

Fútbol y ritos de comensalidad. El *chori* como referente de identidades masculinas en la Argentina*

Gastón Julián Gil

HACIA UNA ANTROPOLOGÍA DE LA COMIDA

El papel central que los alimentos tienen en la vida cotidiana de las personas no ha tenido un gran desarrollo en la teoría antropológica. Sin embargo, la comida es tan importante como el sexo en la reproducción de la especie, por lo que un estudio minucioso de los hábitos alimenticios en diversas sociedades nos puede colocar en una posición privilegiada para analizar problemáticas ligadas a las formas de sociabilidad. Ya en el siglo XIX, autores de la talla de James Frazer o Robertson Smith habían dirigido su atención hacia los alimentos y los habían vinculado con las nociones claves de tabú, totemismo y sacrificios rituales, entre las más relevantes. De ese modo, los sacrificios y la comensalidad se consideraron tempranamente como modos de experimentar la comunión grupal. Los funcionalistas británicos también se detuvieron en la dimensión cohesiva de la comida, aunque pusieron énfasis en los aspectos vinculados con el intercambio de alimentos como una dimensión clave de las relaciones sociales y económicas.¹ Quizá quien más se ocupó sistemáticamente del análisis de la cocina fue Lévi-Strauss, cuando a partir de la oposición crudo/cocido planteó el famoso triángulo culinario

* La versión original de este trabajo fue escrita como una monografía para un seminario de postgrado que cursé con los profesores Eduardo Archetti y Pablo Semán. Tanto la lectura de los textos de Eduardo Archetti como sus clases y comentarios a la primera versión de este texto, así como las sugerencias y el estímulo de Pablo Semán, fueron reveladores para poder problematizar esta aparente trivialidad en las canchas argentinas. Agradezco, además, a los dos anónimos evaluadores del artículo, cuyas sugerencias me ayudaron a iluminar algunas de las oscuridades que el texto todavía presenta.

¹ Tal cual lo desarrolló Audrey Richards en *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia* (1939).

(completado luego con el triángulo de recetas) sobre el que se volverá más adelante. A diferencia de las posturas funcionalistas, Lévi-Strauss buscó las homologías de los distintos subsistemas culturales (parentesco, política, mitología) que revelasen la estructura profunda e inconsciente de la sociedad. Ya algún tiempo después, autores como Goody (1995) o Mintz (1996a; 1996b) se detuvieron exclusivamente en la comida en trabajos de referencia obligatoria sobre este tema.

En este artículo utilizaré las reflexiones de los autores mencionados, y de otros que abordaron esta problemática, para elaborar un análisis de la dimensión simbólica de un alimento (un sándwich de chorizo) cuando se lo consume en un espacio determinado (la cancha de fútbol). Dado que el sándwich de chorizo es un elemento clave en la definición del clima ritual masculino en los estadios, en este trabajo intentaré mostrar los valores masculinos que se expresan al consumir este alimento de manera compartida en un contexto ritual que —a partir de la continuidad de condiciones estructurales e históricas del consumo de carne— define un universo moral masculino. Sugiero que se trata de una comunión grupal en la que aparecen con fuerza algunos de los valores imaginarios del hombre ideal: compañerismo, fuerza, pasión, virilidad, voracidad y resistencia.

El modo de abordar esta problemática es predominantemente comparativo. El chorizo se sitúa dentro de la gastronomía argentina en relación con otros alimentos, en cuanto a su conformación, sus modos de consumo y sus significados culturales. Por eso, el *chori* aparecerá siempre acompañado de otros alimentos y platos, similares y opuestos. Este juego de contrastes arroja luces sobre una manera muy particular que los hombres argentinos tienen de ritualizar su masculinidad. Ahora bien, la Argentina es un país vasto, no solo desde lo geográfico sino también desde lo cultural. Por lo tanto, los datos etnográficos presentados en este artículo reclaman validez para lo que se denomina *cultura rioplatense*, es decir, la mayor parte de la provincia de Buenos Aires y sectores del litoral argentino (provincia de Santa Fe y Entre Ríos). También es necesario aclarar que los datos que sostienen este artículo son tomados de un largo trabajo de campo (siete años) realizado en Mar del Plata con hinchas de básquet y de fútbol, en el cual los aspectos culinarios que rodean al deporte no fueron las preocupaciones principales de análisis. Sin embargo, en las observaciones, entrevistas y, de manera muy particular, en cada fragmento autoetnográfico, así como en las conversaciones informales con informantes y amigos, los consumos alimenticios en las canchas aparecían de modo recurrente. Tras muchos años de reflexión parcial y todavía con más dudas que certezas he decidido avanzar algunas ideas, todavía par-

ciales, sobre esta práctica tan particular: el consumo del *chori* en los estadios argentinos. He optado por un registro descriptivo que intente priorizar las imágenes típicas de un campo algo esquivo de representar, más aun cuando prescindo de la reproducción de discursos obtenidos en entrevistas y situaciones sobre el terreno.

ALIMENTOS Y RITOS DE COMENSALIDAD

Marshall Sahlins sostiene que los esquemas simbólicos de lo comestible se vinculan a los procesos de producción (por medio de la distribución de la demanda), lo que genera un nuevo orden *totémico* que envuelve relaciones de estatus entre quienes comen y aquello que se come. Este autor considera, además, que la lógica material que guía el consumo de alimentos se constituye simbólicamente, porque «[...] las fuerzas materiales de la producción no contienen orden cultural alguno, sino meramente un conjunto de posibilidades y constricciones físicas selectivamente organizadas por el sistema cultural e integradas con vistas a sus efectos por la misma lógica que las causó» (Sahlins 1997: 205). Archetti define a un sistema de comida como «[...] una determinada manera de clasificar, evaluar y establecer jerarquías en el mundo. En primer lugar, seleccionando sólo una parte de la gama múltiple de alimentos posibles a través de los tabúes, y en segundo lugar, a través de su transformación “arbitraria” por medio de recetas y técnicas de transformación (asar, hervir, cocer, hornear, ahumar o pudrir)» (Archetti 1992: 19).

Uno de los modos posibles de abordar la problemática del consumo de alimentos es apelar al concepto de *ritual*, ya que es posible entender a esta acción como un rito de comensalidad dentro de ese complejo ritual que es el fútbol. Radcliffe-Brown ya había conceptualizado al ritual como una instancia creadora de estados mentales, y no simplemente un medio para expresar esos estados. Por consiguiente, el ritual expresa y a la vez crea los sentimientos propicios de dependencia sobre los tipos morales y poderes espirituales que trascienden el dominio de lo humano. Esta concepción, coherente con el enfoque durkheimniano, toma al ritual como un medio para regular y estabilizar la vida del sistema, mantener el *ethos* grupal y restaurar el estado de armonía (Durkheim 1993). Dar una definición precisa de ritual presenta dificultades marcadas, mucho más cuando no es el objetivo de este artículo ingresar en las profundas discusiones sobre este concepto. La noción que aquí manejo concibe al ritual como una práctica en la que los actores despliegan *performances* orientadas espacialmente en sus diversas fases y secuencias (Parkin 1992). Esta «[...] espacialidad formulaica [...]» (Parkin 1992), por

medio de la cual los actores crean y actúan idiomas específicos, es de naturaleza imperativa y compulsiva, y cabe la posibilidad de que sea verbalizada por los propios protagonistas. Esas reglas pueden ser subvertidas, recreadas y reformuladas por los participantes del ritual, quienes tienen la capacidad de tomar nuevas direcciones e involucrarse en disputas sobre el sentido y el significado de las prácticas rituales. La ritualización se funda en un proceso de recontextualización sostenido por la experiencia, que es altamente integrativo y que presenta una notoria dificultad para definir las prácticas en otros términos que su propia actuación (Houseman 2003.)

En cuanto a la posibilidad de considerar al fútbol como un ritual, Bromberger (1999) sostiene que el deporte sería un ritual desde un punto de vista *etic*, pero no desde un punto de vista *emic* (Bromberger y otros 1993). Este autor menciona una serie de isomorfismos entre el fútbol y los rituales religiosos: una configuración espacio-temporal particular, una «afinidad temporal y rítmica» (Bromberger 1999: 237), un comportamiento codificado del público, una serie de principios de funcionamiento, (reglamentos de juego acatados mundialmente y dictados por un ente rector indiscutido), un escenario programado y el sentimiento de una *communitas*,² por medio de ciertos gestos, palabras y prácticas que expresan una transformación de las relaciones sociales. Otro autor que se ocupa de las facetas rituales del deporte es Eduardo Archetti. Posicionado en los conceptos de *nacionalidad* y *género*, concibe que el ritual futbolístico incluye cuatro elementos claves: «[...] 1. un proceso de autodefinición que incluye jugadores, dirigentes, periodistas y público en general; 2. una manera específica de registrar eventos que se cons-

² Turner planteó para el ritual la clásica distinción entre estructura y *communitas*, dos esferas o dimensiones diferentes: una marcada por la jerarquización y las diferenciaciones sociales, y otra caracterizada por la destrucción de esas jerarquías. Aquí se ve claramente la imposición de otro orden frente al dictaminado por la vida cotidiana, una comunidad en donde «[...] la sociedad se contempla como un todo sin suturas ni estructuras, rechazándose por igual "status" y contrato [...]» (Turner 1988: 141). Tal cual lo marca Leach (1985), los rituales implican una segmentación del espacio y del tiempo social, transición marcada por un cruce de fronteras y umbrales, de los cuales el estadio constituye ese lugar a acceder, en el cual las normas sociales ya no tienen valor. Los umbrales nos marcan quién está dentro y quién fuera de ese ritual, en este caso, deportivo. Aquí es posible recuperar a Víctor Turner (1988) y volver al concepto de *liminalidad* que podemos trabajar independientemente de que aceptemos o no la oposición de estructura/comunidad o la tensión entre identidad y alteridad. En esa zona de liminalidad, de segmentación, lo que significa algo afuera ya no lo representa adentro, y viceversa. Por lo tanto, esta liminalidad que crea «[...] como un tiempo y lugar de alejamiento de los procedimientos normales de la acción social, puede contemplarse potencialmente como un período de revisión exhaustiva de los axiomas y valores centrales de la cultura en que se produce» (Turner 1988: 171).

tituirán en “eventos cruciales” (victorias, equipos, jugadores); 3. una reconsideración del pasado desde la perspectiva del presente, y finalmente; 4. la producción de una narrativa que es una mezcla de historia “real”, seudohistorias y mitologías [...]» (Archetti 1996). El tratamiento que Archetti hace del ritual futbolístico permite un mejor entendimiento. Por eso, sostiene que:

En la constitución y modernización de los estado nación, los rituales colectivos del deporte facilitan no sólo una participación masculina privilegiada sino también, a través de la competición, una confluencia entre la actividad masculina y la representación nacional. Al respecto, he tratado de demostrar que en las tres primeras décadas de este siglo, el fútbol argentino funcionó como un eficiente «rito de institución», de acuerdo con el uso que Bourdieu hace del término: la creación de un espacio separado en el cual la principal diferencia es la que se establece entre los participantes aceptados y aquellos que nunca participan, por ejemplo, las mujeres. (Archetti 1994)

Por lo tanto, estos rituales colectivos han propiciado no solo una participación masculina privilegiada, sino también una representación de lo nacional. El fútbol actúa entonces como un «rito de institución», es decir, crea un espacio separado en el cual la principal diferencia es la que se establece entre los participantes aceptados y aquellos que nunca participan. El fútbol, como otros deportes-espectáculo, es un ritual que impone límites, que fija fronteras entre quienes pertenecen y quienes no pertenecen. Más allá de que se logre, en efecto, una verdadera *communitas*, el deporte excede su componente festivo y su rutinización en la vida cotidiana de las personas. Los conflictos en torno al sostenimiento y la expresión de la masculinidad, junto con los poderosos sentidos de pertenencia que generan entre los instituidos, transforman al ritual deportivo en uno de los acontecimientos de mayor profundidad semántica de nuestra contemporaneidad.

No aspiro a presentar aquí una serie de imágenes homogéneas de una masculinidad dominante en Argentina sino, más bien, un imaginario masculino que define ciertas masculinidades hegemónicas apropiadas para ciertos ámbitos, como modos exitosos de ser un hombre en un contexto determinado (Archetti 1999a). En este caso, se está en presencia de una masculinidad en la que se privilegian valores que están vinculados, como se mencionó más arriba, con el compañerismo, la fuerza, la pasión, la virilidad, la voracidad y la resistencia, anclados en lazos homosociales masculinos en los que la homosexualidad se concibe como una amenaza (Mosse 1985). De este modo, lo importante es explorar las percepciones subjetivas de los hombres sobre lo que implica ser un verdadero hombre, teniendo en cuenta el modo en que se

reclaman, se buscan y se ejercitan esas formas de poder sobre otros hombres y sobre las mujeres (Gutmann 1997.) Justamente, los deportes construyen arenas sociales propicias para que germinen y se mantengan este tipo de nociones. Aquí se ha elegido de una manera arbitraria una arena social en donde los hombres en Argentina se construyen como tales. Por supuesto, como aclara Archetti (1999a), un estudio completo de las masculinidades en la Argentina debería incluir arenas como el trabajo, la familia, el parentesco, la religión y la política. Al optar por enfoques empíricos restringidos es posible mostrar cómo la masculinidad es producida y reproducida de modos diversos, como complementarios y opuestos a lo femenino (Archetti 1999a), también en contextos en los que los otros son precisamente los hombres, es decir, tipos diferentes de hombres. En otras palabras, una masculinidad que está vinculada a lo que hombres piensan que es necesario para ser considerados más hombres que el resto de sus pares (Gutmann 1997). Y, como se intentará mostrar más adelante, el *chori* es un objeto ritual de gran densidad simbólica en ese contexto, que moviliza valores, imágenes y discursos que fijan un espacio propiamente masculino, de homosocialidad (Sedgwick 1985).

COMENSALIDAD E IDENTIDAD

Tanto la comida como la bebida suelen estar vinculadas, en las sociedades occidentales, a diferentes valorizaciones que dependen en mayor medida de aquello que se come y se bebe, y de la manera en que se haga (por ejemplo, los buenos modales). La comida y la bebida van acompañadas en nuestra sociedad por significaciones específicas que pueden expresar cuestiones tan diversas como lugar geográfico, clase social o grupo de edad. Goody sostiene que el modo más directo de diferenciación sobre la base de los alimentos radica en asignar un tipo específico a respectivas funciones, oficios o clases específicas, como ocurre en la generalizada división sexual de las tareas. Existen formas complejas y sutiles de diferenciación que se encuentran en todas las culturas. Aunque las labores de la cocina cotidiana estén en nuestra sociedad asignadas generalmente a las mujeres, muchas sociedades (como las Cortes de Europa y del Mediterráneo) utilizaron a los hombres como cocineros, quienes «[...] se hacían cargo de las recetas femeninas para la cocina diaria y las transformaban en *cuisine* cortesana» (1995: 136). Goody ha dejado en claro que la alta cocina se usó siempre como un recurso de diferenciación y de instauración de las jerarquías, lo que llevó —en Roma, por ejemplo— al intento de controlar el gasto suntuario en alimentos y ponerle límites al consumo ostentoso.

Parece una constante que todas las sociedades impusieron modos de diferenciación culinaria (Goody 1995) por medio de la institucionalización de una jerarquía a modo de *estilos de vida*. El desarrollo de la civilización (en términos eliasianos) implicó, además, la adopción lenta de los buenos modales, primero en los sectores altos y luego en los bajos, favoreciendo la aparición de utensilios (como las cucharas individuales) orientados a refinar las prácticas del consumo de alimentos. En la actualidad, comer y beber dentro de ciertos límites puede encajar en las conductas aceptadas, pero traspasar esos umbrales (sobre todo en la bebida) coloca al individuo ante la vergüenza de no saber controlar los efectos de lo que ingiere, lo que lo hace merecedor de un estigma que fluctúa entre una masculinidad incompleta (el cuerpo como incapaz de soportar aquello que debería) y la carencia de autocontrol.

Todos los países tienen platos y bebidas que los caracterizan, y, aunque puedan compartirla como marca distintiva con otras naciones, aparecen como uno de los referentes identitarios de muchas comunidades imaginadas (Anderson 2000). El caso de las bebidas es muy claro. Así, el pisco es peruano, el whisky es escocés, el ron es cubano y el champán es francés, más allá de que sean consumidos mundialmente y de que pierdan paulatinamente sus rasgos de origen. En ese sentido, las disputas que se desarrollaron en Francia en torno al nombre del champán y su reconocimiento de calidad de marca cuando ya había trascendido las fronteras francesas, son elocuentes.³ Esos conflictos se basaron en reclamos de autenticidad, historia y patrimonio, en la búsqueda de la Francia esencial. Así, el reconocimiento de las apelaciones de origen regionales en los nombres de las bebidas permitieron reconciliar la *petit patrie* de las regiones con la *grande patrie* (Guy 2001).

Es cierto también que los hábitos alimenticios (reales o imaginarios) de los extranjeros pueden cobrar un sentido inverso y constituir un dominio que impida la integración cultural, como la creencia en Argentina de que los coreanos comen gatos (lo que provoca repulsión). Los alimentos que se comen y los que no (y cómo se lo hace) se incorporan a convicciones profundas que son constitutivas de las maneras en que los grupos se autodefinen y definen a los otros (Mintz 1996a). En ese sentido:

[...] el alimento y sus tabúes, incluso los platos característicos, son un modo de definir al vecino, dentro y fuera del país: los italianos y sus espaghetti y helados; los

³ En los próximos años, las bodegas argentinas ya no podrán utilizar la denominación *champagne* para sus vinos espumantes, por lo que deberán escoger un nombre alternativo, como se ha hecho en España con la cava. Lo mismo sucede con otras bebidas a las que no se les permite usar el mismo nombre al que se asocia el origen geográfico de una variedad.

alemanes con su wurst, sauerkraut y su peculiar cerveza. Evidentemente esas diferencias adquieren una significación más peligrosa cuando están vinculadas a profundos compromisos ideológicos, y cuando los grupos involucrados viven cerca. La fantasía prolifera, como cuando los judíos de la Europa medieval fueron acusados del sacrificio de niños cristianos. Aun más significativos son los miedos basados en prácticas reales. La matanza de la vaca sagrada y el consumo de cerdo, son prácticas y prohibiciones profundamente internalizadas que no sólo definen la afiliación religiosa sino que además sirven para provocar beligerancias de temibles proporciones sobre distintas comunidades, no sólo en la India, sino también en Yun-Nan, Indonesia y otras partes donde las religiones universales están en estrecho contacto. (Goody 1995: 187)

Grignon (2001) sostiene que el consumo de comida y bebida sirve para generar solidaridad entre las personas, ya que la comensalidad permite que los límites del grupo se reconfiguren, como así también que se restauren las jerarquías internas o, inclusive, se redefinan. Todo hace pensar que «[...] compartir la comida sirve para reducir la tensión individual e intergrupala» (Mintz 1996a: 30). Los enfoques funcionalistas de la comida tendieron a focalizar la fijación de sentimientos sociales en torno a esa comensalidad, como las ceremonias en las que los niños deben renunciar a ciertos alimentos sabrosos, tabú del que son liberados por medio de ritos especiales. Esto se da como una forma de educación moral realizada por la sociedad por medio de la tradición. Las comidas cumplen la función integradora al sistema por medio de los sentimientos comunes. Así, «[...] el comensalismo fue considerado el gran promotor de la solidaridad, de la comunidad: la comunión de hermanos establece y refuerza los lazos comunes» (Goody 1995: 25). En las sociedades rioplatenses «juntarse a comer» o «a tomar» moviliza sentidos específicos para los jóvenes (a veces no tanto) varones.

Por ejemplo, la cerveza cumple con una función comunitaria que acompaña los intercambios comunicacionales y ayuda a construir una atmósfera festiva y amistosa. El beber todos juntos una cerveza (comúnmente *una Quilmes*) es mucho más importante que el efecto que pueda causar esa bebida o su gusto. De alguna manera, el consumo de alcohol en esas instancias rituales apunta a lograr ciertos estados de percepción y expresión comunes. Los involucrados en estas ceremonias de bebida deben demostrar un determinado *aguante*⁴ en el consumo de alcohol, que varía de acuerdo con el *ethos*

⁴ Si bien este término se desarrollará más adelante, se hace necesario mencionar su importante carga semántica en la cultura masculina rioplatense. El *aguante* es una categoría que implica una serie de valores masculinos vinculados a ciertos usos del cuerpo y al espíritu de comunión grupal.

grupal o de clase en el que estén involucrados. Cada grupo sostiene determinados umbrales de resistencia al alcohol que sus componentes deben demostrar tener internalizados. En otras palabras, verse demasiado afectado por una escasa ingesta alcohol constituye un estigma que delata una debilidad que no es propia de lo masculino y que el grupo suele condenar de manera jocosa en el estigmatizado. En las sociedades rioplatenses, estos rituales de la bebida son esencialmente masculinos y cuando son practicados por la mujer son vistos con rechazo. Este ritual comunitario de beber alcohol (en mayor medida, cerveza) va acompañado por formas de expresión e interacción específicas. El ambiente generado es jocoso al extremo. Los miembros del grupo, además de aprovechar para contar sus recientes experiencias (desarrolladas en el intervalo entre cada reunión), son propensos a desarrollar relaciones jocosas entre ellos, *verdugueándose*, es decir, burlándose de ciertas actitudes o debilidades de cada uno de los amigos que se conocen tan bien.

EL HINCHA DE FÚTBOL Y SUS RUTINAS⁵

El ritual *futbolero* dominical implica una serie de acciones rutinarias que están altamente corporizadas entre los hinchas argentinos. Estos suelen acudir a los estadios siguiendo un esquema de acción, repetitivo y complejo, desde que comienza el día hasta que finaliza. El partido de fútbol es, en ese sentido, mucho más que los noventa minutos que se disputan en el campo de juego, ya que envuelve un universo dramático en el que se disputan identidades y trayectorias individuales y grupales, códigos morales y emociones colectivas.

Los hinchas de fútbol en la Argentina, en particular los que se consideran fanáticos, comienzan a vivir los partidos mucho antes de que la pelota se ponga en movimiento. Muchos de mis informantes describen un *cosquilleo interno* en las noches previas a los cotejos. La semana se transforma, sobre todo en los enfrentamientos cruciales, en una cuenta regresiva interminable. De cualquier manera, ya desde que se despierta en el día del partido el compromiso emocional del hincha alcanza una gran intensidad. En ese momento ya tiene en mente qué juego le tocará presenciar y, de alguna manera, protagonizar. El horario del encuentro suele condicionar las actividades familiares de todo el día, especialmente la comidas. Los preparativos comienzan temprano con el palpito del partido desde la lectura de los diarios, las noticias televisivas o las llamadas telefónicas entre hinchas amigos. Muchos de ellos,

⁵ La categoría «hincha» designa, en este artículo, a quien expresa una pasión militante (Bromberger 1999) que lo hace sentirse un actor más que un espectador.

incluso, cumplen estrictamente con cábalas de lo más variadas, tales como vestirse de determinada manera o llamar a una hora fija a la misma persona. En ese sentido, el fútbol (para los hinchas y para los mismos deportistas) es un espacio propicio para la proliferación de creencias religiosas y cuasi religiosas que establecen relaciones de causa (cumplir con la cábala, el rezo, la promesa, etc.) y efecto (triunfo del equipo amado) para los involucrados.

Los hinchas suelen acudir a la cancha casi siempre de la misma manera. Usualmente acompañados, y vestidos de modo similar, llegan a la cancha a la misma hora, y acostumbran apropiarse, cuando esto es posible, de lugares específicos dentro del estadio. Algunos, más organizados, despliegan banderas de adhesión al equipo, que contienen marcas grupales que pueden ir desde la promoción personal hasta la del barrio que porta el *trapo*.⁶ La finalización del encuentro también se caracteriza por una serie de actividades igualmente rutinizadas: la caminata desde la cancha comentando las jugadas trascendentes y las lamentaciones cuando los resultados no se dan (se puede encontrar algún eventual culpable del pobre presente). Todo ello sin contar las rutinas corporales durante el partido, que ya han sido analizadas en otros trabajos (Elbaum 1998; Gil 1999; 2002).

Un elemento infaltable y típico de las canchas argentinas es el choripán, sándwich de chorizo o, más bien, el *chori*. Toda la rutina descrita estaría incompleta si no se incluyera *comer un chori* entre los hinchas, quienes — más allá del apetito— lo perciben como un elemento infaltable de la experiencia del fútbol. Personas de la más variada extracción se involucran en este rito de comensalidad antes y después de cada partido, y se ven envueltos en una ceremonia comunitaria que los construye a la vez como hinchas y como hombres. La llegada a los estadios, con humos y olores inconfundibles, coloca al hincha ante un contexto ritual del cual el *chori* es un objeto constitutivo. Las parrillas improvisadas se montan en los corredores que conducen a los accesos a la cancha y despiden el calor, humo y aroma a carne asándose, con los vendedores ofreciendo en voz alta el sándwich de chorizo («un peso con cincuenta el chori...»⁷). El paisaje futbolístico dominical en la Argentina se vería notablemente empobrecido si los puestos de choripán dejaran de existir.

Si bien la cancha no es, en la Argentina, un lugar para comer, se admite la posibilidad de consumir alimento y bebida (generalmente gaseosa, ya que las bebidas alcohólicas están prohibidas). A diferencia de otros deportes ma-

⁶ «Trapo» es el término nativo que se refiere a las banderas que portan los hinchas en los estadios.

⁷ Precio que equivale a 50 centavos de dólar.

sivos en países como en Estados Unidos —donde los asistentes pueden incluso llegar a interrumpir su presencia en las butacas para conseguir algo para comer (generalmente, importantes raciones)—, en el fútbol argentino la comida encuentra su momento privilegiado antes del inicio, en el entretiempo o a la finalización de los cotejos. Aquellos que deciden interrumpir la contemplación del partido para acercarse a los puestos de expendio suelen encontrarse con que los sándwiches aún no están preparados, y están esperando el punto de cocción justo para la pausa de 15 minutos entre el primero y el segundo tiempo. Si bien es verdad que muchos vendedores ambulantes recorren con éxito las gradas (vendiendo especialmente gaseosas, golosinas y salchichas), el consumo de estos productos durante los juegos es marginal si lo comparamos con lo que sucede cuando el balón no está en movimiento en el césped.

Alrededor de los estadios argentinos se montan distintos tipo de puestos de venta en los que se ofrecen los objetos metonímicos de la pasión (banderines, cornetas, banderas, gorritos, etc.), alimentos y bebidas. Su organización está librada a las apropiaciones diversas y consuetudinarias de los espacios, que pueden incluir controles mafiosos de los lugares públicos. Algunos de esos puestos pueden tener mayor organización y variedad, pueden ofrecer más o menos confiabilidad, pero sus olores y colores son claves en la definición de la estética de los estadios argentinos. A diferencia de lo que ocurre dentro de los escenarios —donde las ventas ambulantes están generalmente regladas por concesiones entregadas por los clubes—, en los alrededores la organización del espacio es más anárquica y escapa de los controles que los negocios que expenden comida deben cumplir. Aun quienes consumen habitualmente en esos puestos suelen bromear por los inexistentes controles de bromatología, las deficientes condiciones de cocción y hasta la dudosa procedencia de los chorizos y las hamburguesas. En Mar del Plata, durante los partidos de verano en los que se enfrentan los equipos *grandes*⁸ de la Argentina, la Avenida de las Olimpiadas que conduce a los ingresos del estadio José María Minella está repleta en sus 700 metros de longitud de puestos de choripán y de gaseosas. El *chori* es el preferido de los hinchas, quienes se arriesgan a comerlo a pesar de sus ya mencionadas dudosas condiciones sanitarias, de cocción (muchos pueden estar crudos) o de temperatura (pueden estar fríos, especialmente luego de la finalización de los partidos). El *chori* también está acompañado por las hamburguesas, que si bien le

* Por cuestiones históricas y de convocatoria, en Argentina se consideran grandes a cinco equipos: Boca Juniors, River Plate, Independiente, Racing Club y San Lorenzo.

disputan la preferencia de los hinchas, no son vistas como tradicionales. Archetti sostiene que las hamburguesas, los *panchos*⁹ y el *snack* «[...] son el símbolo de una sociedad industrial en donde “no hay tiempo” y las relaciones sociales son como un relámpago de interacción. Por ello, quizás por la consistencia de la hamburguesa y del *hot dog*, cierta carnosidad que no ofrece resistencias,¹⁰ rodeado de elementos desechables, servilletas, bolsitas de mostaza, sal o pimienta, y envoltorios de papel, es el símbolo del apuro, de la modernidad» (1992: 20). Estos alimentos se oponen directamente al banquete, caracterizado por las resistencias: la duración (que puede llegar a percibirse como interminable) y las estructuradas reglas de presentación. Los *panchos* y las hamburguesas se comen sin implicar una ceremonia tan profundo, se vinculan en mayor medida con el hambre y con llenar el estómago, antes que con cumplir con una ceremonia ritual.

Muchas de estas variedades se consiguen en las canchas, pero el *choripán* tiene su anclaje territorial en las inmediaciones del estadio, caracterizado, como ya se ha descrito, por la gran cantidad de puestos. Aunque puede haber concesiones más ordenadas, ese es el espacio de los puestos de hamburguesas dentro del estadio, o de los vendedores ambulantes con sus *panchos*, gaseosas, café, *pochoclos* y *garrapiñadas*. Otros productos más o menos elaborados (sándwiches de jamón y queso, de milanesa) se consiguen en los *buffet*, que están restringidos al gran público y solo son accesibles para los asistentes al palco o a determinadas plateas preferenciales. Pero más allá de todo lo expuesto, existe otro elemento que redimensiona la importancia del *chori* y, por añadidura, también del *paty*¹¹ —como se suele nombrar tradicionalmente a las hamburguesas—: el sabor que tienen en la cancha. Los habituales consumidores de *choripanes* en las canchas resaltan su sabor diferente y superior, pese a la dudosa calidad de la materia prima. De hecho, muchos asistentes habituales a los estadios crecen convencidos de que no

⁹ Salchicha en sándwich, el mundialmente conocido *hot-dog*.

¹⁰ A diferencia de las hamburguesas y los *panchos*, el *choripán* presenta ciertas resistencias para ser consumido, por su envoltorio, además del pan francés o *Mignon* que lo acompaña y se opone al pan que va junto con las salchichas (el pan de *pancho*, un *pebete* alargado) y el pan de hamburguesa o simplemente el *pebete*. Además, lleva una salsa fuerte (el *chimi churri*), picante. Una variante del *chorizo* es cocinarlo a la plancha, como una hamburguesa, eliminando la tripa que le sirve de envoltorio. De ese modo, se eliminan las resistencias para comerlo que de otro modo solo podían ser parcialmente dejadas de lado por medio del corte *mariposa*, que lo abre al medio.

¹¹ *Paty* es la marca más conocida de hamburguesas en la Argentina y fue la primera en instalarse con fuerza en el mercado. Esta situación en la que una marca se apropia del nombre del producto (*Birome*, *Tody*, *Savora*, etc.) es, por lo demás, común en nuestro país.

existe nada más sabroso que una hamburguesa en una cancha de fútbol. Las explicaciones nativas ad hoc, tales como «cualquier cosa al aire libre parece un manjar» o «viendo a tu equipo nada te puede resultar desagradable», no suenan nada convincentes, por lo que es necesario profundizar la mirada analítica.

CHORIPÁN, CARNE Y DIETA NACIONAL

El choripán parece ser uno de los platos típicamente argentinos, o de una «cocina auténticamente argentina» (Archetti 1999b), que suele incluir a las empanadas, los matambres, los alfajores y las carnes asadas, además de la pizza y la milanesa. En el caso de estos dos últimos, si bien se admite su origen extranjero, se asumen como propios. Aunque el chorizo acompañado de pan no forma parte de la alta cocina, es capaz de trascender cualquier distinción sociocultural. Por ello es difícil encontrar a alguien que en algún momento no haya consumido un *chori*. El *sánguche* de chorizo no se consume en restaurantes de categoría pero es parte esencial en los menús de los bares o puestos al aire libre. Su bajo costo y su rápida ingestión facilitan un consumo sumamente extendido entre los hombres argentinos. En cambio, la imagen de un mujer con un *chori* entre sus manos no corresponde precisamente al ideal femenino más apreciado, y en las reuniones sociales resulta conveniente que las mujeres coman el chorizo al plato y con ensalada. En algunos sectores juveniles, observar a una mujer comiendo un *chori* suele originar una catarata de chistes que ligan al chorizo con formas fálicas. Las bromas pueden hacerse en voz en alta —cuando existe cierta confianza— para que las escuche la propia involucrada: «estás para sacarte una foto», «qué linda que quedás con el chorizo en la boca». Otro tipo de comentarios —reducidos a la complicidad masculina— remiten a fantasías de sexo oral a partir de que el chorizo ingresa en la boca de la joven. Lo anterior nos permite ver cómo un rito de comensalidad puede trascender ciertas alteridades (raza, edad, clase social) pero crea otras que le son propias (en este caso, de género) (Augé 1995).

El chorizo es una pieza clave en los asados argentinos. Constituye una pieza liminal dentro del ritual del asado, y configura un universo introductorio hacia el consumo extremo de la carne vacuna. Además de servirse al comienzo, los chorizos están hechos de cerdo (los más baratos son de mezcla) y no cumplen la función de satisfacer, de *llenar* a los comensales, lo que no ocurre hasta tanto se sirvan las costillas, el vacío o las achuras. Los *choris* cumplen en las canchas una función similar, porque allí no se va a comer,

apenas a engañar al estómago. Los *choris* instituyen la comunión grupal en torno al fuego que preanuncia la verdadera comida, ya sea en el mismo lugar (en el asado) o en la casa. Por eso, es necesario reiterar que «en todas las sociedades, la ingesta de alimento, el comer, tiene algunos aspectos colectivos, en especial en las festividades en que el consumo de mayores cantidades y a menudo de alimentos especiales se produce en una situación comunitaria» (Goody 1995: 265).

El consumo de carne (especialmente, la vacuna), ya sea en un asado, en milanesa, o en cualquier otra variante, es uno de los rasgos característicos de la dieta argentina, y constituye una marca de este país hacia el mundo. En ese sentido, podría considerarse a la carne como principio del sabor (Mintz 1996a) de la dieta argentina, como un patrón estructural común de la dieta de una comunidad. Así, Di Lullo «[...] enfatiza que comer verduras y carne, en el caso de los pucheros y guisos, era cosa de gringos; sólo carne y más carne, de criollos, de gauchos. Al mismo tiempo resalta que en la concepción popular de las comidas lo varonil era la carne y lo femenino, los guisos y los dulces» (Archetti 1999b: 219). En general, la eventual carencia de carne en los platos hace que no se los considere comida, además de que por carne se entiende la carne vacuna. Las demás son sustitutas, y su consumo, excepcional. Por eso, es necesario destacar que el consumo de carne se asoció, además, con la vigorosidad de los jóvenes criollos, en oposición a la supuesta debilidad de los italianos en su tierra de origen. Aquellos *gringos* que mostraban ser capaces de comer carne vacuna en proporciones similares a los criollos ingresaban en uno de los dominios culturales que confirmaban, en el imaginario, la transformación y asimilación de los inmigrantes, en oposición a aquellos italianos que conservaban sus hábitos de mantener «[...] la cultura del cerdo con sus jamones, salames, bondiolas y chorizos» (Archetti 1999b: 220). Tanto los italianos como los españoles pueden considerarse, en términos culinarios, como los otros visibles en la construcción de la cocina nacional, aunque muchas de sus tradiciones se incorporaron de manera parcial. Tal es el caso de la milanesa, que «[...] pertenece al mundo de la casa y también al mundo público. La ubicuidad de la milanesa es proverbial ya que todo lo que lleva pan rallado y huevo se puede llamar milanesa (por ejemplo, milanesas de molleja, de hígado o de sesos), y, además, existe el «sánguche» de milanesa que define un universo “típicamente” argentino» (Archetti 1999b: 226). La milanesa establece, además, una conexión familiar de relieve, ya que su preparación suele ser patrimonio reservado a la madre. Así, comer las milanesas de *la vieja* (acompañadas con papas fritas y huevos fritos, con puré, etc.) es para todo hijo un acto de inclusión familiar, sobre todo cuando

vive fuera de la casa paterna. Esto ocurre con muchos jóvenes que cursan estudios superiores en otras ciudades y destacan que una de sus mayores carencias son esas milanesas que solo sus madres pueden preparar. Algo similar ocurre con la pizza, a la que se le reconoce el origen italiano pero que se consideraba propia desde antes de que se mundializara por medio de los *fast foods*. Acompañantes como la *fainá* parecen confirmar esa apropiación nacional de un plato que debe llevar queso en exceso, frente a la pizza original italiana¹² que no lleva queso o las pizzas que se consumen en Italia, mucho más ricas en *pomodoro* que en *fromaggio*.¹³

Distinto es el caso del asado que «[...] los gauchos trajeron cuando se vinieron al suburbio de Buenos Aires y se convirtieron en carniceros de los frigoríficos. El arrabal copia a la pampa y de allí, en ese juego de liminalidad tan propio del imaginario porteño, pasa al centro. El asado, producto de la pampa, es la ceremonia de comensalidad nacional y una de las más recurrentes manías argentinas» (Archetti 1999b: 228). La capacidad de hacer un *buen asado* está ligada a la sociabilidad masculina y dan forma a un universo de género del que las mujeres suelen estar excluidas. Frente a *la milanesa* (universo femenino, que se hace en la cocina y cuyos secretos suelen estar depositados en *la vieja*), el asado constituye un universo masculino (Archetti 1999b: 228) que se desarrolla fuera de la casa y que está acompañado por secretos personales (cómo prender el fuego, cómo salar la carne, cómo acomodar los cortes, etc.) y rutinas grupales como *la picadita*¹⁴ previa con algún vermouth. Los asados constituyen instancias obligadas de reunión para los hombres en Argentina. Todo tipo de reuniones significativas (algunas de ellas ritos de pasaje) se celebran con asados en los que se come y se bebe en grandes proporciones: despedidas, bienvenidas, festejos puntuales (graduaciones, cumpleaños). El asado es la instancia máxima de ritualización de pertenencia a un grupo, y marca con claridad los límites de un colectivo determinado. Las mujeres, cuando son incluidas en los asados, acostumbran ocupar el sitio de comensales, y quedan fuera de todos los saberes y ceremonias previas que se han detallado para ser relegadas a la función de preparar las ensaladas y poner la mesa.

¹² En Argentina es posible oír a muchos italianos quejarse de la pizza abundante en queso y explicar fervientemente la receta original sin queso y con aceite sobre la masa.

¹³ Muchos argentinos que viajan a Italia se sorprenden al comprobar el poco queso que llevan las pizzas en la mayoría de los lugares de comida al paso.

¹⁴ La *picada* típica está compuesta generalmente por fiambres surtidos (jamón, queso, salamines, etc.) y una bebida vermouth tipo Gancia o Martini.

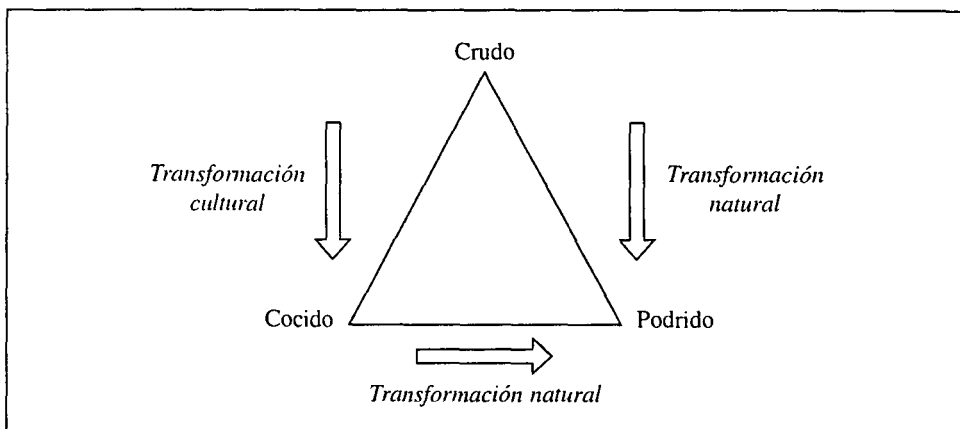
Como decía anteriormente, los asados son ceremonias de gran importancia en la sociabilidad masculina rioplatense, en las que se ponen en juego diversos saberes, competencias y valores que los hombres suelen compartir. Se programa con bastante antelación. Sobre el anfitrión suelen caer las responsabilidades más pesadas, desde comprar todo lo necesario hasta la preparación. Él será quien empiece a probar los cortes y luego los distribuya entre los presentes. A medida que los invitados van llegando, se van congregando en torno a la parrilla para beber, hablar y compartir historias. En el momento de comenzar formalmente a comer, cuando todos ocupan sus lugares en la mesa, el asador recibe el homenaje grupal (todos gritan al unísono: «un aplauso para el asador»), siempre y cuando la carne reúna las condiciones esperadas de calidad y cocción. De lo contrario, recibirá reproches permanentes durante toda la reunión. Por supuesto, los detalles y el tenor de las conversaciones dependen de dimensiones variadas, tales como rango de edad, clase social o las características del grupo (sus filiaciones profesionales, por ejemplo). Cuando estos asados son entre hombres los temas dominantes serán el fútbol y las mujeres (la política ha dejado de ser un tema prioritario). El tono es jocoso, los concurrentes recuerdan historias comunes, cuentan chistes (habitualmente los considerados *verdes*), critican a algún ocasional ausente («la mujer no lo dejó venir») o se *gastan*¹⁵ entre ellos, mientras el alcohol va fluyendo. El volumen de las conversaciones y las carcajadas aumenta minuto a minuto a medida que los presentes van mostrando los límites de su voracidad. En los grupos siempre existe algún personaje reconocido por su voracidad que continúa comiendo mientras los demás se tiran hacia atrás en sus sillas, se golpean el estómago en señal de saciedad absoluta y se aflojan el cinturón para aliviar la presión del abdomen.¹⁶

¹⁵ El *gaste* es una burla en la que domina el recurso retórico de la ironía. En la cultura masculina rioplatense, la burla cruzada es casi un mandato en las relaciones de amistad.

¹⁶ En el caso del fútbol, el asado funciona, además, como rito de institución de amistad entre hinchadas. La que se sella horas antes de la realización del cotejo. Un miembro de la hinchada puede contactar a algún integrante de otra hinchada visitante para organizar un encuentro para «tirar un cacho de carne» al fuego. En caso de aceptarse y, luego, desarrollarse normalmente, se estabiliza una alianza difícil de romper. Sin embargo, esta ceremonia puede ser manipulada y utilizarse como una emboscada, tal cual ocurre con bastante frecuencia. En 2003, un grupo de hinchas de Aldosivi viajó a Luján de Cuyo confiando en que iba a ser recibido amistosamente por los hinchas locales. El ofrecimiento realizado a la hinchada —que a último momento no pudo viajar— resultó ser una emboscada y esos hinchas fueron asaltados, y su vehículo, destruido. Podemos acudir a otro ejemplo proporcionado por un informante ocasional, de la ciudad rionegrina de Cipoletti, quien relató un episodio en el que la hinchada del club de esa ciudad, Cipoletti, invitó con un asado a la hinchada de Olimpo en la isla Jordán, ubicada sobre el Río Limay. Los

Aunque, en esencia, «[...] el asado remite a un ritual, a una ceremonia y a una celebración del exceso» (Archetti 1999b: 230), los cortes que descansan en la parrilla son una clara muestra de las posibilidades económicas de los comensales (cuando los costos se dividen) o del anfitrión (cuando este se hace cargo de todo). En un asado se debe comer en grandes cantidades, se debe quedar *lleno*, sin posibilidad de que el estómago resista algo más. Si los asistentes no quedan más que satisfechos, no se trata de un verdadero asado. Sin embargo, los cortes para llegar a ese estado no son los mismos. El asado *de pobres* no suele, por razones de precio, tener cortes internos como las mollejas, los chinchulines y el riñón (conocidos todos bajo la denominación de *achuras*), los chorizos de puro cerdo (los chorizos comunes, por el contrario, generalmente son de mezcla) o la carne de ternera (se puede usar carne de novillo). Los chorizos de cerdo, junto con las achuras y la carne de ternera, son los cortes más caros. Puede hacerse referencia, entonces, a una «cuisine diferenciada» (Goody 1995: 276).

Lévi-Strauss elaboró un triángulo culinario que, partiendo de lo crudo, sufre dos transformaciones: una cultural (pasa a ser lo cocido), y otra, natural (lo podrido). A ese triángulo culinario le sumó el triángulo de recetas, constituido ahora por lo asado (transformación a partir del fuego, sin mediación alguna), lo ahumado (mediado por el aire) y lo hervido (con la intervención del agua). Este triángulo se complica cuando se establece la distinción entre



hinchas de Olimpo finalmente no aceptaron porque sospecharon que la invitación podía ser una trampa. En efecto, sus pares de Cipoletti les habían tendido una emboscada ya que pretendían manipular el ritual de institución, pero fallaron en su intento.

grillado y asado, entre lo hervido y lo cocido a vapor, y mucho más cuando interviene el aceite: lo frito. Este último elemento —mediante las milanesas, las papas fritas y los huevos fritos— encuentran su punto máximo en la dieta nacional. Archetti adaptó el triángulo culinario de Lévi-Strauss a la cocina nacional, y construyó un triángulo cárneo cuyas puntas son el asar, el hervir y el freír. En la primera de ellas, los alimentos mantienen una relación directa con el fuego sin que ningún agente adicional intervenga, a diferencia de los restantes, en los que entran en acción el agua (hervir) y el aceite (los fritos). Mientras que hervir constituye una práctica económica (conserva los nutrientes) el asado es una celebración del derroche.

El chorizo en el asado puede comerse en sándwich —de hecho, muchos lo hacen—, pero lo habitual es consumirlo con ensaladas o algún otro acompañamiento. El sándwich señala la informalidad de la comida, dada por la propensión a consumirlo rápidamente. Aquí ingresa el agente mediador del trigo, otro producto típico argentino, que en forma de pan no puede dejar de estar presente en las comidas nacionales. De todos modos, el pan para el sándwich adquiere otra dimensión en su contacto con la carne para ser llevado a la boca. El pan permite una serie muy amplia de combinaciones que no solo modifican el sabor de lo que se come sino los entornos y los aderezos. Como se decía más arriba, el chorizo es la puerta de entrada (como también lo es la morcilla) al asado verdadero, una verdadera pieza liminal que prepara el ambiente para el consumo pleno de la carne vacuna y la explicada celebración del exceso. Cuando se sirve, siempre viene cubierto por salsas u otros elementos (puré o aros fritos de cebolla, por ejemplo) que disimulan su figura al presentarse el plato. En la Argentina, la forma más habitual en que aparece es acompañado por la salsa criolla, que se prepara con cebollas, ajo, aceite de oliva, ajíes, morrón y tomate.

Existen otras variantes del asado que conservan sus formas y sus principales sentidos, pero que por diversas razones (económicas, de tiempo, de informalidad) solo contienen chorizos o hamburguesas (o ambas cosas). Más que un asado de pobres, se trata de un asado incompleto o de un medio asado, que a veces no tiene que ver con posibilidades económicas sino —tal cual se mencionó— con el tiempo o la seriedad de la ceremonia. Aparece aquí un claro contraste entre días u ocasiones festivas y las comidas ordinarias, en el que el asado juega un papel evidente como demarcador de actos de celebración, desde ritos de pasaje (graduaciones, cumpleaños, fiestas especiales como el día del amigo, etc.) hasta encuentros cotidianos. Por eso, «la excepcionalidad de la comida sostiene un sistema de status y prestigio en donde la combinación consumo estructurado/excepcional se opone a lo coti-

diano/no estructurado, e incluso a lo cotidiano/estructurado. Casi por definición la combinación excepcional/estructurado no existe» (Archetti 1992: 20).

Más arriba se hizo mención a que los *choris* de la cancha son capaces de romper incluso con los tabúes alimenticios de la carne cruda y fría. Obviamente, nadie busca chorizos en esa condición; sin embargo, quien no acepta comerlos así en otro contexto no pondrá reparos para ingerirlos en la cancha bromeando sobre los problemas que eso le podría acarrear. Todas las sociedades tienen sus propios tabúes alimenticios; entre ellos, la ingestión de carne humana —desde el «canibalismo vengativo» de la antigua China hasta el «canibalismo de desesperación» de las hambrunas y catástrofes de las que habla Goody— parece ser el más extendido. Sobre esta lógica, Marshall Sahlins (1997) elaboró un esquema de comestibilidad que:

[...] está en relación inversa con la humanidad. Lo mismo puede decirse de las preferencias y designaciones comunes aplicadas a las porciones comestibles del animal. Los norteamericanos establecen una distinción categórica entre partes «internas» y «externas», que para ellos representan el mismo principio de relación con la humanidad, metafóricamente extendido. La índole inorgánica del músculo y la grasa es disimulada por el término general «carne», que simultáneamente indica su preferibilidad, y también lo es por convenciones particulares como las de «rosbif», «bistec», «chuleta» (costilla con carne), «lomo»; en tanto que los órganos internos son francamente conocidos como vísceras (o como «entrañas») y, más específicamente, como «corazón», «lengua», «riñón» y demás, salvo en la medida en que se transforma eufemísticamente, mediante el proceso de preparación, en productos tales como las «mollejas». (Sahlins 1997: 175)

El chorizo parece romper muchas de las reglas de comensalidad. Su carácter, en algunos casos, introductorio y liminal, permite cometer violaciones parciales (por ejemplo, hacerse en sándwich en un asado más o menos formal) que en otros casos serían intolerables. Posee, además, una versatilidad que lo lleva a convertirse de puerta de entrada de la ceremonia nacional clásica de comensalidad a una pieza clave en las rutinas futboleras. Allí alcanza su dimensión más relevante como elemento ritual.

CONCLUSIÓN

Los hábitos alimenticios de las sociedades poseen una riqueza significativa que cobra una relevancia mayor cuando determinados alimentos se inscriben en contextos rituales de tanta complejidad como el fútbol. El *chori* ha permitido reflexionar sobre cuestiones centrales de la teoría antropológica (identi-

dad, género, nación, rituales) y puede considerarse un objeto mediante el cual es posible pensar una serie importante de relaciones sociales de nuestro entorno inmediato. El consumo del *chori* en las canchas argentinas permite dar cuenta de uno de los modos —quizá marginal— en que, en la Argentina, los hombres se constituyen como tales al acceder a una serie de hábitos culinarios en un lugar específico que los tiene como protagonistas principales. El *chori* arrastra hasta los estadios de fútbol su posición dentro del sistema de comidas de lo que se ha llamado «cocina nacional», pero una vez allí, sus significados se expanden hasta cubrir una dimensión ritual central, al delimitar rutinas de comportamiento, actores protagónicos y al crear contextos de interacción grupal que definen identidades y prácticas. Como elemento infaltable en el paisaje futbolístico nativo, su ausencia puede marcar la inexistencia de una tradición futbolística respetable o delatar la lejanía de la tierra de origen. En ese sentido, la falta de los choripanes y su inconfundible aroma —que puede reconocerse a cientos de metros— suele provocar en el extranjero una alta dosis de nostalgia entre los hinchas argentinos. Este aspecto, además de muchos otros (como las formas de experimentar la pasión por parte de las *hinchadas*) constituye uno de los puntos más inmediatos de comparación con el clima vivido en los estadios nacionales.

Comer un *chori* aparece aquí como un ritual de institución de la masculinidad que permite incluso romper con tabúes alimenticios: lo crudo, las condiciones de higiene y la temperatura (se pueden llegar a comer fríos). Por supuesto, el *chori* tiene en los panchos y las hamburguesas a sus competidores en la cancha, que pueden incluso llegar a superarlo en otros ámbitos, como representantes de un consumo predominantemente multinacional (la hamburguesa) o infantil (el pancho). El *chori* es, en cambio, vivido como una exclusividad nacional y una marca de masculinidad. El bajo precio y la informalidad en que es consumido remiten, en principio, a una pertenencia de clase. Los choripanes no se consiguen en los *fast foods*, y fuera de la canchas tienen su espacio de consagración en lugares marginales de lo urbano, tales como rutas, puentes y vías férreas. Sin embargo, el universo ritual masculino y nacional definido por el fútbol trasciende las barreras clasistas que la comida habitualmente impone en contextos cotidianos. En los estadios argentinos, los valores predominantes ligados al sostenimiento de una masculinidad grupal borran las fronteras sociales predeterminadas y consagran al acto de *comerse un chori* como un pequeño rito de pasaje e institución que todo varón debe atravesar en algún momento, más allá de que luego su dieta cotidiana le muestre con crudeza su posición en la pirámide social. Pieza liminal por excelencia, el *chori* ofrece la posibilidad de construir con-

textos de convivencia que van más allá de los usuales efectos de la comensalidad cotidiana. Por sus aspectos prácticos (fácil de hacer, rápido para comer, relativamente barato) y simbólicos (la comunión grupal masculina, su marca nacional) logra expresar la mayor densidad significativa en los espacios rituales de las canchas de fútbol. Dentro de un complejo sistema de comidas en el que se opone en primera instancia a otros sándwiches de su tipo, el *chori* los desplaza para constituirse en un componente nodal de un amplio ritual de institución nacional y masculino. El *chori*, mucho más que un poco de carne y un trozo de pan, es toda una pieza de identidad nacional.

REFERENCIAS

ANDERSON, Benedict

2000 *Comunidades imaginadas. Reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.

ARCHETTI, Eduardo

1992 *El mundo social y simbólico del cuy*. Quito: CEPLAES.

1994 «Masculinity and Football: The Formation of National Identity in Argentina». En Richard Giulianotti y John Williams (eds.). *Game without Frontiers*. Londres: Arena, pp. 225-243.

1996 «In Search of National Identity: Argentinian Football and Europe». En J.A. Mangan (ed.). *Tribal identities. Nationalism, Europe, Sport*. Londres: Frank Cass, pp. 201-219.

1999a *Masculinities. Football, Polo and the Tango in Argentina*. Oxford–Nueva York: Berg.

1999b «Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional». En Carlos Altamirano (ed.). *La Argentina del siglo XX*. Buenos Aires: Ariel, pp. 217-237.

AUGÉ, Marc

1995 *Hacia una antropología de los mundos contemporáneos*. Barcelona: Gedisa.

BROMBERGER, Christian

1999 *La partita de calcio. Emologia di una passione*. Roma: Editori Riuniti.

BROMBERGER, Christian y otros

1993 «Allez l'O.M., Forza Juve!». En Steve Redhead (ed.). *The Passion and The Fashion. Football Fandom in New Europe*. Aldershot (Reino Unido): Avebury, pp. 103-151.

DEVOTO, Fernando

2003 *Historia de la inmigración argentina*. Buenos Aires: Sudamericana.

DI LULLO, Orestes

1944 *El folklore de Santiago del Estero. Medicina y alimentación*. Santiago del Estero: documento oficial. En Archetti 1999b.

DURKHEIM, Emile

1993 *Las formas elementales de la vida religiosa*. Madrid: Alianza.

ELBAUM, Jorge

1998 «Apuntes para el “aguante”. La construcción simbólica del cuerpo popular». En Pablo Alabarces y otros (eds.). *Deporte y sociedad*. Buenos Aires: EUDEBA, pp. 237-244.

GIL, Gastón Julián

1999 «El cuerpo popular en los rituales deportivos». En Leonora Cucurella (comp.). *Pensar lo cotidiano*. Quito: Abya-Yala, pp. 65-88.

2002 *Fútbol e identidades locales. Dilemas de fundación y conflictos latentes en una ciudad «feliz»*. Buenos Aires: Miño y Dávila.

GOODY, Jack

1995 *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.

GRIGNON, Claude

2001 «Commensality and Social Morphology: An Essay of Typology». En Scholliers 2001: 23-35.

GUTMANN, Matthew C.

1997 «Trafficking in Men: The Anthropology of Masculinity». *Annual Review of Anthropology*, n.º 26, pp. 385-409.

GUY, Kolleen M.

2001 «Wine, Champagne and the Making of French Identity in the Belle Epoque». En Scholliers 2001: 163-178.

HOUSEMAN, Michael

2003 «O vermelho e o negro: um experimento para pensar o ritual». *Mana*, vol. 2, n.º 9, pp. 79-107. Río de Janeiro.

LEACH, Edmund

1985 *Cultura y comunicación: la lógica de conexión de los símbolos*. Madrid: Siglo XXI.

LÉVI-STRAUSS, Claude

1968 *Antropología estructural*. Buenos Aires: EUDEBA.

MINTZ, Sydney W.

1996a *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Siglo XXI.

1996b *Tasting Food, Tasting Freedom. Excursion into Eating, Culture and the Past*. Boston: Beacon Press.

MOSSE, G. L.

1985 *Nationalism and Sexuality. Middle-Class Morality and Sexual Norms in Modern Europe*. Wisconsin: The University of Wisconsin Press.

PARKIN, David

1992 «Ritual as Spatial Direction and Bodily Division». En Daniel Le Coppet (ed.). *Understanding Ritual*. Londres: Berg, pp. 11-25.

RICHARDS, Audrey

1939 *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia*. Londres: Oxford University Press.

SAHLINS, Marshall

1997 *Cultura y razón práctica. Contra el utilitarismo en la teoría antropológica*. Barcelona: Gedisa.

SCHOLLIERS, Peter (ed.)

2001 *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*. Oxford-Nueva York: Berg.

SEDGWICK, E. K.

1985 *Between Men: English Literature and Male Homosocial Desire*. Nueva York: Columbia University Press.

TURNER, Victor

1988 *El proceso ritual*. Madrid: Taurus.

