

La cuestión de la alimentación obreira en Buenos Aires y Río de Janeiro entre 1930 y 1945

Norberto O. Ferreras*

Resumo – No presente artigo tentamos apresentar como a questão da alimentação operária tem uma grande influência na conformação do cotidiano dos trabalhadores. Abordamos esta questão desde uma perspectiva comparativa, tomando os casos de Buenos Aires e Rio de Janeiro, onde as diferenças, *a priori*, são sensíveis, mas que nos permitem pensar as diferenças relativas.

Abstract – In this article we try to analyze the working class nutrition, this have a great influence on the conformation of the worker's every day life. We analyze this question in a comparative perspective, taking two cases, Buenos Aires and Rio de Janeiro. In both cases, *a priori*, the differences are expressive, but this question allows us to think on relative differences.

Palavras-chave – Alimentação operária – História do cotidiano – Trabalhadores.

Key words – Worker's nutrition – Everyday life history – Workers.

Introducción

En este artículo analizaremos la cuestión de la *alimentación obrera*, tanto como una de las variables que condicionan la reproducción

* Doutorando do Programa de Pós-Graduação em História e Investigador do Centro de Estudos das Migrações Internacionais (CEMI), ambos do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas (IFCH) da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP).
E-mail: norberto@unicamp.br

de la fuerza de trabajo, cuanto por ser uno de los elementos que permitieron que el capitalismo industrial moldera la vida de las personas.

Los elementos del cotidiano no están políticamente organizados por lo que no tienden a constituir conflictos abiertos entre Capital y Trabajo, excepto en momentos extremos. Pero, no por esto dejan de ser políticos en el sentido de que implican la contradicción constante con las fuerzas dominantes. La alimentación, junto con los otros elementos que conforman las condiciones de vida, son importantes componentes del proceso de constitución de la clase trabajadora.

De las condiciones de vida hemos tomado a la *alimentación*, ya que influye directamente tanto en la reproducción de la mano de obra como en la calidad de vida de los trabajadores. En este punto confluyen distintas variables cuantitativas y cualitativas, tanto que una *buena* alimentación no depende sólo de los productos que se pueden adquirir, de cuán *saludables* puedan realmente ser, sino que también sean así valorados, e incluso, también depende de los gustos individuales o colectivos. Para analizar esta cuestión hemos recurrido a los presupuestos familiares e índices medios establecidos por organismos estatales de Argentina, como el *Departamento Nacional del Trabajo* de la Argentina (DNT), y el Brasil, el *Instituto Nacional de Estatística* más tarde *Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística* (IBGE), destinados al estudio de la *cuestión social*, la evaluación del *salario mínimo* y de la *canasta familiar*, mediante encuestas o monitoreos mensuales de los precios en ferias y mercados, y por último, los análisis y descripciones realizadas sobre consumos, gustos y costumbres.

Si el establecimiento de un presupuesto *medio* implica acotar las posibilidades reales de elección que el mercado presentaba a las familias obreras, por otro lado, este recorte nos permite acompañar en el tiempo la evolución de una serie de géneros básicos, de consumo casi excluyente entre las mismas.

Existen ciertas discrepancias en las evaluaciones de los presupuestos alimentarios obreros establecidos por los organismos oficiales de ambos países. Si los productos acompañados en la Argentina por el Estado, en su evaluación del costo de la alimentación coincidían, con escasas variaciones, con los géneros consumidos por los trabajadores, lo mismo no ocurría en Río de Janeiro ya que entre los géneros selec-

cionados para establecer el salario mínimo estaban incluidos algunos productos que por su precio eran casi exclusivos de la clase media y alta, y que, por lo tanto, no coincidían con los consumos populares.¹

Buenos Aires

Hacia fines del siglo pasado la dieta en la Argentina era similar tanto para las familias acomodadas como para las pobres:

“Con frecuencia el desayuno consistía en uno o dos mates. El maíz y la harina de maíz, guisada o como polenta, constituía un importante rubro de la dieta. Sin embargo, la carne seguía siendo su componente más importante. El puchero, principalmente de carne, zapallo y papas, era a menudo el plato fuerte del almuerzo, y hasta la cena. El agua era la única bebida. El vino, generalmente caro e importado, y la caña sólo se servía en algún festejo.”

Productos de caza, como martinetas y perdices, pesca de mar y río, hortalizas y frutas, que llegaban de las quintas cercanas, completaban la dieta de los porteños de finales de siglo. Para los más pobres las *empanadas* – pasteles rellenos con carne – y la *masamorra* – maíz tostado y pisado con leche –, junto con los mates podían ser la única comida del día; mientras que para los ricos eran apenas un complemento de las otras comidas o hasta el alimento de un día festivo.²

De todos los alimentos los más importantes eran la carne,³ el pan y la leche, que atravesaron desde principios de siglo por ciclos de

¹ Cf. MARSHALL, Adriana. La composición del consumo de los obreros industriales de Buenos Aires, 1930-1980. *Desarrollo Económico*, Buenos Aires, IDES, n. 83, oct.-dic. 1981, p. 351, y LOBO, Eulalia. *História do Rio de Janeiro (do Capital Comercial ao Capital Industrial e Financeiro)* (v. 2). Rio de Janeiro: IBMEC, 1978, t. 2, p. 870, se refiere a los huevos y a la leche como consumos de la clase media.

² SCOBIE, James. *Buenos Aires, del centro a los barrios, 1870-1910*. Buenos Aires: Solar-Hachette, 1977, p. 66 y 76, y DAIREAUX, Emilio. *Vida y costumbres en el Plata. Tomo I: La Sociedad Argentina*. Buenos Aires: Félix Lajouane, 1888, p. 153, 173 y 178.

³ Cuando nos referimos a la carne, de manera genérica, lo hacemos a la carne bovina. Para la década de 1930, un 75% de la carne consumida en Buenos Aires era de este origen, sólo un 16% correspondía a porcinos y un 9 a ovinos; en Nueva Zelanda y Australia consumían un 35 y 32%, respectivamente, de carne ovina; en

aumentos de precios y períodos irregulares de alzas y bajas en sus consumos. Si el principal producto consumido a fines del siglo XIX era la carne, el alza sostenida de su precio obligó a que fuera parcialmente sustituida por el pan. Pero cuando los precios de ambos productos aumentaban, se reemplazaba por el consumo de leche.⁴

No es nuestra intención realizar una evaluación sobre el desarrollo de los géneros consumidos en la ciudad de Buenos Aires hacia el novecientos, sólo diremos que la inmigración, que creció hasta el inicio de la Primera Guerra Mundial, transformó las pautas alimenticias de los locales e incluso porque sus consumos fueron pasados a sus descendientes, manteniendo entonces este tipo de alimentos.⁵ Sin embargo, ya hacia 1930 el proceso inmigratorio estaba detenido y comenzaban a arribar contingentes migratorios provenientes del interior del país, por lo que podemos inferir que los consumos del período de entreguerras estaban estabilizados y aún los principales grupos de inmigrantes podrían estar incorporados a la corriente principal de consumos.

Este proceso no fue unidireccional y entre los inmigrantes existió la tendencia a incorporar consumos locales como la carne, el mate y el *puchero* – carne, zapallo, papas, batatas y otras hortalizas cocidas todas juntas. Por el origen mayoritario de los migrantes ultramarinos – España, Italia y Francia – estos tendían a compartir muchos de los géneros consumidos en Buenos Aires, e incluso, aceites y vinos, se importaban de estos países. También, el amplio rango de los alimentos de climas templados producidos en la Argentina, permitía la satisfacción de dietas muy diferentes.

Alemania y los Estados Unidos se consumía un 62 y un 47%, respectivamente, de carne porcina. Los consumos de todas las carnes anuales *per capita* alcanzaban a 142 kgs en la Argentina, 141 en Nueva Zelanda, 103 en Australia, 65 en Estados Unidos, 60 en Gran Bretaña, 52 en Francia y 47 en Alemania. SCHLEH, Emilio. *La alimentación en la Argentina. Sus características y deficiencias. Anotaciones para resolver un gran problema* (tomo 1). Buenos Aires: Talleres Gráficos Ferrari Hnos., 1930, t. 1, p. 140.

⁴ GUTIERREZ, Leandro. Condiciones de la vida material de los sectores populares en Buenos Aires:1880-1914. *Revista de Indias*, Madrid, n. 163-4, 1981, p. 196-198.

⁵ LLORENS, Emilio. *El subconsumo de alimentos en América del Sur*. Ed. Sudamericana, 1942, p. 46.

Para la década del treinta, otros géneros alimenticios habían sido incorporados a la dieta, como resultado del avance de las nuevas producciones agrícolas e industriales, y con el progreso en la elaboración y conservación de los alimentos, entre los que se contaban aquellos provenientes de la producción vitivinícola, la azucarera, e incluso, del mejoramiento de las quintas y granjas cercanas a la capital.

Estas variaciones están expresadas en los mensuales “consumos teóricos medios para una familia de cuatro personas”, presentados por el *Departamento Nacional del Trabajo* (DNT). En los mismos se aprecia una alta cantidad de carne (24 kg), pan (35 kg) y papas (24 kg), razonables cantidades de leche (60 litros), azúcar (3,2 kg), huevos (3,5 docenas) vino (12 litros) y pastas (5,7 kg). La variedad de los consumos alcanzaba al pescado (3 kg), arroz (1 kg), queso (0,5 kg), aceite (4,5 litros), café (0,6 kg), legumbres (2,7 kg), harina (2 kg), soda (5 sifones o botellas de 1 litro) y tabaco.⁶

La amplia gama de consumos presentados por los técnicos del DNT, respondían a los nuevos patrones alimentarios de los trabajadores de Buenos Aires, donde el elevado consumo del pan evidenciaba el parcial reemplazo que con este se había hecho de la carne y que, como ya expresamos, se venía realizando desde fines de siglo pasado.

Un estudioso estadounidense de las cuestiones laborales en la Argentina presenta similitudes entre los productos por él observados y los del DNT. Los mismos eran: *leche, huevos, pan, manteca y carne*.⁷ Estos productos también era mencionados como consumos básicos por Emilio Schleh, un investigador de la alimentación, aunque también agregaba el maíz y el azúcar. Aunque para él, estos consumos no eran los únicos y debían ser incluidos el arroz, las papas, las legumbres secas, el pescado, las frutas, las verduras, el aceite, la grasa y los fideos.⁸

Un elemento común a la mayoría de los analistas de la alimentación es su valoración de la dieta de los trabajadores de la Argentina, no como una virtud de los mismos sino como consecuencia lógica de

⁶ MUNICIPALIDAD DE BUENOS AIRES. *Revista de Estadística Municipal*, Buenos Aires, año 52, n. 625/626/627, dic. 1939, p. 455-456.

⁷ Las cantidades presentadas por este autor responden a las necesidades de la comparación con los costos de los mismos productos en los Estados Unidos – dichas cantidades son 1 litro, una docena, y medio kilo el resto, respectivamente. Cf. WEIL, Felix. *Argentine Riddle*. New York: John Day, 1944, p. 74.

⁸ Schleh, op. cit., p. 83.

las características del suelo y del clima de este país. Es importante resaltar este optimismo de los analistas sobre la posibilidad de que la producción consiga satisfacer los consumos básicos locales, como no ocurría en Europa. Los distintos consumos posibles son defendidos sectorialmente, o en su conjunto según virtudes propias o atribuidas por estos analistas. Esa es la opinión sobre consumo de la carne, que es presentada como *el elemento principal de la alimentación humana*; o el vino, que puede y debe ser consumido con liberalidad – en plena *ley seca* en los Estados Unidos, con las ligas de temperancia en actividad en toda Europa y con un considerable consumo en la Argentina que ronda los 60 litros anuales *per capita*, aunque estuviera lejano del francés que llega a los 153 lts. *per capita*.⁹

Este optimismo de la década del treinta sobre las posibilidades del consumo interno, está relacionado con el estrechamiento del mercado mundial luego de la gran crisis del '29. El olvidado consumo alimenticio obrero, que hasta ese momento era dejado a sus propias posibilidades con el improbable apoyo de los organismos de beneficencia, como las cantinas maternas o los restaurantes obreros, cobra una dimensión impensada. Ahora se favorece al consumo interno de carnes, por ej., la Argentina pasa a ser presentada como el primer mercado para las carnes de esse origen, y ya no son sólo las organizaciones obreras las que cuestionan que en Europa sea más barata la carne argentina que en el propio lugar de origen, o el hecho de que buenas carnes sean destinadas a la producción de conservas, en lugar de aprovecharlas en el consumo interno.

La obtención de los índices de alimentación fue realizada por el DNT, y aparecieron, de manera fragmentada o completa, en distintas publicaciones, entre ellas el *Boletín del DNT* y las *Investigaciones Sociales*. De esta última serie de publicaciones hemos tomado los datos sobre los costos de la alimentación, ya que en las mismas estos datos fueron presentados por períodos anuales completos. La canasta básica del trabajador porteño, exhibida por el DNT, no se restringía a los géneros alimenticios. Coincidiendo con los analistas ya presentados la canasta estaba conformada por:

⁹ Para el ejemplo de la carne ver TORRES, Gustavo. *Función social de la Ley de Carnes (el problema actual)*. Buenos Aires: Colegio Libre de Estudios Superiores, 1940, p. 11; para el del vino ver BUNGE, Alejandro E. La industria vitivinícola argentina, 2ª parte. *Revista de Economía Argentina*, Buenos Aires, año 12, n. 139, ene. 1930, p. 98.

“Aceite, Arroz, Azúcar, Café, Carne, Conserva, Harina, Huevos, Leche, Legumbres, Pan, Papas, Pastas, Pescados, Queso, Soda, Tabaco, Vino, Yerba, Carbón, Jabón y Kerosene.”

En los índices determinados por esta dependencia, se aprecia que entre el inicio y el final del período acompañado algunos de los precios se duplican – como los de la carne, los huevos, las legumbres, el pescado y la soda. De estos algunos, como la carne, son de vital importancia en la dieta del trabajador y en la percepción de lo que es necesario. La tendencia general de los precios es ascendente con variaciones – en algunos casos como la papa, el pan, el huevo y la leche, el rango se amplía.¹⁰

El gran salto de los precios lo encontramos en 1945, produciéndose allí las mayores variaciones, como en el aceite, el azúcar, la carne, los huevos, las legumbres, el pan, las pastas, el queso, el vino y la yerba.

La caída de los precios, producida a partir de 1930, estuvo relacionada con la crisis internacional y con el proceso de sustitución de importaciones, que se aceleró a partir de este momento. La caída de los precios internacionales de los productos de agroexportación permitió que cayeran los precios internos tanto de estos como de sus derivados. El crecimiento de los índices de desocupación y la restricción en el volumen de consumo también favorecieron esta caída en los precios internos.

La recuperación de la economía de la Argentina se inició lentamente a partir de 1932, a pesar de la retracción de 1935, la tendencia fue en aumento a partir de ese año. La deflagración de la Segunda Guerra Mundial, 1940, influyó para contener el ascenso de los precios, pero el ingreso de los EE.UU en la contienda, fin de 1941, y la captación de mercados para los productos primarios argentinos, impulsaron un nuevo aumento en los precios alimenticios tanto como la reapertura internacional de la economía a partir de 1945, con las grandes exportaciones de productos tradicionales de la Argentina, carnes y cereales.

¹⁰ Las tablas aparecen en ARGENTINA, DEPARTAMENTO NACIONAL DEL TRABAJO. *Investigaciones Sociales (1940)* Buenos Aires: 1941, p. 4; ARGENTINA, DEPARTAMENTO NACIONAL DEL TRABAJO *Investigaciones Sociales (1942)* Buenos Aires, 1943, p. 2; y ARGENTINA, DIRECCIÓN DE ESTADÍSTICA SOCIAL *Investigaciones Sociales (1943/1945)* Buenos Aires, 1946, p. 38.

Por otro lado, la posición de Buenos Aires en el aparato productivo de la Argentina influía en su esquema de precios, el puerto era el nudo central de un país exportador de alimentos. Buenos Aires, que hasta la Gran Crisis era la puerta de entrada de los productos elaborados, a partir de 1930, al disminuir sus importaciones, se transformó en el principal centro de manufactura de los bienes primarios provenientes del interior del país. La relación con el incremento de los precios esta dada por los innumerables fletes necesarios para llevar los productos alimenticios de los puntos de producción o concentración hasta los consumidores, y principalmente, por el incremento de las tarifas de los trenes, principal medio de transporte.

La multiplicidad de transportes estaba dado por las intermediaciones entre los mercados concentradores, los mercados de abasto municipales, y las juntas de protección de los productores – como la Junta Nacional de Granos, la Corporación Argentina de Productores de Carne, etc. – que fueron facilitando la acción de los especuladores a lo largo de la década de 1930. Estos estamentos intermediarios oficiales garantizaron la ganancia al productor sometiendo a los consumidores, de los cuales los trabajadores eran el principal grupo, a pagar precios sobrevaluados.

La única defensa de las amas de casa de origen obrero ante los vaivenes de la economía, o ante situaciones imprevistas como la enfermedad de uno de los miembros de la familia, era la complementación de sus recursos con el crédito en los comercios barriales: *la libreta*. Este crédito, necesariamente informal, llevaba a la sumisión del cliente al comerciante, lo que implicaba pagar precios *inflados* ante una eventual falta de cumplimiento de los pagos y la imposibilidad de discutir la calidad del producto. Las cuentas se acumulaban de un mes para otro y no se saldaban enteramente por largos períodos, quedando siempre un remanente que retenía a la clientela.¹¹

Otro factor de encarecimiento de los productos alimenticios estaba provocado por la compra a los *vendedores ambulantes*, que si bien vendían a precios superiores que en los mercados municipales o en las ferias libres, atendían a consumos personalizados, sobre todo a miembros de la propia comunidad étnica, pero también a las familias que estaban imposibilitadas de concurrir a los puntos de venta – por trabajo, cuidado de enfermos o niños. La presencia habitual de este personaje con su cesto y sus productos, tan frescos como en las ferias,

¹¹ Schleh, op. cit., p. 216.

creaba un hábito cimentado, lógicamente, con el crédito informal, o sea, la *libreta*.

A pesar del encarecimiento, el abastecimiento mejoró ciertos consumos, como ocurría con la producción lechera y de sus derivados, con la evolución del sistema ferroviario. Este facilitaba la llegada del producto desde los centros de producción no muy lejanos de Buenos Aires a las estaciones de ferrocarriles en el interior de la Capital Federal, desde donde se procedía a su elaboración y distribución.

A pesar de estas mejoras, persistían ciertas deficiencias en la alimentación. Las más notorias estaban en la falta de higiene y cuidados en la elaboración, y en las adulteraciones de algunos productos. Para 1943, la Confederación General del Trabajo (CGT) denunciaba la falta de higiene y desatención existentes en la preparación del pan:

“Aproximadamente un 70% de las panaderías de la Capital Federal trabajan al margen de las ordenanzas municipales en vigor, en lo que a higiene y salubridad se refiere, elaborándose el pan en talleres que son verdaderos focos de infección [...].

A las condiciones antihigiénicas de los talleres se agrega la indolencia con que el trabajo se ejecuta. Es, por ejemplo, común transportar el agua para los amasijos en latas de grasa vacías llenas de herrumbre; mezclar a la masa fresca, residuos de masa en estado de descomposición [...]. Talleres convertidos virtualmente en depósitos; es imposible hacer en ellos una correcta limpieza. [...]. Tales son las condiciones de los talleres en que se elabora el pan que nuestro pueblo consume.”¹²

Algo similar ocurría con la leche que podía llegar de tambos sin aseo donde era almacenada en latas herrumbradas o sucias, o incluso la leche recién obtenida servía de lavamanos al ordeñador. Así, terminaba propagando ciertas enfermedades como la escarlatina, las anginas infecciosas, las tifoideas, la disentería, la aftosa, e incluso la tuberculosis bovina, entre otras.¹³ También el uso de sustancias de menor calidad que la necesaria en la elaboración de los productos alimenticios, o el almacenamiento prolongado o inadecuado, tenían como objetivo ampliar el margen de ganancias que se podía obtener del sector de menores recursos de la sociedad, especulando con el aumento de precios a futuro.

¹² CGT, Buenos Aires, año 8, n. 455, 12 feb. 1943, p. 4.

¹³ AGUILAR, Carlos. La leche y la salud. *Boletín del Museo Social Argentino*, Buenos Aires, n. 211/212, ene.-feb. 1940, p. 23-24; y Schleh, op. cit., p. 133.

Las adulteraciones tenían como objetivo camuflar la calidad del producto, acelerar los procesos de elaboración o extender el rendimiento de un producto base. La leche era uno de los productos más fácilmente adulterables. Se le podía extraer la grasa para manteca y en compensación se le agregaban sustancias – como almidón o sesos batidos – que permitieran mantener la densidad característica. En otros casos simplemente se le agregaba hasta un 50% de agua a la leche entera. Adulteraciones corrientes en otros productos eran colocar:

“[...] carne de caballo enfermo por vaca, embutidos de carne de animales diversos y desechos por carne de cerdo,... hongos de cáscara de berenjena, pasta de tomate hecha con batata y tinturas, frutas verdes originarias de las infecciones gástricas de los niños en verano, yerba elaborada con yuyos, pan rallado con los desperdicios sucios de panaderías y almacenes, grasas margarinas y otras elaboradas con los sobrantes putrefactos de carnicerías y repartidores.”¹⁴

Las adulteraciones y las malas condiciones higiénicas de elaboración de los alimentos eran una obvia forma de obtener un lucro mayor, estirando el producto o evitando la inversión aumentar la calidad final.

Por último es necesario recordar que el crecimiento de los barrios y la expansión de los suburbios, favoreció a la conservación de ciertas prácticas rurales de los inmigrantes o de los hombres del interior de la Argentina. En plena ciudad en las casas de los barrios alejados del centro, con lotes amplios, se podía efectuar una pequeña producción para el consumo familiar. En estos lotes se cultivaban algunas verduras, había algún árbol frutal (cerezo, limonero, naranjo, ciruelo, etc.) y un pequeño gallinero para abastecer el consumo de huevos, gallinas y pollos. Estas producciones domesticas permitían bajar los gastos familiares en el rubro de la alimentación, permitiendo consumir alimentos frescos y en buen estado diariamente.

¹⁴ Schleh, op. cit., p. 224.

Río de Janeiro

Al considerar a Río de Janeiro, tenemos que analizar cual era la cultura alimenticia de los trabajadores cariocas de nuestro período. La cuestión de la esclavitud y su perduración hasta la década de 1880, habría sido una de las causas para mantener los salarios deprimidos y esto para dar continuidad a la alimentación colonial, donde el esclavo (y ahora el trabajador) recibía las sobras del banquete de los señores, dado que era una pieza barata en la economía colonial¹⁵

La simpleza de los hábitos alimenticios es señalada por distintas fuentes. Los funcionarios públicos mostraron que la base de la alimentación eran: arroz, *feijão*, pan, carne (seca o fresca, de acuerdo a la capacidad económica individual) y bananas,¹⁶ lo que concuerda con lo expresado por algunos militantes obreros:

“[...] gente de pés descalços e alimentação parca (um punhado de farinha de mandioca, feijão, arroz, carne seca) [...] café adoçado com mascavo e um pouco de farinha, pois pão era artigo de luxo, bem como leite, a carne, os condimentos, os legumes (estes últimos desconhecidos na casa do trabalhador).”¹⁷

La *União dos Trabalhadores Metalúrgicos* (UTM), coincidía con esta visión, aún cuando en sus críticas a la mala alimentación responsabilizara al propio trabajador y no a los bajos salarios o al costo de los artículos necesarios:

“[...] alimenta-se de carne, feijão, arroz, batata, e farinha. Para tragá-los ingere uma dose de excitante, como também para avivar-lhes o sabor, utiliza-se de pimenta e mais alguma coisa.

Faltam os legumes, as verduras, as frutas, o leite. Por isso é terrível a molestia nas classes pobres da tuberculose.”¹⁸

Los consumos familiares variaban los domingos, ya que la reunión de los miembros de la familia permitía la preparación de distin-

¹⁵ MOSCOSO, Alexandre. *Alimentação do trabalhador*. Rio de Janeiro: Ministério da Saúde / Serviço Nacional de Educação Sanitária, 1944 (1. ed. 1939), p. 65.

¹⁶ CAVALCANTI, Edison, COUTINHO, Ruy. Inquéritos sobre alimentação. *BMTIC*, Rio de Janeiro, n. 29, jan. 1937, p. 310-311.

¹⁷ DIAS, Everardo. *História das lutas sociais no Brasil*. São Paulo: Alfa-Omega, 1977, p. 45-46.

¹⁸ ARAUJO, Jader. Assunto sobre alimentação. *A Forja*, Rio de Janeiro, n. 39, 1 maio 1939, p. 4.

tos tipos de carnes que, aún dentro de la modestia de las mismas, estaban vedados durante la semana, por su costo:

“Perg.: E no final de semana como era a alimentação [...]?”

Resp.: Nesta época era a inversa. O prato mais especial era a galinha, não era tudo dia que o trabalhador podia comer galinha [...]. Os domingos – pelos meus vizinhos, pelos meus parentes – o prato especial era a galinha, ou pato, ou leitão.”¹⁹

En las fábricas la comida del día anterior se consumía generalmente fría, por lo que muchas veces se echaba a perder en las jornadas calurosas:

“O povo pobre, a população proletaria, o trivial mesmo era feijão, arroz, nessa época, carne seca – a carne mais barata que existia. De modo que isso levavam na marmita. As vezes não se conservava e comia azedo mesmo ou o jogavam fora. [...]. Mais a alimentação do trabalhador foi sempre muito precária. A mais simples que possam imaginar.”²⁰

En una investigación realizada por una integrante del Instituto Social de la Pontificia Universidade Católica de Rio de Janeiro – a partir de encuestas realizadas a trabajadores de la *Companhia Cerâmica Brasileira*, en 1945 –, se constató que el 81% de los encuestados consideraban a su alimentación regular o mala, y que el 65% realizaban sólo 2 o 3 comidas al día, lo que denota escasez alimentaria.²¹

Coincidiendo con lo presentado anteriormente la alimentación de los obreros de esta fábrica se basaba principalmente en el feijão y las pastas – específicamente, fideos – mientras que la leche, las frutas y la legumbres eran artículos de lujo. La principal comida era la cena, en tanto que el almuerzo del día siguiente, como ya se expresó, estaba

¹⁹ Entrevista do Sr. Eurypedes Aires de Castro, (ex-presidente do Sindicato dos Metalúrgicos). 1ª Entrevista realizada el 21 jan. 1985, Entrevistadores: Eduardo Navarro Stotz y Maria Helena Cabral. Acervo do Museu da República.

²⁰ Entrevista do Sr. Eurypedes Aires de Castro, citada. Con esta percepção concuerda un académico del período, CARVALHO, Ladario de. A alimentação do operário. *BMTIC*, Rio de Janeiro, n. 15, nov. 1935, p. 87-88.

²¹ NOVAES, Neusa dos Santos. *Estudos sobre alguns aspectos das condições de vida de um grupo de operários do Distrito Federal* (Trabalho de conclusão do curso para obtenção do título de Assistente Social). Rio de Janeiro: Pontificia Universidade Católica de Rio de Janeiro (PUCRJ), 1946, p. 11-12.

constituido por sus sobrantes, si el calor del día no los estropeaba en las marmitas o en el pedazo de papel en que eran transportados.²²

Desde lo cuantitativo hemos recurrido a los seguimientos publicadas en los *Anuarios Estadísticos* del *Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística* que van de 1928/9 a 1946, y que nos permiten abarcar todo el período en cuestión. Los diecinueve géneros acompañados son los siguientes:

“Azúcar refinada, Arroz 2^a, Aceite, Bacalao, Grasa, Papas, Café en polvo, Carne fresca, Charque (o Carne Seca), Cebolla, Harina de Mandioca, Harina de Trigo, Feijão negro, Leche, Manteca, Choclo, Huevos, Pan y Sal Gruesa.”

Según esta serie, los precios cayeron desde su inicio hasta 1933, cuando se inició un leve ascenso hasta 1935, produciéndose una pico en 1936. Los géneros oscilaron entre 1936 y 1940, para crecer sostenidamente a partir de ese momento.

El incremento en los precios no fue uniforme, así tenemos que el azúcar y el café se mantuvieron estables durante todo el período para crecer hacia el final. El *feijão*, el arroz, el azúcar, la carne fresca y el charque, base de la alimentación popular crecieron lentamente. Pero, la irregularidad fue la característica principal en la evolución de los géneros como huevos, sal, grasa, manteca, etc.²³

Podemos relacionar las variaciones en el costo de alimentación con las diferentes coyunturas que atravesó la economía del Brasil en el período. La crisis de 1929 y la retracción de la exportación de los productos primarios obligaron a una disminución en los precios de los productos alimenticios. La recuperación de la producción industrial a

²² Novaes, op. cit., p. 13.

²³ La serie de precios de los géneros alimenticios la encontramos en BRASIL, INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA (INE). *Anuário Estatístico do Brasil, Ano II (1936)*. Rio de Janeiro, 1936, p. 244; BRASIL, INE. *Anuário Estatístico do Brasil, Ano III (1937)*. Rio de Janeiro, 1937, p. 404; BRASIL, INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). *Anuário Estatístico do Brasil, Ano IV (1938)*. Rio de Janeiro, 1938, p. 331; BRASIL, IBGE. *Anuário Estatístico do Brasil, Ano V (1939/1940)*. Rio de Janeiro, 1941, p. 462-484; BRASIL, IBGE. *Anuário Estatístico do Brasil, Ano VI (1941/1945)*. Rio de Janeiro, 1941, p. 320-324; BRASIL, IBGE. *Anuário Estatístico de Brasil, Ano VII (1946)*. Rio de Janeiro, 1947, p. 357-361; BRASIL, IBGE. *Anuário Estatístico de Brasil, Ano VIII (1947)*. Rio de Janeiro, 1948, p. 345-349.

partir de 1935 impulsó su alza, acentuada durante la Segunda Guerra Mundial con la caída y encarecimiento de las importaciones.²⁴

La cuestión del abastecimiento fue otro factor que elevó los costos de la alimentación. El *hinterland* fluminense no producía lo suficiente para abastecer la ciudad, por lo que gran parte de los géneros alimenticios llegaban de regiones muy alejadas – por ej. *feijão* y carne seca de Rio Grande do Sul, leche y manteca de Minas Geraes y São Paulo, azúcar del nordeste y trigo de la Argentina y Estados Unidos –, encarecidos por el alto costo de los transportes. Rio de Janeiro dependía del abastecimiento de zonas externas al área metropolitana, lo que contribuía considerablemente a elevar el costo de vida.²⁵

Desde el punto de vista de la reproducción de la mano de obra, la alimentación en esta ciudad fue analizada como insuficiente tanto en su cantidad como en su calidad. Los profesionales dedicados al estudio de las condiciones alimentarias de la población y los obreros coincidieron en sus críticas sobre la capacidad de la dieta habitual para atender a las necesidades de los trabajadores.

En el *Boletim do Ministerio de Trabalho Industria e Comercio (BMTIC)* fueron publicados varios trabajos de higienistas, dietólogos y médicos nutricionistas cuestionando la calidad y cantidad de la alimentación de los trabajadores. En estos se planteaba que las insuficiencias alimenticias dificultaban la realización del trabajo cotidiano. Estas deficiencias se relacionaban con la baja calidad y mala selección de los géneros consumidos, las formas inadecuadas de procesarlos y, principalmente, con los bajos salarios recibidos.

Como en Buenos Aires, los alimentos eran adquiridos a crédito en los almacenes a precios mayores que los corrientes en las ferias municipales. El crédito era imprescindible cuando el jefe de familia se enfermaba y así se podía retrasar por meses el pago de las cuentas, o cuando surgían otras dificultades.²⁶

²⁴ Cf. Lobo, *op. cit.* p. 867; LOBO, Eulalia. O Estado centralizado, a crise econômica e o operariado. 1930-1936.; y LOBO, Eulalia y OLIVEIRA, Antonio. O Estado Novo e o sindicato corporativista 1937-1945. Ambos In: LOBO, Eulalia *Rio de Janeiro operário*. Rio de Janeiro: Access Editora, 1992.

²⁵ LOBO, Eulalia e CARVALHO, Lia de Aquino. A questão habitacional operária no Rio de Janeiro, 1880 – 1930. In: LOBO, Eulalia; CARVALHO, Lia y STANLEY, Miriam *A questão habitacional e o movimento operário*. Rio de Janeiro: Edit. UFRJ, 1989, p. 112.

²⁶ Novaes, *op. cit.*, p. 14-15.

Las deficiencias no eran sólo en cantidad o en su apreciación. Una investigación publicada en 1938 en el *BMTIC* mostraba que dados los bajos consumos de legumbres, frutas, leche y huevos no se adquirirían las vitaminas A, B y C necesarias.²⁷ Sólo se atendía a las cantidades de calorías imprescindibles para generar la energía requerida por el trabajo diario.²⁸

La baja calidad de las materias primas utilizadas para la elaboración de los alimentos, fue otro de los problemas. Así nos encontramos con la utilización de harinas "extrañas" y de bajo precio que aumentaban el porcentaje de agua, con sustancias que forzaban el levado de la masa, o incluso con el procesamiento de harinas viejas, que daban mal gusto al pan.²⁹

Las adulteraciones también disminuían la calidad de los alimentos. A la leche se la cambiaba por margarina, o se la mezclaba con grasa o sebo, se le incorporaban conservantes no permitidos y elevadas cantidades de agua. A la leche se le agregaban "materias grasas extrañas" – como manteca de coco y grasas emulsionadas –, bicarbonato de sodio – para evitar el sabor ácido de la leche vieja – y formol – como conservante.³⁰

En algunos de los estudios presentados la causa de la mala alimentación podía ser atribuida a las malas condiciones de elaboración o aún de la ingesta de la comida; en otros, a la mala calidad y a la adulteración de los géneros ingeridos; e incluso estaban aquellos que "acusaban" al pueblo de tener una mala educación alimentaria.³¹ Sin

²⁷ BARRETOS, João de Barros; CASTRO, Josué de y CASTRO, Almir. Inquérito sobre condições de alimentação popular no Distrito Federal. *BMTIC*, Rio de Janeiro, Nº 52, Dezembro de 1938, p. 310-311. En esta línea podemos ver también a MOSCOSO, Alexandre. Alimentação e salário mínimo. *BMTIC*, Rio de Janeiro, n. 21, maio 1936, p. 69-73.

²⁸ CENTRO DE MEMÓRIA SOCIAL BRASILEIRA. *A Assitência médica no Rio de Janeiro: Uma contribuição para sua História no período 1830 – 1945* (Relatório final). Rio de Janeiro: mimeo, 1980, p. 237-238.

²⁹ BRASIL, CONSELHO FEDERAL DE COMÉRCIO EXTERIOR, CONSELHO NACIONAL DE ECONOMIA (CFCE). Carta do Sr. Oscar Cordeu, químico da Armada ao Presidente da República (27/7/37), y Barateamento do Pão no Brasil. Memorial de Arthur de Carvalho (27/8/37), Lata 242 – Processo 560. Una de las harinas extrañas que Cordeu menciona es la de mandioca.

³⁰ Brasil, CFCE Carta do Sr. Oscar Cordeu...

³¹ NOGUEIRA, Oswaldo Pupo. Repercussões econômicas do salário mínimo. *BMTIC*, Rio de Janeiro, n. 61, set. 1939, p. 135.

embargo, a pesar de las diferentes causas presentadas, una coincidencia básica cruzaba las conclusiones de estas investigaciones realizadas por médicos nutricionistas, higienistas, asistentes sociales y químicos. Las mismas tendían a mostrar que la mala alimentación era la principal causa del bajo rendimiento de los trabajadores cariocas, lo que ocasionaba el mal gasto de importantes contingentes de mano de obra.

Para los trabajadores la mala alimentación era una más de una larga serie de deficiencias a las que estaban sometidos por su condición, y que no se limitaban sólo a la cuestión alimentaria, sino que abarcaba otros aspectos de la experiencia del cotidiano, como la vivienda, la salud y la vestimenta. El porcentaje de los salarios obreros que debían ser destinados a la alimentación nos muestra que su alto costo obligaba a postergar las necesidades básicas familiares para poder alcanzar los padrones mínimos de reproducción de las energías gastadas durante la jornada de trabajo.³²

Conclusiones

En esta ponencia hemos presentado una cuestión que hasta el momento no ha tenido el desarrollo necesario. Nos referimos a la alimentación obrera.

La reproducción de la fuerza de trabajo se efectúa principalmente fuera del ámbito laboral y está ligada a los elementos componentes de las condiciones de vida, entre los que la alimentación juega un papel central, ya que tiene una incidencia inmediata, tanto en la recomposición de la fuerza de trabajo como en la valoración del conjunto de dichas condiciones. Sin otros parámetros esta variable pierde complejidad y puede tornarse la descripción de consumos y gastos. A pesar de esto, hemos decidido afrontar el riesgo como una forma de colocar una cuestión poco desarrollada y que aún no ha cobrado la importan-

³² Los Gastos Familiares, según una encuesta del Departamento Nacional de Saúde realizada entre 60.000 personas, estaban distribuidos de la siguiente manera: 1/4 para la vivienda (siendo que el 33,34% de las familias viven en habitaciones colectivas). 1/16 se gastaba en transportes (aunque 1/3 de los consultados no tenían este gasto). Más del 50% se destinaba a la alimentación (hasta 3/4 en las familias de renta menor; mitad en las de mejor situación); un 16% de las familias mostraban un déficit en los consumos mínimos de leche, verduras, legumbres y frutas.

cia que puede tener la "vivienda". La alimentación nos permite establecer un vínculo directo entre los vaivenes de la economía nacional con el cotidiano de los trabajadores.

Como uno de los principales componentes de la *experiencia* obrera, las modificaciones en la composición y costos de la alimentación pueden condicionar las actitudes del grupo social. La importancia de esta cuestión, como uno de los elementos centrales de la cultura de las clases trabajadoras, se presenta através del carácter aglutinante de las experiencias individuales, en la posibilidad de su unificación y, por fin, en el delineamiento de identidades colectivas a partir de la segregación en calidad y cantidad de los consumos.

La evolución del costo de los principales géneros alimenticios en Buenos Aires y Río de Janeiro, nos han dado la posibilidad de graficar y acompañar las posibilidades reproducción de la fuerza de trabajo a partir de las especificidades locales. Las valoraciones que los trabajadores realizaron de su propia alimentación, y por extensión de su cotidiano y condiciones de vida, no muestran la evolución de la variaciones de los precios, pero nos permiten percibir el impacto de las mismas.

En ambas ciudades se produjo una tendencia ascendente en la curva del costo de la alimentación aún cuando presentan diferencias en su configuración. Si bien los años base, en función de los cuales hemos elaborado las series de los números índices generales de los precios de los géneros alimenticios, no son coincidentes de todas maneras podemos apreciar las diferencias y los distintos puntos de inflexión de las curvas.

La primera diferencia se presenta entre los años 1929 y 1930. La repercusión de la Gran Crisis fue inmediata en el Brasil, lo que produjo un impacto más evidente en el precio de los alimentos. La curva en Buenos Aires se mantuvo estable, mientras que en Río de Janeiro era francamente descendente (una caída de 12 puntos). En Río esta tendencia se mantuvo, alcanzando su punto más bajo en 1931 y estable hasta 1935, mientras que en Buenos Aires cayó hasta 1932 y luego de una recuperación al año siguiente, comenzó a crecer en 1935.

La recuperación de las economías nacionales, y fundamentalmente del sector secundario, impulsó el salto en los precios que entre 1935 y 1936 se produjo en ambas ciudades, aunque con una amplitud mayor en Río de Janeiro, para luego mantenerse estable, con pequeños altibajos, hasta 1941.

A pesar de que la curva es ascendente, dado el impacto de la Segunda Guerra Mundial, los procesos son divergentes. Las diferentes posiciones que la Argentina y el Brasil asumieron ante el conflicto, se combinaron con las disparidades en las estructuras productivas y la mayor o menor dependencia de los productos del mercado externo (como cereales y sus derivados, y carnes) que provocaron que la curva de los precios alimenticios en Río de Janeiro se duplicaran entre 1941 y 1946. En Buenos Aires, aún cuando la curva fue ascendente, su pendiente fue más atenuada produciéndose un pico el último año de la guerra, con la recuperación de los mercados tradicionales.

Como hemos podido apreciar, el tipo de producción agropecuaria destinada a la exportación permitió una recuperación más rápida de la economía argentina y con ella, de la estructura de consumos, principalmente alimenticios, a diferencia de lo que ocurría en el Brasil, y específicamente en Río de Janeiro, más castigada por la crisis que otras ciudades de ese mismo país.

La evolución posterior de la crisis, el impacto de los nuevos procesos de conservación de alimentos unida a la industrialización de los mismos y la nueva coyuntura económica internacional determinada por la Segunda Guerra Mundial, influyeron decisivamente para proporcionar una mejora en la alimentación de los trabajadores porteños a diferencia de lo que sucedía con los cariocas, que se vieron privados de los principales géneros de su dieta volviendo a una estructura alimentaria tradicional.

En cuanto a los regímenes alimentarios se mostraron sensiblemente diferentes, presentando la dieta de los trabajadores de Buenos Aires mayores valores calóricos, protéicos y vitamínicos que el de los trabajadores cariocas. Las mismas también difirieron a partir de factores culturales y climáticos que resultaban en producciones distintas. La base agropecuaria de la Argentina con una producción creciente, durante todo el siglo XIX y principios del XX, de trigo, maíz y carnes, favorecieron el consumo de estos productos y la adaptación de los inmigrantes a los mismos. En Río de Janeiro la escasa presencia de estos géneros y el alto precio de los mismos, unidos a las pautas culturales, mantuvieron los consumos tradicionales, como el arroz, el *feijão* y la *farinha* de mandioca.

La baja calidad de los géneros alimenticios para el consumo obrero es un rasgo común en ambas ciudades. En este punto se conjugan mala conservación, falta de higiene en la elaboración y el acceso restringido a los peores productos dado el costo menor. A esto debemos agregar la degradación deliberada realizada para “estirar” el producto, y aún la falsificación de los alimentos, como la contracara de la disputa entre pequeños comerciantes, tenderos y feriantes por bajar los costos, alcanzar los magros precios que exigía o podía pagar el obrero, y principalmente teniendo alcanzado el máximo de lucro en géneros baratos y con poco margen de ganancia.³³

Estas circunstancias, basadas en las diferentes estructuras productivas, muestran una diversidad de posibilidades que no se deben a las diferencias en los grupos étnicos, o a la tradición esclavista o liberal de uno y otro país o, aún, a las corrientes migratorias o inmigratorias de cada caso. La cuestión alimentaria – la economía o las condiciones de vida – no *determina* la conducta de los obreros, pero debemos tomarla como uno más de los elementos que condicionan y presionan sobre la conciencia social, y que serán procesados a partir del sistema de ideas y valores propios de los trabajadores.

Las diferencias encontradas entre ambos casos nos permiten concluir que las mismas se basan tanto en la forma en que ambas estructuras productivas nacionales se insertaron en el mercado mundial; como en las propias producciones locales. Las relaciones que hemos establecido entre ambos casos nos permiten encontrar en la coyuntura internacional un fuerte condicionante en el movimiento general de los precios. Las grandes diferencias que se presentan en los consumos están dadas más por los bajos precios de las producciones locales que por una disposición de los obreros a comer *mejor o peor*.

³³ El fraude y la falsificación se presentan como características recurrentes en mercados en expansión acelerada, debido a la conjunción de los procesos de urbanización e industrialización y con una producción agrícola que no crece al mismo ritmo, o bien que llega de zonas lejanas. Cf. ENGELS, Friedrich. *A situação da classe trabalhadora na Inglaterra* São Paulo: Global, 1988 (1. ed. en alemán, 1845), p. 84-85.