

COMIDA Y COMENSALIDAD ENTRE LOS TRABAJADORES DEL ANTIGUO MERCADO DE HACIENDA DE LINIERS

Lucía Irupé Borgna¹

RESUMEN: El objetivo de este ensayo es reflexionar en torno al lugar que ocupa la comida y las formas de comer con otros en vinculación con el proceso de configuración identitaria de un grupo de trabajadores del antiguo Mercado de Hacienda de Liniers en la Ciudad de Buenos Aires. El contexto de observación se corresponde con los meses previos a la relocalización de la sede del Mercado en Cañuelas, Provincia de Buenos Aires, que tuvo lugar en mayo de 2022. El foco del análisis está puesto en un espacio de comensalidad específico (el asado de los viernes). La indagación queda abierta al desarrollo de posteriores investigaciones sobre el impacto del proceso de relocalización en el conjunto de trabajadores en relación a las cuestiones mencionadas.

Palabras clave: Mercado de Hacienda; comida; comensalidad; trabajadores; identidad.

¹ Profesora en Ciencias Antropológicas por la Universidad de Buenos Aires.
E-mail: irupe.lu@gmail.com



FOOD AND COMMENSALITY BETWEEN THE WORKERS OF THE FORMER LINIERS LIVESTOCK MARKET

Lucía Irupé Borgna

Abstract: This essay aims to reflect on the place of food and shared eating practices in relation to the process of identity formation among a group of workers at the former Liniers Livestock Market in Buenos Aires, Argentina. The observation period coincides with the months prior to the relocation of the market to Cañuelas, Buenos Aires Province, which took place in May 2022. The focus of the analysis is placed on a specific space of commensality (Friday's barbecue). The investigation remains open to the development of further research on the impact of the relocation process on the entire group of workers in relation to the aforementioned issues.

Keywords: Liniers Livestock Market; food; commensality; workers; identity.

DOI: <https://doi.org/10.59130/2965-128X-V01-N01-V302-COMIDA>

INTRODUCCIÓN

Conocí el antiguo Mercado de Hacienda de Liniers a mediados del año 2021, cuando tuve la oportunidad de colaborar brevemente en la realización de un documental audiovisual (aún inédito)². El objetivo del mismo fue registrar tanto el vínculo de los trabajadores del Mercado con su praxis laboral cotidiana, como sus expectativas y miedos respecto del inminente traslado de éste hacia una nueva y moderna planta en Cañuelas, Provincia de Buenos Aires. De esto último derivó la urgencia del registro, de conservar aunque sea en imagen y sonido esta porción del “campo en la ciudad” (entrevista a E.), cuyas puertas se cerraron finalmente al año siguiente³. El documental nació entonces como una suerte de homenaje al Mercado y a las muchas familias y generaciones de trabajadores que lo habitaron desde sus inicios, siendo éste además parte fundamental del patrimonio histórico e identitario del barrio⁴.

Durante los meses previos al cierre y traslado del Mercado, el equipo de filmación acompañó a un grupo de empleados de una de las tantas firmas consignatarias⁵ que operaban allí, tanto en sus labores diarias, como en los momentos de descanso. Además, se realizó una serie de entrevistas a algunos de ellos, las cuales, tanto en contenido como en formato, fueron definidas desde un inicio por los realizadores del documental. Fueron ellos también los que las llevaron a cabo, atendiendo exclusivamente a los fines estético-narrativos del mismo. Yo estuve presente en algunas de estas entrevistas al momento de su realización en calidad de observadora; las que no pude presenciar, las analicé a posteriori a partir del registro audiovisual de las mismas. En el brevísimo período que estuve allí como colaboradora (no más de 3 o 4 jornadas), tuve la oportunidad tanto de recorrer el espacio del Mercado, asistiendo a los remates⁶ y a otras actividades, como de entablar charlas informales con algunos de los trabajadores e incluso participar en los almuerzos colectivos.

En este sentido, lo que motivó esta reflexión respecto de este mundo de hombres a caballo fue el lugar que ocupaba la comida y el comer, particularmente en relación a un momento preciso de la cotidianeidad laboral de los trabajadores de la consignataria: el asado de los viernes. El objetivo de este ensayo es entonces realizar una primera reflexión anclada en este breve acercamiento etnográfico, que sirva de puntapié para el desarrollo de una posterior investigación sobre el impacto del traslado del Mercado en la dinámica laboral cotidiana y en consecuencia, en la configuración relacional e identitaria de estos trabajadores.

El antiguo Mercado de Hacienda de Liniers (actual Mercado Agroganadero de Cañuelas) era un espacio abocado fundamentalmente a la compra y venta de ganado vacuno. Desde su creación durante

2 La realización del documental estuvo a cargo del director de cine Damián Olivito (*El cielo sobre Riace*) y de Agata Zaldivar.

3 El cierre del antiguo predio del Mercado de Hacienda se hizo efectivo el 22 de mayo del 2022.

4 Ver más: Angolin, F., et al. (2021). *Mataderos: Pampa y asfalto* (M. Capeluto, Coord.). Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. Dirección General de Patrimonio, Museos y Casco Histórico.

5 Las firmas consignatarias funcionan como mediadoras entre los productores ganaderos y los compradores, vendiendo semanalmente en el Mercado (a cambio de una comisión) el ganado que ingresa allí a los compradores. Ver más en King, A., 2008.

6 Los remates eran el principal mecanismo utilizado por cada consignataria para vender el ganado “al mejor postor”. Se realizaban algunos días de la semana alrededor de las 9 am y solían ser el momento de mayor concurrencia de personas en el Mercado. Ver más: King, A. (2008).

los primeros años de la década del 1900, el Mercado ocupó un predio de 34 ha. ubicado entre la Av. Directorio, la calle Murguiondo, la Av. Eva Perón y la Av. Lisandro de la Torre. En él intervenían principalmente los representantes y empleados de las empresas consignatarias, quienes se encargaban de vender la hacienda⁷ que ingresaba en el Mercado desde los campos a los matarifes⁸ y a los dueños de frigoríficos y supermercados⁹. El espacio del Mercado se configuraba en dos niveles: el piso (de piedra y tierra) por donde circulaban los hombres a caballo y las vacas; y las pasarelas elevadas (de hierro y cemento), por donde circulaban mayormente los compradores, y que conectaban otros espacios del Mercado, como las oficinas de las consignatarias. El asado de los viernes que describiré brevemente a continuación solía realizarse en la galería que estaba al frente de una de estas oficinas.

EL ASADO Y LA MESA EN EL MERCADO DE HACIENDA

El asado se organizaba semanalmente los viernes al finalizar el remate. Era considerada una ocasión especial para quienes participaban en ella, ya que el resto de los días de la semana, si bien algunos trabajadores se quedaban a almorzar en el Mercado¹⁰, la mayoría volvía a sus casas para comer y dormir la siesta.

Cerca de las 11 o 12 del mediodía, M., uno de los trabajadores de la consignataria que cumplía el rol de “asador”, comenzaba con los preparativos: buscaba trozos de leña para ir encendiendo el fuego en la parrilla que estaba dispuesta en una esquina de la galería y también iba a comprar la carne (casi siempre vacuna) en alguna de las carnicerías que rodeaban al Mercado (donde los precios siempre eran más económicos que lo usual)¹¹. Otras personas se encargaban de comprar el pan y las bebidas (por lo general gaseosa¹² y/o vino tinto).

Me pareció muy significativo en el momento en que observé esta escena, que para encender el fuego M. no usaba carbón, sino algunos trozos de madera de la propia infraestructura antigua del Mercado. Y la razón por la que lo hacía, me comentó luego, era porque ésta tenía un sabor particular (derivado de los caballos y las vacas que defecaban y se frotaban contra los corrales, así como también del agua de lluvia), el cual se transmitía a la carne al momento de la cocción en la parrilla. Considero que este plus de sabor¹³ no refiere únicamente a estas circunstancias materiales, sino también a la existencia de una conexión fuertemente simbólica de estos trabajadores con el Mercado. Es decir, el comer carne asada en comensalidad¹⁴ allí se configuraba como una suerte de acto íntimo de comulgación entre ambos, a través del cual el Mercado mismo era interiorizado, comido por los comensales, encarnándolo y haciéndolo parte de su propia subjetividad (FISCHLER, 1995 [1990]).

7 Ganado vacuno

8 Según el [Diccionario de la RAE](#): “Oficial que mata reses u otras especies y las descuartiza.”

9 Ver más: King, A. (2008). “Por remate o al oído”. Un abordaje etnográfico de las transacciones de compraventa de hacienda en el Mercado de Liniers”. IX Congreso Argentino de Antropología Social. Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales - Universidad Nacional de Misiones, Posadas.

10 En el antiguo Mercado funcionaba un bar-restaurante, que ocupaba lo que en los inicios fue la antigua Fonda de Malaquías (<https://www.mercadoagroganadero.com.ar/dll/m+-historia.html>), y hoy en día era frecuentado por algunos trabajadores para almorzar. Algunos otros llevaban sus “viandas”.

11 Las mismas se concentran principalmente sobre la calle José E. Rodó y la Av. Lisandro de la Torre.

12 Bebidas industriales azucaradas y sin alcohol tipo “refrescos” o “soda”.

13 Gastón Gil hace referencia también a este diferencial simbólico en el sabor de la carne (sándwiches de chorizo) pero en el contexto de los estadios de fútbol en la región rioplatense de Argentina (2004: 18).

14 La idea de *comensalidad* refiere al acto mismo de comer con otros (AGUIRRE, 2016)

A medida que “iba saliendo” de la parrilla, la carne asada era cortada en trozos medianos y dispuesta sobre una tabla de madera en el centro de la mesa, desde la cual cada uno de los comensales se servía y armaba su propio “sanguche” con el pan que ya se había previamente cortado a la mitad. Si bien había algunos platos sobre la mesa, la mayoría comía la carne de esta manera, al pan, e incluso en ocasiones éste último sólo se usaba de “soporte” para ir comiendo la carne sin ensuciarse las manos. Durante el tiempo que durara el almuerzo y la sobremesa, la conversación giraba en torno a diferentes tópicos, por lo general novedades y “chismes”¹⁵ del ambiente laboral.

En este sentido, observamos que entre las personas que formaban parte de este espacio de comensalidad existía un vínculo de confianza, de amistad e incluso en algunos casos también de parentesco. Siguiendo a Aguirre (2016), la idea de compartir la comida con un otro en comensalidad supone siempre una relación de horizontalidad entre los comensales y un acto voluntario de “elegir con quien estar” (206). Asimismo, si bien no todos los que participaban en el almuerzo eran empleados de la misma consignataria (algunos pertenecían a otros espacios del Mercado e incluso eventualmente podía aparecerse algún amigo o pariente externo), sin dudas el factor común era que todos ellos eran hombres¹⁶. En este sentido, varios son los autores que han señalado la importancia en nuestro país del asado como un espacio de sociabilidad preeminentemente masculino, en donde se ponen en juego saberes y competencias, así como también ciertos valores asociados a este universo de género, tales como el compañerismo, la resistencia, la voracidad y el exceso (“comer hasta estallar”), entre otros (Gil, 2004; AGUIRRE, 2016).

Finalmente, la disposición de la mesa nos habla también de otra particularidad de este espacio de comensalidad: era, por un lado, un espacio íntimo, cerrado, al que solo algunas personas podían acceder; pero también, por el otro, al estar en una galería abierta y en altura, permitía que cualquier persona que pasara por la calle viera a quienes estuvieran participando del asado e incluso pudiera intercambiar algunas palabras (a los gritos y a la distancia) con alguno de ellos. Es decir, la mesa del asado funcionaba como un lugar desde el cual los comensales podían mirar y al mismo tiempo exponerse a la mirada del resto de las personas que transitaban diariamente el Mercado.

Lo observado hasta aquí sugiere que el asado de los viernes no era una simple comida compartida entre amigos o compañeros de trabajo, sino que se configuraba como un espacio y una práctica identitaria que vinculaba a estos trabajadores entre sí como miembros de la llamada “familia del Mercado”¹⁷. Este sentido de pertenencia no sólo se sustentaba en la herencia del oficio familiar, ni tampoco en tener “el ojo entrenado para calcular y clasificar la hacienda” (King, 2008); sino que también se construía a través de las formas particulares en que se comía y se compartía la comida con otros en este tipo de lugares colectivos

15 Rumor, comentario realizado generalmente sobre otra/s persona/s, que puede ser tanto verdadero como falso.

16 Cabe destacar que la composición demográfica del Mercado es abrumadoramente masculina, casi no se encuentran mujeres trabajadoras allí (salvo algunas en el sector de limpieza o administración).

17 En varias de las charlas y entrevistas los trabajadores hicieron alusión a la existencia de esta “familia” que incluiría al conjunto de trabajadores del Mercado, así como también a otras personas se vinculan con el espacio. Lo que prima es el sentimiento de pertenencia que estas personas tienen con el espacio.

creados al interior del espacio laboral.

Recientemente tuve la oportunidad de conversar nuevamente con E., uno de los entrevistados del documental, respecto del nuevo Mercado y me comentó que lo que en algún momento fue “el campo en la ciudad”, hoy día más parece “una fábrica”, con sus pasarelas y corrales de hierro (“¡no hay ni una madera para hacer un asado!”). Los asados, de hecho, fueron prohibidos así como la instalación de parrillas y la libre disposición del espacio laboral y el tiempo por parte de los trabajadores. La consigna de los patrones fue clara, dice E.: “ustedes vienen acá, hacen el trabajo, terminan de trabajar y se van a sus casas”. En paralelo, se habilitó un espacio de comedor que puede ser ocupado indistintamente por el conjunto de trabajadores del Mercado y ofrece un menú diario de dos opciones (“milanesas con ensalada o fideos”). Sin embargo, según E., la mayoría de los empleados “ya van comidos” o “se llevan su propia vianda” ya que son muy pocos quienes comen allí porque, en general, “tenés ganas de terminar e irte a tu casa, no estás a gusto [...] estábamos acostumbrados a otra cosa [...] acá ya no hay asado, no hay parrilla, no hay junta, no hay nada”.

REFLEXIONES FINALES

La intención de este ensayo ha sido reflexionar brevemente desde una mirada antropológica acerca del rol que tenían la comida y el comer en relación a la creación y recreación cotidiana de un sentido de pertenencia e identidad colectiva entre los trabajadores de este espacio particular. Pienso que el Mercado de Hacienda en el contexto previo a su relocalización resulta un caso bien interesante y valioso para pensar estas cuestiones. En especial, considero que el asado de los viernes cumplía una función central en la configuración identitaria de estos trabajadores, ya que era allí en donde el comer y compartir la carne en comensalidad adquirían un sentido particular al recrear simbólicamente el vínculo existente entre los trabajadores, y entre éstos y su espacio de trabajo.

Será tarea futura, entonces, indagar el impacto que pudo haber tenido en relación a todo esto el proceso de traslado y relocalización del Mercado: ¿se habrán desarticulado por completo estos espacios de comensalidad existentes previamente ante la imposibilidad de instalar parrillas y hacer asados? Si esto fuera así, ¿cómo impactó en el vínculo entre los trabajadores y las formas de apropiarse del espacio de trabajo? ¿Surgieron nuevas estrategias de consumo y/o espacios de sociabilidad? ¿Qué nuevas dinámicas de comensalidad pudo haber habilitado el espacio del comedor?

Artigo recebido em 20 de dezembro de 2024

Aprovado para publicação em 19 de março de 2025.

REFERENCIAS

Aguirre, P. “**La olla, la fuente y el plato.** Distintas maneras de compartir en la Argentina”. Revista de Humanidades, 22(2016), 189-208, 2016.

Angolin, F, et al. **Mataderos:** Pampa y asfalto (M. Capeluto, Coord.). Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. Dirección General de Patrimonio, Museos y Casco Histórico. 2021.

Fischler, C.[1990]) **El (h)omnívoro.** El gusto, la cocina y el cuerpo. Ed. Anagrama, 1995.

Gil, G. “**Fútbol y ritos de comensalidad.** El chori como referente de identidades masculinas en la Argentina”, Antropológica, 22, 2004.

King, A. “**Por remate o al oído’.** Un abordaje etnográfico de las transacciones de compraventa de hacienda en el Mercado de Liniers”. IX Congreso Argentino de Antropología Social. Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales - Universidad Nacional de Misiones, Posadas, 2008.

Pagano, M. I. **Construcciones de la Tradición y de la Patria en la Feria de Mataderos.** Tesis. Universidad de Buenos Aires. 2013.

