchnerismo*. Buenos Aires, Prometeo Libros.
- BORAGNO, A. (2020) Producción de subjetividades en el autocuidado alimentario cotidiano, en R. Del Monaco y M. Epele (Comp.) *Tecnologías y técnicas en investigaciones socioantropológicas de la salud*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Estudios Sociológicos Editora
- BOURDIEU, P. (1995) *Habitus, illusio*



y racionalidad en *Respuestas para una antropología reflexiva*. México, Grijalbo.

DEL ÁGUILA, Á. (2017) *Homo constructor. Trabajadores paraguayos en el Área Metropolitana de Buenos Aires*. CEIL, CONICET.

GUBER, R. (2001) *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Buenos Aires, Grupo Editorial Norma.

LAURELL, C. Y NORIEGA, M. (1988) La salud de los trabajadores siderúrgicos y la reconversión industrial. *Primera Época*, 15, pp. 9-34.

MENÉNDEZ, E. (1991) *Antropología del alcoholismo en México. Los límites culturales de la economía política (1930-1979)*. México, Ediciones de la Casa Chata.

MENÉNDEZ, E. (2015) *De sujetos, saberes y estructuras. Introducción al enfoque relacional en el estudio de la salud colectiva*. Buenos Aires, Lugar Editorial.

PHILIPP, G. (2022) *Procesos de trabajo y de salud-enfermedad en trabajadores de la industria de la construcción rosarina* (tesis doctoral) Universidad Nacional de Rosario.

PHILIPP, G. (2021a) "El trabajo de la carpintería siempre es malo para la salud": Antecedentes y aportes antropológicos al estudio de los procesos de salud-enfermedad de los trabajadores de la construcción. *Revista de la Escuela de Antropología*, XXIX, pp. 1-23. DOI 10.35305/revistadeantropologia.v0iXXIX.145

PHILIPP, G. (2021b) Estrategias precarizadoras del capital sobre las condiciones de trabajo en la industria de la construcción rosarina: un estudio antropológico de las flexibilidades arraigadas en la obra. *Revista Latinoamericana del Trabajo*.

Disponible en: <http://www.ceil-conicet.gov.ar/ojs/index.php/lat/issue/archive>

WALLACE, S. (1991) Tras las huellas de cien años: la cerveza y los trabajadores cerveceros. *Cuadernos de Antropología Social*, 5.

YANES, L. (2003) El trabajo como determinante de la salud. *Salud de los Trabajadores*, 11 (1), pp. 21-42.

FUENTES

CONVENIO COLECTIVO DE TRABAJO (1975) Obreros de la Construcción C.C.T. Nro. 76/75, Buenos Aires.

INDEC (2021) Informes técnicos, Vol. 5, Nro. 191, disponible en: www.indec.gov.ar/uploads/informesdeprensa/canasta_10_21F1EC54E071.pdf

SRT (2014) "Accidentabilidad laboral en las provincias en el año 2013 Impacto de las actividades económicas desarrolladas" disponible en: www.srt.gov.ar/images/pdf/Accidentabilidad2013/Santa_Fe_2013.pdf

