

¿EL TIEMPO COMO UN BIEN ESCASO? EL MOVIMIENTO SLOW FOOD EN LA ARGENTINA

Victoria CORTE
Facultad de Ciencias Sociales
Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires

Palabras clave: temporalidad, movimiento social, distinción, dimensiones de tiempo, tener tiempo.

Resumen:

En este artículo, intento delinear la formación de una temporalidad *slow*, respondiendo a la pregunta sobre cómo se construye una norma social temporal. Por temporalidad voy a entender aquella forma de tiempo vivida, experimentada y subjetiva. Tomo como estudio de caso dos grupos argentinos englobados en el movimiento internacional Slow Food, que surge como oposición al proceso de “alta velocidad” que altera tanto nuestras prácticas cotidianas como nuestros horizontes de tiempo.

Introducción

Para responder a la pregunta que guía este trabajo: ¿Cómo se vuelve el tiempo un bien escaso?, presento en este trabajo un análisis en el plano de las representaciones del movimiento, que se refiere al origen de las producciones; un conflicto surgido en el interior del grupo y una actividad realizada en conjunto entre productores y consumidores.

Slow Food es un movimiento internacional formado en 1986 por un grupo de izquierdistas y conocido como Agrícola, ya que uno de sus objetivos fue promover aquellas economías regionales que no pueden competir con las cadenas alimenticias internacionales. Entre sus primeras actividades, se encuentra la creación de la muy conocida Guía de Vinos Italianos –actuales integrantes de Slow Food Argentina conocieron al movimiento mediante esta guía– o por ejemplo la apertura de la Osteria del Boccon di Vino, en Bra, Italia, considerada como un nuevo intento de combinar la “atmósfera de un buen restaurante, con la cocina local, calidad de vinos, y precios modestos”.¹ La fomentación y pre-

¹ Palabras de Carlo Petrini, uno de los fundadores del Movimiento y actual presidente de Slow Food.

servación de las hosterías y *trattorias* locales, con platos locales y precios accesibles, fue una parte importante en la misión de Slow Food en tanto promover la diversidad de la comida regional, lo que es considerado como la promoción de las culturas locales. Es constituido en 1989 como una asociación sin fines de lucro, organizada en París tras oponerse a la apertura de un McDonald's. Ese año, en el que la caída del muro de Berlín simboliza un nuevo mapa mundial, sin barreras para la expansión global, el movimiento redacta y firma su manifiesto:

“Nuestro siglo, que se inició y se ha desarrollado bajo el estandarte de la civilización industrial, inventó primero la máquina y después la convirtió en su modelo de vida.

Estamos esclavizados por la velocidad y todos sucumbimos a un mismo virus maligno: *Fast Life*, la vida rápida, que trastorna nuestros hábitos, viola la privacidad de nuestros domicilios y nos fuerza a comer *Fast Food*, comidas rápidas.

Para ser digno de su nombre, el *Homo sapiens* debe liberarse de la velocidad antes de que esta le degrade a la categoría de especie en peligro de extinción.

Una defensa firme del placer material reposado es el único camino para combatir la locura del *Fast Life*.

Existe la posibilidad de que unas dosis adecuadas de genuino placer sensorial y de disfrute lento y prolongado nos protejan del contagio de esas multitudes que confunden el delirio con la eficiencia.

Nuestra defensa debe comenzar en la mesa con Slow Food, redescubriendo los aromas y sabores de la cocina regional y rechazando los efectos degradantes del *Fast Food*.

Esgrimiendo la productividad, la *Fast Life* ha cambiado nuestra forma de ser y amenaza nuestro medio ambiente y nuestros paisajes. Por eso, Slow Food es actualmente la única contestación auténticamente progresista.

En cualquier lugar, la realidad cultural consiste en desarrollar el gusto, no en degradarlo. ¿Qué mejor manera de conseguirlo que un intercambio internacional de experiencias, conocimientos, proyectos?

Slow Food garantiza un futuro mejor.

Slow Food es una idea que precisa de muchos seguidores cualificados ayudando a convertir esta (lenta) corriente en un movimiento internacional, bajo el símbolo del pequeño caracol” (pp. 6-7).

De estas interesantes palabras, me interesa resaltar dos cuestiones, por un lado, cómo el movimiento se apropia del futuro, ya que “Slow Food garantiza un futuro mejor”. El “futuro” y la capacidad de hablar de él es históricamente: propiedad de la naturaleza, de las religiones y luego propiedad de la ciencia. Lo que genera una serie de producciones de sentido subalternas, no oficializadas, por ejemplo, videntes. En este sentido, Slow Food lentamente va a incorporar el discurso de la ciencia, en cuanto a las nociones de sustentabilidad. Y por otro lado, remarcar que es la “Revolución Industrial” el eje que le sirve a

Slow Food, como marco de referencia para establecer los parámetros de lo lento y lo rápido, lo sano y lo enfermo, el pasado y el futuro.

Actualmente, en la Argentina, trabajan sobre dos ejes: el educativo, el cual consiste en realizar talleres de gusto en las escuelas, cuyo objetivo es que los chicos tengan las posibilidad de conocer otros sabores –sin saborizantes, ni colorantes–. Estos talleres son de pago y se hacen en conjunto con escuelas de sommeliers. Un segundo eje se vincula con la protección de la biodiversidad, que incluye el rescate de semillas, recetas, sistemas de producción que estén en peligro de extinción –como el sistema que se desarrolla en la Quebrada de Humahuaca.

Es un movimiento, que en términos emic, en la Argentina, se identifica con el consumo; lo que se consume es un estilo de vida Slow, solidario con el medio ambiente, que protege los derechos del ciudadano en tanto le permita elegir con libertad qué consumir –derechos antes respaldados por el Estado–, un estilo de vida que en la lentitud contempla el tiempo para el placer.

No obstante, para llevar a cabo este proyecto es necesario vincularse diversos sectores sociales –productores, el Estado–, y que ellos mismos consideren que Slow Food es una institución transitoria, ya que en un futuro, no sería necesaria la existencia de Slow Food porque la heterogeneidad estaría instalada. Lo que deja entrever la idea subyacente de que Slow Food solo reencauzó el andar del mercado y la sociedad, para pasar nuevamente a un estado de estabilidad continua.

A partir de aquí, me interesa ver qué tipo de relaciones se entablan entre estos fragmentos sociales, los consumidores y productores, que los hacen parte y que los diferencian, cómo y qué lugar ocupa cada sector en un discurso coherente, el cual construye su gusto y garantías desde un pasado, un presente y un futuro. En este sentido, me parece importante partir con las palabras de García Canclini (1995: 51):

“Hay que averiguar, entonces, cómo se reestructuran las identidades y las alianzas cuando la comunidad nacional se debilita, cuando la participación segmentada en el consumo –que se vuelve el principal procedimiento de identificación- solidariza a las élites de cada país con un circuito internacional y a los sectores populares con otro”.

Cuestión de origen

La historia del origen de la cooperativa CauQueVa está íntimamente ligada a Slow Food, ya que son los ingenieros agrónomos los primeros en manifestar las ideas de Slow Food en Argentina:

“CauQueVa nace fundamentalmente para comercializar productos, después fue sumando una serie de servicios más, y en algún momento asume el rescate de todos estos cultivos como estrategia institucional. Y en ese momento, te diría

que entre el 2000 y el 2001, empezó a tomar cuerpo el tema de las papas como producto punta, digamos de la cooperativa.

V- ¿Y por qué las papas?

J- Están asociadas a la cultura, bueno son originarias de acá, tienen más de 4.000 años dicen los arqueólogos, yo creo que deben tener bastante más de 4.000 años, o sea que es una cultura que creció con estos cultivos andinos, y los dos más importantes han sido la papa y el maíz. Entonces, aparecen en las ceremonias, aparecen en las comidas, y normalmente hay una serie de prácticas sociales vinculadas a la producción, por ejemplo, la minga, que es el trabajo comunitario vinculado a algún productor, también están vinculados a este tipo de cultivos y no a las hortalizas".²

La revista *Slow*, editada en la Argentina, describe así a CauQueVa;

"Formada por pequeños productores que habitan esos pueblos de mitos leyendas, originarios de la zona, se realizan diversas actividades productivas y se desarrollan prácticas relacionadas con los ciclos de cultivo y la comercialización. También se ofrecen servicios sociales y económicos, capacitan a los miembros, alfabetizan, otorgan créditos, generan insumos, fletes y labranzas" (2004: 7).

Para *Slow Food*, el valor de los productos de la cooperativa reside en la inevitable naturaleza del "origen", como escribe Michel Foucault (1973) al hablar de la diferencia entre "invención" y "origen": "A la solemnidad del origen es necesario oponer, siguiendo un buen método histórico, la pequeñez meticulosa e inconfesable de esas fabricaciones e invenciones" (1973: 22). Ese bien, por el estatus que le brinda el origen es leído como referente empírico de esa cultura asociada a lo "preindustrial", a lo sano, sin transgénicos y cierta armonía con los tiempos naturales. El producto, al igual que en otro contexto los calendarios y relojes, luego del intercambio se convierte en un referente del tiempo, significa lentitud. Y esta lentitud, en el contexto en que está inmersa, implica un bien exclusivo.

La conversación citada la entablé con un ingeniero agrónomo vinculado a la cooperativa y al INTA, me interesa resaltar cómo define la "cultura" ya que me parece significativa su asociación con las prácticas, con las ceremonias en tanto eventos, con la forma de producción, pero en su definición no hay rastros de una cosmovisión asociada a esta cultura, sino que la "cultura creció con estos cultivos" lo que la ata a las prácticas, pero no a las representaciones.

Más adelante me cuenta que comienzan a trabajar con *Slow Food* en el 2002, cuando un comprador de sus productos les reenvía el mail para presentarse al premio *Slow Food* 2002, premio que ganan y cuyo diploma tienen colgado en la oficina de la cooperativa: "El premio, la conservación de la biodiversidad, es una idea que en *Slow Food* está hace ya

² Entrevista, septiembre de 2005, Maimará, Jujuy.

varios años [...] y salimos seleccionados entre los 13 premiados”.³ De esta forma se va conformando la estructura en la que se mueven los agentes; la “idea” como lo señala el agrónomo es provista por Slow Food, sobre prácticas originarias.

El “ser pasado” significa, entre otras cosas, que la capacidad de innovación no tiene lugar entre los pueblos originarios, ya que ellos forman parte de Slow Food en tanto tengan una relación con el “pasado” y se mantengan en esa situación “estática” de producción; los consumidores en cambio, “tienen” y “son” a partir de la posibilidad de elegir qué hacer con su tiempo, qué estilo de vida elegir. En la estructura del movimiento subyace entonces una distancia entre sectores sociales, dada por sus horizontes de tiempo, lo que los identifica y constituye como tales.

Slow Food como visión del mundo, es una temática conflictiva para los productores, ya que aparece la cuestión del “origen”, la frase que se repite en es “no es de acá”.

“Claro yo lo que tengo entendido es que Slow Food, hay tiempo para cocinar, tiempo para disfrutar, y después el tiempo de la sobremesa. Acá digamos, es algo que no nació acá y son distintos... porque si hablamos del tiempo para cocinar, hay un tiempo muy corto, o hay comidas que sí requieren más tiempo, pero a la vez eso se va perdiendo, porque ahora como hablábamos el otro día de cómo se preparan para la pachamama, el momento para cocinar era la noche anterior, no, no ahora se hace justo al día, se perdió una forma de cocinar [...] ahora el tiempo es mucho más corrido o ya perdió atracción digamos, se lo vive de otra forma.

–R.: Ahora el tiempo se lo usa, se lo usa como un recurso”.⁴

En síntesis, este “ahora” marca una ruptura temporal entre la forma de vivenciar el tiempo, que encierra dos formas de temporalidad: una “mítica” relacionada con un origen andino, en la que los grupos humanos son parte de un todo, un sistema humano-natural –y en el que se desarrollaron las técnicas de producción hoy “revalorizadas” por Slow Food; y otra temporalidad, actual, marcada por los procesos de colonización y despojo a lo largo de la historia argentina y profundizada en la década de los años 90, que no les permite mantener sus antiguas prácticas, ya que no tienen tiempo. La tensión establecida entre los productores y la “filosofía” de Slow Food es la enorme distancia entre el “tiempo de trabajo” y el “tiempo de ocio”, la producción del placer y el consumo del placer.⁵ Y el discurso del origen se construye sobre lo inevitable, lo que otorga estaticidad *per se*.

³ Entrevista, septiembre de 2005, Maimará, Jujuy.

⁴ Grupo de discusión en septiembre de 2006, Maimará, Jujuy.

⁵ Uno de los elementos que presenta el historiador E.P. Thompson (1989) cuando analiza la introducción del reloj en la sociedad, lo que altera notablemente el estilo de vida, es la necesaria construcción del “trabajo” dissociado del placer, ya que el reloj propone una clara división entre “vida” y “trabajo”, entre tiempo propio y tiempo ajeno.

Los Conviviums

En este contexto, tengo la posibilidad de registrar un conflicto surgido en la cooperativa, cuando se intentó formar un "convivium". Un "convivium" para Slow Food:

"'Convivium' es una palabra latina que significa "fiesta, diversión, banquete", y Slow Food aplica este apropiado término a sus asociaciones locales. Los convivias son la manifestación local de la filosofía de Slow Food y los cerca de 1.000 que hay en todo el mundo constituyen el centro neurálgico del movimiento. Los convivias establecen relaciones con productores, emprenden campañas para proteger alimentos tradicionales, organizan catas y seminarios, estimulan a los cocineros a utilizar alimentos locales, designan productores para participar en eventos internacionales y trabajan por llevar la educación del gusto a las escuelas. Y lo más importante: cultivan el aprecio por el placer y la calidad en la vida cotidiana" (2005: 9).⁶

Me parece interesante cómo aparece en esta definición la figura de "mediador" del movimiento, ya que este es el lugar desde el cual los actores "entablan relaciones", "estimulan", "protegen" y "designan productores". El convivium articula espacios sociales distintos, entre el pasado, el presente y el futuro, entre el tiempo de trabajo y el tiempo de ocio, los conviviums son el presente de dos imágenes discursivas que representan el pasado y el futuro.

El tema de la formación del convivium en La Quebrada aparece como conflictivo, no se quiere hablar del tema, entre los integrantes prefieren que sea otro el que hable, tal como sucedió en un grupo de discusión, donde uno de los integrantes le pide a otro que haga un análisis de lo que paso:

–A.: Yo creo que era un grupo muy heterogéneo, todos esperaban algo distinto de Slow Food. Digamos que había algunos, que fuera de nuestro trabajo, nos gustaba lo lúdico y lo divertido, que es juntarte a comer, a disfrutar, a hablar cosas que por ahí acá no tenés oportunidad, ni tampoco tenés plata para pagarte un restaurante, entonces, bueno, se turnan, cocina cada uno, yo me imaginé un grupo como dedicado al placer que Slow Food te conecta. Pero evidentemente no todos querían lo mismo. Yo creo que hay gente que quería ver qué le daba Slow Food y creo que muchos, había gente que como algunos viajamos a Europa, creían que por serlo, Slow Food te invita, y no es así, ser socio es una cosa y otra cosa es que si te invitan por algún motivo del trabajo que haces.

–V.: Y cuando lo quisieron formar acá, ¿quiénes eran?

–A.: Era heterogéneo totalmente: ingenieros, productores...".⁷

⁶ Publicado en *La Guía*.

⁷ Conversación surgida en un grupo de discusión, en Maimará, Jujuy.

Aquí se hace presente la problemática planteada, entre otros por Godelier, en relación a cualquier intercambio. La antropología cuenta con una extensa discusión sobre la noción de don y contradon. Aquí, brevemente, voy a hacer referencia a la lógica del don, en tanto que no se considera ningún tipo de cálculo. En este caso, se estaría debatiendo el interés (“gente que quería ver qué le daba Slow Food”), y otra cosa cómo se plantea; es un intercambio “por algún motivo”, donde se deja en claro que no se calcula exactamente cuándo podés viajar. Para la formación de un convivium se parte de la no-existencia de intereses. El interés aquí viene a contaminar un espacio que es para disfrutar. O como continúan:

–R.: Yo tengo como una preocupación previa, digamos, que es sentir que hay otro millón de cosas previas que hacer, que es sentarse al disfrute... después también voy pensando que uno necesita espacios... y que de ahí se puede construir algo, y cosas diferentes. Si no también se podría formar como un grupo de Slow Food, pero también como si fuera un *gheto*, de personas más homogéneas...

–A.: Pero es que los grupos Slow Food son así, se juntan homogéneo, porque no hay otra forma... Lo lindo es que vayan todos a divertirse, mi idea no es que sea tan homogéneo, pero que todo el mundo crea que Slow Food es para ir ahí a pasarla bien, sin ningún otro fin”.

La tensión se establece porque se hacen visibles las pautas de conformación del “nosotros” y el “otros”, hasta ahora opacadas desde el discurso progresista e igualitario. No ser parte de un convivium niega la posibilidad de “ser presente”, lo que implica tener derecho al placer, y de disfrutar del tiempo. No tener convivium significa la exclusión de los productores de “ser” en la actualidad, su voz queda entonces atrapada en el pasado, en técnicas ancestrales, en un mito que ya no está, pero no tienen el espacio para decirlo. Produciendo un tiempo ya colonizado.

Puesta en escena

Por último me interesa profundizar en una actividad realizada por Slow Food BAN, que se llamó “Los indígenas a los palacios”, para lo que traigo nuevamente las palabras de García Canclini;

“Mediante los rituales, dicen Mary Douglas y Baron Isherwood, los grupos seleccionan y fijan –gracias a acuerdos colectivos– los significados que regulan su vida. Los rituales sirven para “contener el curso de los significados” y hacer explícitas las definiciones públicas de lo que el consenso general juzga valioso. Son rituales eficaces aquellos que utilizan objetos materiales para establecer los sentidos y las prácticas que los preservan. Cuanto más costosos sean esos bienes, más fuerte será la inversión afectiva y la ritualización que fija los signi-

ficados que se le asocian. Por eso ellos definen a muchos de los bienes que se consumen como “accesorios rituales” y ven el consumo como un proceso ritual cuya función primaria consiste en “darle sentido al rudimentario flujo de los acontecimientos” (1995: 47).

“Los indígenas a los palacios” fue realizado en dos “palacios” de la ciudad de Buenos Aires, y el fin es la “revalorización” de los bienes producidos por indígenas, en este sentido me decía un integrante de Slow Food BAN:

“... En Recoleta⁸ hay que poner, yo el año pasado (2005), cuando hicimos una exposición en la vieja casa de Juárez Celman que es *una belleza*, una casa francesa espectacular, nos hicimos una crítica, cómo vamos a poner a los productores que son aborígenes... ¡¡pero los aborígenes vendieron!! Y el tipo del yacaré que venía con su yacaré, que lo vendía a 10\$, lo vendía a 50\$! Y así se llevó unos mangos a la casa”.

Más adelante dice:

“En los dos eventos que ya hicimos, uno fue en el palacio San Miguel, el otro fue en el palacio de la Asociación que está en la calle Posadas, y esto fue los productores originarios, aborígenes en algunos casos a los palacios, es decir, creo que sus productos son para estar en los palacios y con eso ganar un fuerte valor agregado, que es lo que les permite vivir”.

El “gusto” por los palacios y la revalorización que otorga exponer allí son significativos para el consumidor, que se autodefine como “mentalidad burguesa”.⁹

Entendiendo como García Canclini, que el acto de consumir es netamente social y público, se hace visible acá la “revalorización” a partir de la “recivilización” de los productos originarios; ya que el consumo de los alimentos originarios y ancestrales se establece desde las coordenadas de la civilización actual. El producto indígena es enajenado de su contexto original, de su tiempo de trabajo, para contener en sí mismo, en un nuevo contexto, tiempo de ocio. La distancia entre los sectores está dada no ya por la distancia geográfica,¹⁰ sino por la ficción discursiva incorporada en la puesta en escena. Se elige una escenografía con un clima ideal para la compra.

⁸ Recoleta es un barrio tradicional y aristocrático de Buenos Aires, se inscribe dentro de la llamada zona Norte.

⁹ En cuanto al “gusto”, como categoría, tomo los aportes introducidos por Pierre Bourdieu (1988).

¹⁰ La cual es superada por la tecnología que permite actuar en tiempo real en cualquier parte del globo, para más información ver Paul Virilio (2006).

Los consumidores están ejerciendo su derecho de ciudadanos a poder elegir. El título de “ciudadano” ha sido establecido desde la propiedad, y el Estado lo avala en su plenitud. No obstante, la retirada del Estado en este plano¹¹ implica nuevas fronteras entre los espacios públicos y los privados, ganando estos últimos, territorio que antes dominaba el Estado, y delineando de esta forma, nuevas identidades. El productor, aquí, queda excluido de los derechos de ciudadano, del “aprecio por el placer y la calidad en la vida cotidiana”, a los cuales acceden los consumidores. Por el contrario el consumidor se yergue en su exclusividad y por tanto capacidad diferencial de derrochar ese tiempo que se ha vuelto escaso.

Comentarios finales

En este trabajo intenté contribuir a lo que implica el establecimiento de un orden social desde la escasez del tiempo, analizando determinadas relaciones de producción de sentido, formas coherentes de actuar dentro de un discurso particular. En este caso, la construcción de una norma de tiempo se establece desde la carga valorativa sobre un producto –una mercancía, una actividad humana–, el cual es intercambiado y resignificado por los distintos actores de la sociedad.

A nivel macro, me parece relevante el registro del movimiento, en tanto expresa la existencia de un cambio en las concepciones globales del tiempo. El llamado “proceso de aceleración”, que se materializa en la continua “primicia” del mercado –lo que también implica la cualidad de lo efímero–, contribuyen en la construcción del tiempo como un bien escaso.

Se expresan, a nivel micro, los cambios políticos, en tanto que los derechos antes respaldados por el Estado, ahora son contruidos desde espacios privados, desde donde se reestablecen las configuraciones posibles. En este caso, la situación de “consumidor” o “productor” delinea las normas de inclusión y exclusión, el ser parte o no, conformar el “nosotros” o el “otros” dentro del movimiento. Se produce un intercambio que los hace parte del movimiento, el producto que se intercambia, mediante una serie de rituales es resignificado, reubicado, desde un contexto a otro, desde un tiempo a otro. Comprar el producto, es comprar lo que representa, y con ello la posibilidad de “decidir sobre el propio tiempo”, sobre el pasado, presente y el futuro, y de esta forma de poseerlo, “tener” tiempo.¹² Y en este sentido, se vuelve distintiva la posibilidad de “derrochar” tiempo.

¹¹ Hago referencia a la retirada del Estado, en alguno de sus planos, en relación a las garantías y derechos de sus ciudadanos, pero no, por ejemplo, en lo que respecta al aparato represor del Estado, que mantiene vigencia explícita.

¹² En cuanto al decidir sobre el propio tiempo, Jaques Derrida (1995: 11) comienza su libro *Dar (el) tiempo* con la cita: “El rey toma todo mi tiempo; doy el resto a Saint-Cyr, a quien

Bibliografía

- BARTRAM, R. (2004) “Visuality, Dromology and Time Compression. Paul Virilio’s new ocular-centrism”, in *Time & Society*, 13, 2/3, 285-300.
- BERIAIN, J. (1999) “Niklas Luhmann, In memoriam”, in *Inguriak*, 23, 5-10.
- BROSE, H. G. (2004) “An introduction towards a culture of non-simultaneity?”, in *Time & Society*, 13, 1, 5-26.
- BOAVENTURA DE SOUSA, Santos (2001) “Los nuevos movimientos sociales”, in *Osal*, septiembre de 2001 [en línea].
- BOURDIEU, P. (1988) *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*, Madrid, Taurus.
- BOURDIEU, P.; CHAMBOREDON, J.C.; PASSERON, J.C. (1986) [1973] *El oficio de sociólogo*, España, Siglo Veintiuno.
- BOURDIEU, P.; WACQUANT, L.J. (1995) *Respuestas para una antropología reflexiva*, México, Ed. Grijalbo.
- DERRIDA, J. (1995) *Dar (el) tiempo*, Barcelona, Ed. Paidós.
- ELIAS, N. (1979) *Sobre el tiempo*, México, FCE.
- (1958) *Enciclopedia Británica*, USA, International Copyright Union.
- ESPINOSA, N. (2007) *Política de vida y muerte. Apuntes para una gramática del sufrimiento de la guerra en la Sierra de la Macarena* in *AIBR*, 2, 1, 43-66 [en línea].
- FERRATER MORA, J. (1969) *Diccionario de Filosofía*, Buenos Aires, Editorial Sudamericana.
- FOUCAULT, M. (1973) *La verdad y las formas jurídicas*, Editorial Gedisa.
- GARCÍA CANCLINI, N. (1995) *Consumidores y ciudadanos. Conflictos multiculturales de la globalización*, México, Ed. Grijalbo.
- GEERTZ, C. (1994) *Conocimiento local*, Barcelona, Ed. Paidós.
- (1996) *Los usos de la diversidad*, Barcelona, Ed. Paidós.
- GIDDENS, A. (1998) *La constitución de la sociedad*, Argentina, Amorrortu.
- GODELIER, M. (1996) *El enigma del don*, España, Ed. Paidós.

querría dárselo todo”, a partir de la cual, el autor hace, entre otros, el siguiente análisis: “El rey toma todo *mi* tiempo”, dice, un tiempo que le pertenece, por lo tanto. Pero, ¿cómo puede pertenecer un tiempo? ¿Qué es *tener* tiempo? Si un tiempo pertenece es porque, por metonimia la palabra *tiempo* designa menos el tiempo mismo que las cosas con las que se llena, con las que se llena la forma del tiempo, el tiempo *como forma*; se trata, entonces, de las cosas que uno hace *entre tanto* o de las que uno dispone *mientras* tanto [...] Aparentemente, y según la lógica o la economía reciente, sólo se puede intercambiar, por metonimia, tomar o dar aquello que está *en* el tiempo. Esto es lo que parece *querer decir* Madame de Maintenon a un nivel superficial de su carta. Y, no obstante, a pesar de que el rey se lo tome todo, por entero, aún le queda ese tiempo o aquello que colma el tiempo, le queda un resto que no es nada puesto que está más allá de todo, un resto que no es nada pero que *hay* puesto que ella lo *da*. Y es, incluso, esencialmente, lo que ella da, *aquello mismo*” (1995: 13).

- HEIDEGGER, M. (1957) *El ser y el tiempo*, Buenos Aires, Ed. Fondo de Cultura Económica de Argentina S.A.
- HOLTZMAN, J. (2004) “The Local in the Local. Models of time and space in Samburu district, northern Kenya”, in *Current Anthropology*, 45, I, 61-79.
- ILLESCAS NÁJERA, M. (1996) “La temporalidad como irrenunciable dimensión de lo humano”, in *Revista de Filosofía*, mayo-agosto, 244-282.
- LE GOFF, J. (2005) “Seguimos viviendo en la Edad Media” in *Diario La Nación*, Buenos Aires, Cultura, 12 de octubre [Publicado en edición impresa].
- LUHMANN, N. (1999) [1975] “Tiempo del mundo e Historia sistémica”, in *Inguruak*, 23, 13-54.
– (1975) “Weltzeit und System Geschichte” in *Sociologische Aufklärung*, 2, 103-133 [Traducción al castellano: Celso Sánchez (1999) “Tiempo del mundo e historia sistémica”, in *Inguruak*, 23].
- MARX, K. (2002) *El Capital*, Argentina, Siglo Veintiuno.
- MERLEAU-PONTY, M. (1984) [1945] *Fenomenología de la percepción*, Barcelona, Ed. Planeta-De Agostini.
- MILLS, M. (2000) “Providing Space for Time. The impact of temporality on life course research”, *Time & Society*, 9, 1, 91-127.
- NAROTZKY, S.; MORENO, P. (2000) “La reciprocidad olvidada: reciprocidad negativa, moralidad y reproducción social” in *Hispania*, LX/1, 204, 127-160.
- REYNOSO, C. (2006) *Complejidad y caos; Una exploración antropológica*, Buenos Aires, Ed. SB.
- RUBIO, J.; VARAS, J. (1997) *El análisis de la realidad en la intervención social; métodos y técnicas de investigación*, Madrid, Editorial CCS.
- SCAGLION, R. (1999) “Yam Cicles and Timeless Time in Melanesia” in *Ethnology*, 38, 3, 211-25.
- SPURK, J. (2004) “Simultaneity within Non-simultaneity? Continuity, rupture, emergence; on the temporal dynamic of social formation” in *Time & Society*, 13, 1, 41-49.
- THOMPSON, E.P. (1989) “Costumbres en común” in *Tradición, revuelta y conciencia de clase*, Ed. Crítica.
- VIRILIO, P. (2006) *Ciudad Pánico. El afuera comienza aquí*, Argentina, Libros del Zorzal.
- VIRILIO, P.; LOTRINGER, S. (2003) *Amanecer Crepuscular*, Argentina, FCE.
- WILLIS, P. (1988) *Aprendiendo a trabajar*, España, Ed. Akal.

Hitz gakoak: denboratasun, gizarte mugimendua, bereizketa, denboraren dimentsioak, beta.

Laburpena: Artikulo honetan denboratasun Slow bat marrazten saiatuko naiz. Horretarako denboraren gizarte arau bat nola eraikitzen den galdetu behar diogu gure buruari. “Denborazkotasuna” biziutako denbora, esperientziaz osatua, subjektiboa dela ulertzen dut, egutegietan eta erlojuetan agertzen den denbora kristalizatu eta objektiboaren guttiz ezberdina. Slow Food nazioarteko mugimendua hartzen dut azterketa kasu moduan, zeina gure abiadura handiko bizimoduari kontrajarria sortzen den. Artikulu honetan Argentinako bi taldez hitz egingo dut: “convivium Slow Food BAN” izenekoaz eta “CauQueVa” ekoizle kooperatibaz. Gizarte segmentatuen printzipioa nire eginez, mugimendua osatzen duten taldeek balore eta praktika konketu batzuei atxikitako denbora zatiak errepresentatzen dituztela esan daiteke, honela egutegi subalternoak osatuz.

Keywords: time, social movement, distinction, time dimensions, to have time.

Abstract:

This work tries to deconstruct the notion of “time” as a scarce resource. It was necessary to denaturalize time as an “exterior” category. In this way, I try to give an answer about the Slow Food Movement in Argentina. This movement’s name is opposed to that of ‘fast food’. It appeared in a moment of “speeding up of society”, a process accompanied by a high technological development and by the alteration of time horizons. In this article I am going to refer to two Argentinian groups, one of consumers united in the *convivium* Slow Food BAN and a another of associated producers from the CauQueVa Cooperative.

Fecha de recepción: 30-IV-07.

Fecha de aceptación: 17-XII-07.