

Los significados de los alimentos andinos locales en la Quebrada de Humahuaca.

Un enfoque antropológico

Autor:

Sammartino, Gloria

Tutor:

Wright, Pablo Gerardo

2015

Tesis presentada con el fin de cumplimentar con los requisitos finales para la obtención del título Doctor de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Buenos Aires en Antropología

Posgrado



UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS
PROGRAMA DE DOCTORADO

TESIS DOCTORAL

**LOS SIGNIFICADOS DE LOS ALIMENTOS ANDINOS
LOCALES EN LA QUEBRADA DE HUMAHUCA. UN ENFOQUE
ANTROPOLOGICO.**

Lic. Gloria Sammartino

D.N.I.: 21.606.135

Director: Dr. Pablo Wright

Consejero: Dr. Alejandro Balazote

Buenos Aires, junio de 2015

AGRADECIMIENTOS

Son muchas las personas que hicieron posible este trabajo, aunque solo menciono algunas, pues sería una lista muy extensa si tuviera que reunir aquí a todas aquellas con quienes compartí experiencias, sentimientos, y de quienes aprendí cosas importantes en distintos ámbitos y tramos de mi vida. De algún modo todas ellas están en esta Tesis.

Entre las que si voy a nombrar se encuentran Marcelo, mi esposo, por su amor, apoyo y paciencia. Por acompañarme también varias veces al trabajo de campo y cuidar a Sofía y Sol, nuestras hijas, mientras tanto. Aunque su ayuda en el trabajo, a base de pala y pico en el rastrojo, haya sido para mis interlocutores mucho más importante que el mío, momentos en que nuestros roles se intercambiaban y quien cuidada de por entonces la pequeña Sol, era yo. En el mismo sentido agradezco a mis hijas, quienes iluminan mi vida, y también me acompañaron gustosas, disfrutando conocer cosas nuevas “allá”, y sosteniéndome “acá” con su alegría constante, aunque por momentos mi extenso trabajo de sillón haya quitado tiempo a los momentos compartidos, y sido subliminalmente cuestionado con exclamaciones del tipo, “*Pero mamá, ya escribiste hasta un árbol (de alto)!*”

Al Dr. Pablo Wrigth, mi director de tesis, por brindarme mucho más que buenos consejos y perspectivas de análisis, también largas horas de diálogo en las que me enseñó a valorar la propia producción y a descubrir “el alma” que habita en ella.

A Erica, mi mamá, por su eterna confianza en mí y el ánimo contante para siempre seguir; a Osvaldo, mi papá, por transmitirme el camino del amor por el estudio

A mis “interlocutores”, sin ellos indudablemente este trabajo no hubiera sido posible, en especial a Bruna y Eugenio quienes me abrieron no solo la puerta de su casa durante mi estadía en el “campo”, también las de su vida, y fundamentalmente, de su amistad. De igual modo a Rosario, Teofila, Adelma, Lorenza, Concepción, Margarita, Claudina, Flora, Carlos, Liberatto, Anita, a mi querida Juana, con sus coplas, sus lecturas de las hojas de coca y sus curaciones, a Trini y Milu que llenaron de alegría mis estadías, y la de mis hijas.

Al Dr. Ruben Muzzio, quien me esclareció tantas veces el rumbo, y por animarme con sus certezas a seguir con alegría.

A la Dra. Patricia Aguirre, mi “maestra” con la que ingresé al fascinante mundo de la Antropología Alimentaria.

A la Lic. Luisa Pinotti, quien me acompañó a lo largo del proceso y de quien tanto aprendí. Asimismo porque gracias a ella, como a la Universidad de Buenos Aires, pude acceder a la beca que me permitió concretar este trabajo.

A mis amigas y colegas: Laura Piaggio, por escucharme y ayudarme a pensar, por la lectura exhaustiva que hizo de mis borradores, cuyas críticas y sugerencias tanto me enriquecieron. A Verónica Seldes, por su gran ayuda para acomodar datos, a escribir y re escribir la Tesis. A Silvia Benza, que también me aportó con la lectura de los borradores. A Verónica Castellano, con quien no solo compartimos tramos del trabajo de campo, también ideas y puntos de vista que abonaron a mis reflexiones. A Andrea Solans, quien me acompañó, entre niños y bebés en cochecitos, durante otro de los fragmentos del trabajo de campo, aportándome con sus ideas.

A mis queridas compañeras nutricionistas, Mariela Ferrari, quien no solo compartió conmigo sus datos, también me aportó otras posibles interpretaciones, tras la lectura de mis bocetos. Asimismo a Sonia Naumann, Analía Domínguez y Gabriela Figueroa, por permitirme acceder a sus trabajos.

A la cátedra de Socioantropología de la Escuela de Nutrición de la UBA, por el espacio de formación constante para el desarrollo de la Antropología Alimentaria, y a quienes la integran actualmente, Silvia Benza, Rita Bocco, Verónica Castellano, Gloria Mancinelli, Ludmila Quiroga, Luciana Pinotti, Pablo Rubino, Andrea Solans y Verónica Seldes.

A la cátedra libre de Soberanía Alimentaria de la Facultad de Medicina de la UBA, por convertirse en un espacio vital para discutir los problemas del actual modo de producción y consumo de alimentos, para pensar e imaginar otros nuevos. Son muchos los compañeros que la integran, a todos ellos, por las ideas y energía que irradian, y sobre todo a la titular de la misma, Miryam Gorban, que con su amor y sus convicciones puede mover montañas, y de quien tanto aprendo.

A mis compañeros antropólogos, Diego Díaz y Sergio Guerrero, con quienes durante los primeros tramos del trabajo compartimos información, discusiones y puntos de vista acerca de nuestras investigaciones. También a Sebastián Careno, por haberme aportado con su escucha y sugerencias.

A la Dra. Patricia Ronayne, de la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la UBA, por permitirme dimensionar aún más el valor nutricional de los alimentos de la chacra. Asimismo porque su sostén humano fue fundamental para el desarrollo del trabajo.

A Marcelo Alvarez, no solo porque fue quien me abrió las puertas de la Cátedra de Socioantropología, sino también porque valoró mi trabajo desde sus comienzos.

Al Dr Alejandro Balazote, por estar cada vez que acudí a él.

A la Dra. Cristina Ibarra y el Dr. Hugo Sicca, cuyo respaldo para la concreción material de la Tesis fue elemental.

A mis amigas de la vida, Marcela, Claudia, Beth, Chabi, Pato, Elena, Karina, Sandra Gaby y Sonia, que sin saberlo tal vez, hicieron mucho por mí al escuchar (mis reiterativas) alusiones durante los distintos tramos “críticos” de la Tesis. A la hermosa y pequeña Luz, quien desde su marcha reciente, me hace ver con mayor claridad las cosas que realmente importan de esta vida, las cosas por las que vale la pena luchar, jamás sin alegría, porque tenemos la valiosa posibilidad de hacerlo.

También a Laura Fisicaro, que tanto me escuchó y me orientó por los laberintos de mi psiquis.

Finalmente, a mi querida Lola, mi maestra de cocina natural, que sin saberlo, hace ya mucho tiempo, dejó una imborrable huella, por la que seguí transitando el gusto por la cocina, ya desde la antropología y la investigación.

CONTENIDO

| | |
|--|-----------|
| Introducción..... | 1 |
| Organización del texto..... | 9 |
| Primera parte: Desarrollos teóricos, metodológicos y contextuales..... | 12 |
| | |
| Capítulo 1: Antecedentes y enfoques conceptuales | 13 |
| La temática alimentaria, distintos abordajes antropológicos | 13 |
| Algunos enfoques específicos | 21 |
| Antecedentes de la antropología alimentaria en el mundo andino | 28 |
| La Quebrada de Humahuaca: distintos estudios y abordajes | 31 |
| | |
| Capítulo 2: Historia agroalimentaria de la Quebrada | 38 |
| Características generales de la Quebrada de Humahuaca y su poblamiento | 38 |
| La conquista europea | 40 |
| Del período colonial a la Independencia | 42 |
| La provincia de Jujuy en el circuito productivo nacional. El lugar de la Quebrada | 44 |
| Hacia fines del siglo XX e inicios del siglo XXI | 47 |
| El turismo y la patrimonialización de la Quebrada | 49 |
| | |
| Capítulo 3: Dos modelos agroalimentarios | 52 |
| El modelo Agroalimentario hegemónico | 53 |
| Los distintos períodos del modelo | 54 |
| Las críticas al modelo agroalimentario hegemónico | 59 |
| La cocina industrial, prácticas de consumo | 61 |
| En la “búsqueda” por otro tipo de alimentos | 62 |
| El modelo agroalimentario alternativo orientado al autoabastecimiento | 64 |
| Los dos modelos en la Argentina | 67 |
| La provincia de Jujuy: los dos modelos | 70 |
| La Quebrada: El lugar del modelo agroalimentario orientado al autoconsumo | 72 |
| ¿Quiénes son los campesinos de la Quebrada? | 74 |

| | |
|---|-----|
| Capítulo 4: Consideraciones metodológicas | 77 |
| Selección y diseño de las herramientas etnográficas | 77 |
| El punto de partida de la tesis | 81 |
| Especificidades del trabajo de campo y nuestros interlocutores | 85 |
| | |
| SEGUNDA PARTE: La reconstrucción etnográfica de la cocina | 91 |
| | |
| CAPITULO 5: La producción de alimentos: Quiénes, dónde, cómo y porqué | 92 |
| ¿Quiénes cultivan? | 93 |
| La dimensión ecológica | 97 |
| Los dos cultivos emblemáticos | 98 |
| ¿Por qué siguen cultivando? | 99 |
| Lo que se dejó, lo que se volvió a plantar | 101 |
| “Acá nadie usa químicos, todo natural” | 103 |
| Contratiempos climáticos | 105 |
| Las semillas y el abono | 102 |
| Sembrar | 105 |
| | |
| Capítulo 6: | |
| Del <i>cambeo</i> al supermercado del Cholo. La distribución de los alimentos | 116 |
| Después de la cosecha | 116 |
| Alimentos de la finca que circulan entre los familiares | 119 |
| Alimentos que vienen a comprar a la finca | 120 |
| De la finca al consumidor | 124 |
| Venta de alimentos: ¿de la finca a restaurantes? | 130 |
| Se compra y a veces se <i>truequea</i> | 132 |
| Intercambiar en las ferias | 136 |
| De compras | 138 |
| Generalidades del abastecimiento | 143 |
| La carne baja por el cerro | 145 |
| | |
| Capítulo 7: Hago <i>pulzudo</i> y <i>chatarra</i>. En la cocina de la Quebrada | 153 |
| Las cocinas | 154 |

| | |
|--|-----|
| Nuestra clasificación de las comidas | 157 |
| Las comidas frecuentes y su relación con los alimentos industrializados | 165 |
| Las comidas secundarias, la estacionalidad y los ciclos festivos | 167 |
| En la cocina de las preparaciones frecuentes | 171 |
| En la cocina de las preparaciones secundarias | 173 |
| Preelaboración de los alimentos, las preparaciones secundarias | 180 |
| La Quebrada siempre está de fiesta | 185 |
| Lo bueno y lo malo, lo “pulzudo” y lo “chatarra” | 191 |
| El caso de la ingesta de sangre de vaca | 194 |
| | |
| Capítulo 8: Lo que cambia, lo que queda y porqué | 203 |
| Lo que gusta y no gusta a cada quien | 209 |
| La vergüenza de comer tostado | 213 |
| Transmisión y aprendizaje de conocimientos culinarios | 215 |
| La experiencia del hospital | 218 |
| | |
| Conclusiones | 224 |
| | |
| Mapas y cuadros | |
| Mapa 1: Las 4 áreas agroecológicas | 71 |
| Mapa 2: La ruta 9 atravesando la Quebrada y la ubicación de los poblados | 86 |
| Cuadro 1: Eventos comunitarios y comidas características | 189 |
| | |
| Fotografías | |
| | |
| Fotografía 1: Pelando la gallina para el guiso | 12 |
| Fotografía 2: Ayudando a sembrar maíz..... | 90 |
| Fotografía 3: En el ritual de la Señalada, con José y Blanca, en su chacra | 90 |
| Fotografía 4. Las comidas y bebidas para la Pachamama | 91 |
| Fotografía 5.Niños cavando papas | 114 |
| Fotografía 6:La chayada a la tierra antes de sembrar | 114 |
| Fotografía 7: Rayar la tierra, esparcir guano y sembrar, maíz y angola | 115 |
| Fotografía 8: Trabajando la tierra..... | 115 |

| | |
|--|-----|
| Fotografía 9: Sacando papas de la loja | 151 |
| Fotografía 10: Secando maíces al sol | 151 |
| Fotografía 11: Puesto de salchipapas, cementerio de Juella | 152 |
| Fotografía 12: Mercado de Tilcara, puestos de api con tortilla y empanadas | 152 |
| Fotografía 13: Cocinando guiso de papa lisa | 200 |
| Fotografía 14: Estofado de arroz con pollo, Día de las Almas | 200 |
| Fotografía 15: Comidas para el altar de una alma nueva | 201 |
| Fotografía 16: Fotografía 15: Huaschalacro, un plato pulzudo | 201 |
| Fotografía 17: Cocinando guiso de cordero. | 202 |
| Fotografía 18: Cocinando maíz con ceniza,..... | 202 |

Introducción

Como antropólogos, hace ya más de cien años que dejamos de realizar trabajo de campo en sociedades que en buena parte se sostienen produciendo y consumiendo sus propios alimentos nativos y locales, puesto que esas sociedades, como señala Sydney Mintz (2003) han tendido a desaparecer. Hoy la antropología se ocupa de un mundo en el cual la mayoría de la gente, cada vez más, no consume lo que produce, y, con matices, grados y consecuencias diferentes en todos los países del mundo, no produce lo que consume. En el mismo sentido, Jack Goody (1995) nos recuerda que no hay sociedad en el mundo actual que permanezca fuera de la influencia del sistema mundial, de la economía industrial y los desarrollos políticos que sucedieron a la colonización. No hay prácticamente sociedad actual, tampoco, que no esté atravesada por la expansión de la industria agroalimentaria hegemónica mundial y signada por la creciente estandarización de los patrones alimentarios de los diferentes grupos sociales, producto de la oferta proveniente de dicha industria. Así hoy se puede conseguir comida de cualquier parte del mundo y casi en cualquier orbe del mundo, circula mucha información sobre alimentos “nuevos”, de otras culturas, cómo usarlos, prepararlos, en que ocasiones, e información sobre los efectos de la comida en la salud.

No obstante con la evolución agroalimentaria, a la par de toda esta circulación de información que existe, se ha ido perdiendo cada vez más el contacto de la gente con el ciclo productivo de los alimentos, registrándose una tendencia a la falta de conocimiento acerca de la cadena de operaciones que conducen los productos de la tierra a la mesa. Asimismo se fue perdiendo en muchos casos el conocimiento del origen, de los procedimientos y de las técnicas utilizadas en la producción y expedición de los alimentos.

Esta tendencia mundial se corresponde con el paulatino retroceso de las prácticas tradicionales - como único medio de provisión - destinadas al autoabastecimiento de alimentos y el pasaje a la compra de los mismos, desvinculando el comer de la necesidad de plantar, así como también de criar animales, y en mucho menor medida, recolectar y cazar (Fischler 1995, Patel 2008; Warman 1988). De este modo buena parte de estas actividades descritas que se efectuaban en la cocina, son desplazadas a la fábrica. Aun así, y siguiendo en esto a Fischler (op.cit), subsisten sociedades agrícolas inscriptas en el marco de *ecosistemas domésticos diversificados* caracterizados por estar ubicados en un medio ambiente específico y regional, que depende en su mayor parte de los recursos disponibles al nivel local. Donde, en parcelas de pequeña dimensión, se cultivan y producen

domésticamente diversas especies que constituyen una parte considerable de los alimentos consumidos.

En este sentido podemos decir que en estas sociedades agrícolas, las prácticas alimentarias no dejan de estar ligadas a la producción local orientados al autoconsumo y el carácter cíclico de la alimentación: estaciones de producción, períodos de trabajo intenso y de reposo relativo; celebración de los rituales ligados a las grandes tareas agrícolas, etc., donde la selección de alimentos para consumir se asocia a las particularidades del entorno y las estaciones del año, lo cual marca los periodos de siembra, cosecha, etc., y donde los canales de distribución de los alimentos implican y combinan el intercambio entre redes sociales compuestas mayormente por parientes, amigos y conocidos.

Enmarcados en este contexto, abordamos el estudio de la alimentación en un área del noroeste argentino (NOA) desde la perspectiva de la antropología alimentaria, que comprende los procesos alimentarios asociados a una diversidad de prácticas materiales y representaciones simbólicas que, siguiendo la idea de Marcel Mauss (1979), puede definirse como hecho social total, en cuanto que todas y cada una de las áreas de la cultura pueden influir en el sistema alimentario y, consecuentemente, este último revelarnos la naturaleza y estructura de un orden social dado. Así, la alimentación es concebida como un proceso atravesado simultáneamente por dimensiones sociales, culturales, económicas y políticas que, ligadas entre sí y por su carácter dinámico, provocan cambios en la manera en que las poblaciones producen, distribuyen y consumen alimentos.

Desde este posicionamiento nos centramos en el estudio de los alimentos que emergen de la esfera de la autoproducción local, no como productos en sí mismos, sino la trama de relaciones sociales y significados que ellos expresan en su proceso de producción, distribución, preparación y consumo. Ello teniendo en cuenta la articulación del sistema alimentario¹ local con la red más amplia del sistema global de producción y circulación de alimentos, proceso que circunscribimos a lo que Comas d'Argemir (1998) concibe como la respuesta que cada pueblo da, con sus particularidades propias, al proceso de globalización, signado por la implantación hegemónica del capitalismo como sistema económico y social que produce, a la par de la internalización y la circulación de bienes materiales, financieros y

¹En línea con el abordaje propuesto, nos parece oportuno aclarar que la conceptualización de sistema alimentario que seguimos abarca las prácticas y procesos múltiples implicados desde la producción al consumo de los alimentos, donde quedan involucradas las relaciones de articulación con el sector agropecuario que incluye la distribución de la tierra, las formas de tenencia, las modalidades productivas, los modos de gobernanza, los procesos de transformación alimentaria, los patrones de consumo y demanda de alimentos por parte de los diferentes sectores de la sociedad (Sanchez Parga 1988:237-238). Esta definición es afín a nuestra concepción de cocina en sentido amplio que más adelante desarrollamos específicamente.

culturales, ideas, de normas o de alimentos que inciden en la estandarización alimentaria. La misma entendida como un proceso de estandarización de valores, de normas y de prácticas de argumentación de naturaleza política, económica, cultural o alimentaria con pretensión “universal” (Suremain 2014:185) que, parafraseando a Harris (1989), convierte al alimento en mercancía, pues “lo bueno para comer se transforma en lo bueno para vender”, a despecho de su capacidad nutricional.

Más concretamente, la tesis cobra forma en la zona comprendida por los poblados de Juella, Tilcara, Maimará y Huichairas, todos ubicados en el departamento de Tilcara, Quebrada de Humahuaca, provincia de Jujuy, ubicada en la región Centro Sur Andina, que desde tiempos pre-hipánicos integra un área mucho más extensa, la denominada *área andina*² (Bollinger, 1993:11). La misma geográficamente se caracteriza por la cadena montañosa que atraviesa América del Sur, cuya topografía quebrada y variaciones altitudinales producen una gran heterogeneidad de hábitats y diversidad ecológica. Dicha heterogeneidad ha condicionado fuertemente los procesos adaptativos de las poblaciones originarias andinas, que desarrollaron complejos sistemas socio-políticos cuya base de sustento fue un sistema productivo con medios tecnológicos como el regadío, el control de pisos térmicos y el sistema de intercambios interregionales (Orlove 1987). En la Quebrada, el proceso de intensificación de la producción agrícola que se venía dando desde alrededor del 1000 DC (Nielsen 2001, 2004) sufre un profundo impacto a partir del dominio español que implicó una gran transformación en el modo de vida de los pueblos así como la incorporación de otros alimentos de origen europeo (Seldes 2007). Esto arrojó por resultado la modificación del sistema alimentario, moldeado por el aprovechamiento horizontal y vertical del suelo a través del uso de los distintos pisos térmicos, del establecimiento de redes de intercambio, la producción de cultivos y recursos cárnicos americanos (Brush 1977, Coe 1994, Murra 1980, Orlove op. cit).

Estos procesos de cambio continuaron produciéndose, dicho en una apretada síntesis, durante la época de la colonia, la inserción del NOA al proceso de constitución del estado nación, la incorporación de la provincia de Jujuy al mercado nacional, y más recientemente, por la tensión que las corporaciones alimentarias ejercen en la manera de producir y consumir los alimentos, otorgando un conjunto de características particulares al

² Integrada en tiempos pre- y post-hipánicos por un área mucho más extensa que comprendía parte de los actuales países de Ecuador, Perú, Chile, Bolivia y norte de Argentina (Santoni y Torres, 1997). En este sentido, también puede decirse que la Quebrada de Humahuaca forma parte del *Mundo Andino*, entendido como “la marcha sucesiva de pueblos que se superponen en el tiempo, añadiendo un bagaje de conocimientos, técnicas, habilidades, pensamientos, costumbres y percepciones que interactúan entre sí” (Bollinger 1993: 11).

sistema alimentario actual de la región. Otro aspecto relevante que hace al escenario actual de la Quebrada, se vincula con la patrimonialización de la misma por la UNESCO en 2003, que ha generado un proceso de puesta en valor de los alimentos “andinos tradicionales” y el surgimiento de una industria culinaria cuyos ejes son la satisfacción de las necesidades de los viajeros y turistas que valoran las especificidades locales y las técnicas de elaboración “tradicionales” y “ancestrales” (Díaz et al 2012; Alvarez y Sammartino 2009, 2013; Arzeno y Troncoso 2012).

Como venimos diciendo, la Quebrada no escapa a la influencia actual de la industria agroalimentaria que modela las dietas de sus pobladores, que aun atravesando procesos de descomposición campesina y la ruptura de redes regionales de producción e intercambio mercantil y no mercantil, que entendemos en el marco de los procesos sociohistóricos particulares de la Quebrada, en relación a la esfera provincial y nacional, y que inciden en la conformación del sistema alimentario actual del área, existen alimentos producidos por pequeños productores³, orientados al autoconsumo. Esto a diferencia de otras regiones rurales de la Argentina⁴ en las que se fue reemplazando casi por completo la producción de alimentos orientada al autoconsumo por la compra a través del mercado.

Asimismo, cuando hablamos de este tipo de productores, tenemos en cuenta que, mayoritariamente son a su vez pobladores de origen nativo, o dicho de otro modo, de densa “raigambre aborígen” (Karasick 2010: 265). En efecto, la alta presencia de descendientes de pueblos originarios en la región es una realidad confirmada por los últimos censos nacionales de población, por lo que, a diferencia de otras provincias, tal constatación no resulta una novedad. En tiempos prehispánicos, la zona de las tierras altas (Puna, Quebrada y valles intermontanos) de Jujuy era la más poblada dentro del actual territorio argentino, persistencia diferencial que continuó registrándose hacia fines de la colonia y durante la incorporación a lo largo de la formación del Estado argentino y el desarrollo del mercado de trabajo propio del avance del capitalismo. Así, la fuerte presencia de población indígena incorporada al Estado a fines del siglo XIX y la importancia menor de la migración de ultramar, junto al origen mayoritariamente boliviano de la inmigración extranjera contribuyó a dotar de un perfil particular a la población de las tierras altas jujeñas, asociada hasta la

³ Con el término “pequeños productores” hacemos referencia a un conjunto relativamente heterogéneo de sujetos agrarios que tienen en común el hecho de conformar unidades domésticas de producción y consumo (Trincheró: 1992). Esta definición, que la tomamos por lo abarcadora, es retomada y complejizada en uno de los apartados del capítulo 4.

⁴ Como la región pampeana por excelencia, algunas otras zonas del NOA, del NEA y del norte de la Patagonia, orientadas básicamente a la producción de algunos pocos monocultivos de exportación, entre los más emblemáticos, soja y maíz transgénicos (Morello y Pengue 2006),

actualidad con la pertenencia de gran parte de su población a pueblos originarios y formas culturales de tradición no europea, aún después de los procesos de ciudadanía (Karasick 1994, 2010).

En la actualidad la provincia de Jujuy es la que más comunidades pertenecientes a pueblos originarios reconocidas, o en proceso de serlo poseen en el país. Este proceso se desata a partir de la primera mitad de la década de 1990, con la ampliación de los sectores de las clases subalternas, que comienzan a reconocer y revalorizar dicha raigambre aborígen, generalizándose la forma jurídica “comunidad aborígen” y el proceso de delimitación de “identidades aborígenes”. Todos estos procesos no dejan de ser un componente de las relaciones sociales, inscriptos en la experiencia y la subjetividad popular y social, a menudo articulada a identidades política (Karasick 2010). En este sentido explicitamos que somos conscientes del vínculo que poseen los campesinos que producen alimentos orientados al autoconsumo con las comunidades originarias, tema sobre el cual de hecho se discute mucho, pero a los fines de nuestra investigación decidimos basarnos en la noción que postula que se trata del mismo actor social, simplemente que mirado desde dos lugares diferentes: como actor agrario es un campesino, como actor político es indígena (Reboratti 2009, Weimberg, 2004)⁵.

Llegado este punto se hace necesario definir nuestra categoría de *alimentos locales*, para lo cual realizamos una diferenciación entre dos grandes clasificaciones: 1) por un lado, alimentos originarios o que han sido domesticados en los Andes en el contexto de la macrorregión de los Andes meridionales, que comprende los de origen vegetal, como granos, tubérculos, leguminosas, raíces, frutas y constituyen parte de las variedades sembradas por las sociedades prehispánicas en el proceso de conformación de los agroecosistemas de altura, entre los que se destacan el maíz, papas en sus diferentes variedades, quinoa, amaranto, etc. Los alimentos de origen animal, también domesticados por las sociedades prehispánicas de la región andina, como llamas, vicuñas, cuises. 2) Por otro lado, los alimentos introducidos desde otros continentes entre los que se distinguen los de origen vegetal, ingresados de antigua data por los conquistadores europeos, y que han pasado a formar parte del sistema agrícola andino, como por ejemplo habas, arvejas, trigo, cebada, zanahorias, frutales como duraznos, manzanas, etc., a tal punto que se han

⁵El censo nacional de 2010 indica que Jujuy es la provincia que presenta el porcentaje más alto del país (10,5%) de hogares en los que algún integrante se reconoce como indígena o descendiente de indígenas, mientras que el 38% de su población rural es aborígen. En sentido parecido, siguiendo a Moritán y Cruz (2012) las Comunidades Indígenas con personería jurídica registrada o en trámite hasta el año 2010 era de 268 en toda la provincia de Jujuy, no habiendo datos específicos para la Quebrada, aunque podemos observar el mapa de ubicación de las distintas etnias en: http://www.proyungas.org.ar/informes/mapas/Poster-etnias_web.jpg.

andinizado, pues se han adaptado e incorporado al ambiente local de producción según las estructuras propias de organización implícitas en las formas de producir los alimentos destinados al autoconsumo por parte de los pequeños productores. 3) Y los cultivos de más corta data: verduras y hortalizas que se producen a nivel industrial desde los últimos treinta años del siglo XX (Troncoso 1998), principalmente en la banda de la ruta nacional 9. Los alimentos animales que corresponden a esta clasificación incluyen los traídos por los europeos, como vacas, ovejas, chivos, gallinas, cerdos, etc., criados por los pequeños productores a diferencia de los productos cárneos que provienen de la cadena de comercialización masiva⁶.

Asimismo, si bien la investigación toma como eje central el interés por los alimentos locales cuya producción se orienta al autoconsumo, junto a los procesos de distribución, preparación y consumo, no lo hacemos aisladamente del resto de los alimentos que no corresponden a esta clasificación, es decir los que provienen de la industria agroalimentaria hegemónica, junto a los cultivos orientados al mercado que se producen en la Quebrada, puesto que todos ellos interjuegan a la hora del mantel sin que medie esta clasificación en las representaciones de las personas. También nos parece importante explicitar en el mismo sentido la categoría de *cultivos locales orientados al autoconsumo*; la misma no constituye una acepción unívoca, ya que en el trabajo de campo, y solo a título de mención, pues es un aspecto que desarrollamos con mayor detenimiento a lo largo de la tesis, emerge con diferentes denominaciones, tales como “cultivos tradicionales⁷”, “andinos”, “regionales”, “lo que da acá”, sin que los sujetos hagan distinciones entre los cultivos originarios y los que llegaron tras la conquista. Puede que para un poblador sean tan de la Quebrada el maíz como las habas, los duraznos y el trigo, estos tres últimos, recordemos, de origen europeo. El mismo tipo de consideración debemos tener cuando los propios actores se refieren a las *comidas regionales, tradicionales, de acá, andinas*, que suelen utilizar indistintamente para referirse a las comidas que se preparan con alimentos locales que han sido obtenidos, distribuidos, preparados y consumidos bajo determinada forma de organización social, que marcan su sentido de pertenencia. Así, los alimentos se

⁶ Si bien estamos refiriéndonos a los mismos animales traídos por los europeos, lo que cambia es el modo de producirlos, unos para el autoconsumo, otros para el mercado.

⁷ El término tradicional remite para nosotros al conjunto de normas y prácticas compartido y ejecutado por un grupo en un periodo vivido o imaginado como estable, que llena de contenido su propia autoimagen del presente. Es decir, y siguiendo los comentarios de Raymond Williams, no como un “pasado sobreviviente, un segmento relativamente inerte”, sino como una “versión intencionalmente selectiva de un pasado moldeado y de un presente pre-moldeado el que luego es poderosamente operativo en el proceso de la definición y de la identificación social y cultural” (Williams 2000: 137-138). Así los términos cultivos tradicionales o comidas tradicionales, deben ser entendidos en el marco que involucra una visión selectiva del pasado en el presente.

asumen y se verbalizan por los propios actores como parte constitutiva de sus identidades, lo cual señala que para que unos alimentos específicos adquieran dicha cualidad de identificadores, deben haber sido primero interiorizados y asimilados como “propios” dentro de la memoria colectiva y haber adquirido el rango de lo nuestro ante los otros.

Como ya mencionamos nos centramos en las relaciones sociales donde los alimentos circulan, desde el proceso de su producción a su consumo para reconstruir el conjunto de relaciones sociales que articulan. Partimos del conocimiento de que en el contexto de la producción y consumo masivo de alimentos que provienen de las cadenas hegemónicas agroalimentarias, que tienden a estandarizar las dietas y moldear en buena medida los gustos de las personas a escala global por este tipo de alimentos, existe en determinados contextos regionales⁸ de nuestro país, concretamente en la zona que circunscribimos al interior del departamento de Tilcara, en la Quebrada de Humahuaca, una cocina que involucra alimentos producidos, distribuidos, preparados y consumidos bajo modalidades que escapan a dicha lógica. Nos preguntamos entonces cuáles son los significados que adquieren los alimentos y comidas en este contexto, en el que se articulan y ponen en tensión los alimentos vinculados a la esfera agroalimentaria industrializada y la orientada a la autoproducción, así como las relaciones sociales que los mismos producen y generan entre la gente.

En la búsqueda de algunas nociones que nos permitieran montar nuestra tesis y responder al planteo, sale a nuestra ayuda la noción de Alfred Gell (1991), acerca de que el consumo es un acto simbólico que genera que los objetos sean reincorporados al sistema que los produce, aún los alimentos, que en su condición de productos efímeros, perduran en la forma de las relaciones sociales creadas por ellos, las que, a su vez, son responsables de la reproducción de los mismos. Noción que se desprende de la concepción marxiana que dice: “Producción es consumo, consumo es producción” (Marx 1859: 93), puesto que están mutuamente conectados, evidenciándose que la producción crea el material de consumo y el consumo crea el propósito de la producción, por lo que cada uno presupone al otro. Así, por

⁸Seguimos la noción de región de ahora en más como una construcción social, formada por y a partir de relaciones de poder, en donde el accionar de los diversos actores se encuentra condicionado por la localización, la distancia, los movimientos y la identidad regional, y definen en ese marco la orientación que han de tener las actividades productivas, sociales y políticas. Desde esta conceptualización, la delimitación de una región dista de ser algo natural. “Es producto de una decisión consciente o inconsciente, nunca casual ni accidental. De este modo, la delimitación de una región es histórica. Su contenido es ideológico, remite a un proyecto político y a un modelo económico, a una perspectiva cultural que se impone a otras posibles y en la que la región incide procesando las intervenciones de los diversos actores” (Rofman 2014:9).

ejemplo, la gente cultiva los alimentos que desea (o los compra) pero también consume los alimentos que puede cultivar o comprar. Desde esta perspectiva se evidencia que el consumo de alimentos forma parte de un proceso más amplio que incluye e implica diferentes fases que hacen al mismo proceso: la fase de producción como indica el autor, y cabría agregar, como ya hemos adelantado, de distribución, intercambio y preparación. En este sentido, la conexión de cada una de estas facetas e implicancia de la una sobre la otra, siguiendo la idea de Goody (ibid) nos permite hablar de cocina en sentido amplio, por lo que de aquí en más, al utilizar este término se entiende que estamos pensando en un proceso integrado por dichas facetas, que nos remite a su vez a la noción de sistema alimentario.

En este trabajo entonces analizamos los significados de los alimentos que se consumen en esta región, lo cual nos permite la comprensión de las motivaciones que conducen a su producción, distribución, preparación y consumo en la Quebrada, atravesada como señalamos, por la esfera de producción agroalimentaria hegemónica. Desde nuestra perspectiva, generan significados, por ejemplo, tanto los discursos que provienen de instituciones públicas como el INTA, del sistema de salud, la escuela, ONGs, etc., en torno a la producción y consumo de alimentos, junto a determinados procesos de “enculturación culinaria”⁹ (Carrasco 2002) que se plasman en prácticas y creencias vinculadas a la producción y consumo de estos alimentos por parte de los sujetos que viven en esta región desde siempre. Un ejemplo puede ser la devoción que se manifiesta a la Pachamama, que implica tener que acceder a determinadas preparaciones tradicionales hechas con algunos alimentos nativos andinos.

Es decir que nuestra perspectiva conceptual implica atender diferentes dinámicas y nudos conceptuales que crean significados en el contexto de la Quebrada. Esto nos permite pensar, y éste es el eje principal de esta tesis, que los alimentos locales para el autoconsumo son producidos porque poseen significados y generan relaciones sociales entre las personas que conducen a su consumo. Sería el significado que tienen estos alimentos dentro del contexto de esta región, que lo lleva irremediablemente a reproducir su consumo y perdurar en las prácticas alimentarias, así como en la cocina, de la Quebrada. De ahí que nuestro objetivo está puesto en reconstruir las prácticas y significados asociados, así como los

⁹Si bien en el capítulo 1 retomamos la noción de enculturación alimentaria con mayor profundidad, por el momento es conveniente explicitar que la misma remite a los procesos por medio de los cuales los grupos sociales transfieren e incorporan sus singularidades culturales, referentes a la conceptualización y la organización de la alimentación, por ejemplo, para definir qué es comestible, cómo, en qué ocasión y por parte de quien (Carrasco 2002).

condicionantes que juegan en la construcción de los mismos en cada una de las fases señaladas, en el contexto de la Quebrada de Humahuaca y las relaciones que los mismos producen y reproducen entre los sujetos. Asimismo, para intentar explicar por qué ocurren las cosas, a riesgo de que nuestras interpretaciones se den fuera del contexto de los procesos en que suceden, consideramos de importancia integrar el rastreo y el análisis del contexto de los procesos en que ocurren, su entramado de fondo – lo que Mintz (op.cit) entiende como significado externo, y que son algunas de las condiciones para captar el significado interno de los alimentos entre los pobladores nativos de esta región.

Así, en el sentido que venimos señalando, pero dicho más claramente, la hipótesis que planteamos es que, en el contexto mundial signado por la oferta y consumo masivo de alimentos y comidas industrializadas, que estandarizan las dietas y delimitan la conformación de los gustos de la gente en la Quebrada de Humahuaca, los productos locales que provienen del autoconsumo poseen significados que inciden en la producción y consumo de los mismos, ya que estos significados están influenciados en buena medida por los valores enlazados a la patrimonialización por la UNESCO, el trabajo de las ONGs e instituciones públicas que trabajan con la gente de la región, así como por los valores grupales y las prácticas del pasado. Es decir, en relación al proceso de patrimonialización, planteamos que el mismo incide en la valorización de los alimentos locales orientados al autoconsumo entre los productores campesinos de la Quebrada. Por otro lado, pensamos que las líneas de trabajo y acciones de las instituciones públicas y ONGs también inciden en la valorización de los alimentos que emergen de la esfera de la autoproducción. Y por último consideramos que los mencionados valores grupales y las prácticas del pasado se transmiten en el proceso de enculturación alimentaria, por la cual continúa transmitiéndose el gusto por dichos alimentos y su consecuente necesidad por obtenerlos.

Organización del texto

La tesis está conformada por dos secciones, la primera comprende el capítulo 1, en el que reseñamos los antecedentes y aportes teóricos que provienen del campo de la antropología alimentaria y aspectos vinculados al área andina donde se circunscribe el trabajo etnográfico. En el Capítulo 2 exponemos los contextos histórico-sociales como dimensiones útiles para comprender las situaciones actuales que influyen en el sistema alimentario de la Quebrada en la actualidad, relacionando los diferentes períodos que abarcan la ocupación prehispánica, la conquista, el período colonial, el ingreso de la

economía jujeña al mercado nacional, junto al proceso de patrimonialización de la Quebrada por la UNESCO. En el Capítulo 3, nos ocupamos de la construcción de dos modelos teórico-metodológicos que tomamos como marcos para nuestras interpretaciones: el modelo de producción agroalimentario hegemónico y el modelo de producción agroalimentario alternativo, construcción de utilidad conceptual y metodológica para el análisis y orden de los datos etnográficos. En el Capítulo 4, explicitamos los puntos de partida que nos condujeron al desarrollo de la investigación, y abordamos los lineamientos metodológicos, señalando las decisiones que nos condujeron a adoptar determinados posicionamientos conceptuales. La segunda parte está constituida por la reconstrucción etnográfica de los procesos de producción, distribución, preparación y consumo de los alimentos. Así, en el Capítulo 5, a partir de observaciones y testimonios de integrantes de grupos domésticos que producen alimentos para su autoconsumo, nos ocupamos de reconstruir, teniendo en cuenta las diferencias de género, edad, posición socioeconómica y las particulares trayectorias de vida, los principales aspectos del proceso de producción y los significados asociados al mismo, como la etapa de preparación del terreno, herramientas, siembra, cultivo, cosecha, conservación (incluyendo las semillas), y cuestiones vinculadas a la cría de animales. En el capítulo 6, describimos el proceso de distribución de los alimentos para analizar las relaciones que establecen cada una de éstas y los significados que se atribuyen, lo cual involucra aspectos tales como el sistema de transporte, la división del trabajo, la periodicidad de la distribución, la presencia de un mercado, del intercambio o trueque, y el lugar y la naturaleza que implican las transacciones entre ambas modalidades. En el capítulo 7, reconstruimos los aspectos que hacen a la tecnología de cocción, los principios que organizan las prácticas alimentarias, los modos de preparar los alimentos, los contextos y participantes que intervienen en dichas preparaciones y las maneras en que se expresan las relaciones sociales a través del consumo de los mismos. Por otra parte, analizamos las categorías locales a través de las cuales se piensan y clasifican los alimentos. En el Capítulo 8, intentamos proporcionar algunas explicaciones en torno al análisis de procesos que inciden en la continuidad y el cambio de las prácticas y significados alimentarios en la Quebrada, a través del análisis de los recuerdos alimentarios, y que relacionamos con distintos aspectos y situaciones que emergen en el trabajo de campo. En las Conclusiones destacamos los aspectos más relevantes de la investigación, remarcando la importancia de profundizar en el conocimiento de las prácticas y los significados que adquieren los alimentos en la Quebrada en los diferentes procesos y facetas involucradas en la cocina -entendida en sentido amplio- y las relaciones sociales que se producen entre los sujetos en el

contexto local y, a su vez, atravesados por los procesos mundiales de producción y consumo de alimentos, y su integración a los mismos. Por último, se proponen nuevas líneas de investigación que se desprenden del desarrollo de la formación doctoral y de la realización del presente trabajo.

PRIMERA PARTE

DESARROLLOS TEORICOS, METODOLOGICOS Y CONTEXTUALES



Fotografía 1: Pelando la gallina para el guiso, Juella, septiembre 2012.

CAPITULO 1

ANTECEDENTES Y ENFOQUES CONCEPTUALES

La temática alimentaria, distintos abordajes antropológicos.

Desde la perspectiva de la antropología alimentaria, la alimentación se entiende como un proceso sociocultural que implica un entramado de múltiples dimensiones, entre las que destacan clasificaciones que distinguen lo comestible de lo no comestible, lo bueno y lo malo (Fischler 1995a; Contreras 1993; Garine 1999; Messer 1995; Montanari 2004, Aguirre 2005). Estas clasificaciones operan extensivamente en todos los conjuntos sociales, pero la distribución de sus criterios difiere entre las culturas y grupos, atendiendo a cuestiones de género, edad, jerarquías sociales, etc. Se identifican también una serie de modalidades de organización social destinadas a la producción de alimentos: los recursos naturales disponibles, la fuerza de trabajo y sus modos de relación, tecnologías de producción y la cantidad y calidad de los alimentos efectivamente producidos. Asimismo, involucran un repertorio de prácticas intra e inter hogar como el acceso, el procesamiento y distribución de los alimentos; intervienen las características asociadas a la adquisición de los mismos, las formas de almacenamiento y transporte, los sujetos implicados en estas actividades, las características que singularizan su preparación, la elaboración de los platos en el momento de ser servidos y las prácticas de distribución. El último aspecto vinculado a este proceso es el consumo, donde el contexto, los participantes, los procedimientos de consumo y los ritos que lo rodean, ejercen una serie de funciones simbólicas, puesto que los alimentos son portadores de significados y están cargados de imaginario. Todos estos componentes están implicados en un código de conductas que se desarrollan en distintos contextos y cuya simbología remite a diferentes tradiciones sociales y culturales con las cuales se identifican y son identificados los sujetos, y cuyo estudio nos permite poner en escena la realidad y las relaciones sociales.

Así, la pertenencia a una cultura o a un grupo se marca por la afirmación de la especificidad alimentaria, o lo que es lo mismo, por la alteridad alimentaria, de la diferencia frente a los otros. Cada grupo es portador de su propia cocina, compuesta por un cuerpo de prácticas, sentidos, reglas y normas que reposan sobre clasificaciones. Cada cocina se caracteriza, a su vez, por un determinado complejo gustativo que actúa como identificador que permite reconocer y por lo tanto aceptar una preparación culinaria. Estos códigos, también denominados gramáticas alimentarias por Fischler (1980), quien toma la analogía

entre cocina y lenguaje planteada por Lévi-Strauss (1968), alude a la cocina como un “lenguaje” (su gramática y su sintaxis) que como normas regulan cuándo y cómo hay que comer y en qué ocasión corresponde que se sirva qué tipo de alimentos y preparaciones descartando otros que le otorga sentido y familiaridad a la comida ofrecida permitiendo la aceptabilidad (tanto biológica como cultural) de la misma como tal.

Desde estas generalizaciones básicas, son muchos los antropólogos que han investigado la temática alimentaria, y contamos en este sentido con una sistematización propuesta por diferentes autores que marcan los desarrollos y las tendencias abordadas dentro del área de la antropología alimentaria desde sus inicios (Contreras 2003; Messer 1995; Pelto 1985; Goody 1995; Sammartino 2007). Aunque estos inicios posiblemente estén a la saga en relación a otros temas que despertaron mayor interés entre los antropólogos que investigaron hace más de un siglo atrás. Sidney Mintz nos advierte que los primeros antropólogos sentían mayor atracción por la relación de la gente y la comida con los dioses, festines y sacrificios, más que por visibilizar otras cuestiones, como por ejemplo el hecho de que en esas sociedades, la gente consumía alimentos que había producido (también recolectado, cazado) ella misma y que, en la mayoría de los casos, se dependía poco de intercambios a larga distancia. El autor interpreta ésta predilección por “lo exótico” debido al hecho de que los primeros antropólogos eran varones que provenían de sociedades urbanas, occidentales y patriarcales que no prestaron demasiado interés a las tareas de recolectar y cultivar alimentos, así como casi toda la preparación, que realizaban en su mayoría las mujeres (Mintz 2003:23).

En estos primeros trabajos emergen algunos autores clásicos que no podemos dejar de mencionar, como Lévi-Strauss (1958, 1965, 1968), quien hace una diferencia analítica entre las técnicas de preparación de los alimentos y *cuisine* como formas de consumo. En este sentido, cada sociedad tiene sus rasgos distintivos en cuanto a gustos, los que se expresan en la *cuisine* o lo que es lo mismo, las maneras en la mesa. Entre las técnicas de preparación, encontramos operaciones básicas que convierten lo crudo en cocido y que este autor denomina “triángulo culinario” - lo crudo, lo cocido y lo podrido - y sus variaciones de hervido, asado y ahumado, producto de las transformaciones naturales o culturales. De esta manera, conociendo el sistema culinario de una sociedad en particular, según el autor, podemos “deducir cómo su cocina constituye un lenguaje que traduce inconscientemente su estructura, a menos que se resigne, siempre de manera inconsciente, a revelar en él sus contradicciones” (Lévi Strauss 1968: 57).

Audrey Richard (1939 en Goody, 1995), discípula de Malinowski, es otra antropóloga clásica cuya posición referida al valor de la investigación sobre los alimentos se convirtió en el fundamento de muchos trabajos contemporáneos. En *Labour and Diet in Northern Rhodesia* (1939), su análisis se dedica al sistema alimentario de los bantúes del sur en Rhodesia, Africa, bajo la idea de que éste actuaba como un principio organizativo de la sociedad. Si bien se centra en los aspectos de consumo, abordaba el contexto social y psicológico del alimento, su producción, preparación y la manera en que estos procesos se vinculan al ciclo vital, las relaciones interpersonales, a la estructura de los grupos sociales y al valor simbólico de los mismos. El valor de su trabajo reside en ser el primer estudio encarado desde la antropología alimentaria que integra la dinámica alimentaria con el sistema productivo, el sistema social y la política de dominación del colonialismo, logrando mostrar el lugar desventajoso que colocaba la situación de dominación colonial en los sistemas productivos locales. También destacamos su perspectiva metodológica, basada en entrevistas en profundidad, recolección de la dieta del día anterior, registro de la comida diaria en un período corto de tiempo, descripciones generales acerca de todo el proceso alimentario: producción, tecnología, distribución, preparación, consumo y representaciones acerca de la comida (Aguirre 1998: 57).

Resaltamos el trabajo de la antropóloga estadounidense Margaret Mead, quien entre los métodos de investigación recomienda, hacia mediados del siglo XX, un abordaje integrador de los múltiples órdenes que intervienen en la alimentación, así como la combinación de la investigación nutricional cuantitativa con la información cualitativa que aportan las ciencias sociales. Desde el comité sobre hábitos alimenticios, que funcionó bajo su dirección en Estados Unidos a principios de la década del 40', emprendió la tarea de abordar la dinámica de los usos alimenticios en ciertas comunidades norteamericanas desde una perspectiva aplicada, centrada en la incidencia de las condiciones socioeconómicas sobre la dieta, prestando atención también al contexto cultural de la misma, con el fin de dar una pauta a seguir en el racionamiento de los alimentos (Contreras y Arnaiz, 2005: 118).

Rescatamos también las consideraciones teóricas de otros dos antropólogos emblemáticos que desde distintas escuelas delinearon dispares pero contundentes perspectivas encaminadas a abordar el tema de las elecciones alimentarias durante la década del '60: Marvin Harris y Mary Douglas. De los enfoques materialistas sobresale la figura de Harris, quien en su libro *Bueno para comer* (1989), comienza preguntándose por qué una misma sustancia puede reconocerse como apta para el consumo en ciertas sociedades y en otras no. Para el autor las elecciones de los alimentos dependen de una relación costo-

beneficios, siendo el trabajo o energía condensada en la obtención de los mismos, la clave para comprender por qué se consume determinada sustancia y no otra. Las personas elegirían así los alimentos en función de las ventajas prácticas que les aportarían los mismos. Los alimentos preferidos, según el autor, reúnen más energía, proteínas, vitaminas o minerales por unidad que los evitados. Aunque entiende que algunos alimentos sumamente nutritivos son relegados porque su producción exige demasiado tiempo o esfuerzo, o por sus efectos negativos sobre el medio ambiente. El peso está puesto en el plano de lo material en lo que respecta a que algo sea “apto” para comer, y si bien no niega que la carga simbólica desempeña un papel de trascendencia en el marco de las elecciones alimenticias, todos sus esfuerzos están puestos en demostrar que “la comida debe nutrir el estómago colectivo antes de poder alimentar la mente colectiva” (Harris, 1989: 12), pues los hábitos alimentarios de una sociedad se explican en términos de adaptación y ajuste en relación al valor nutritivo de los alimentos, a las condiciones ecológicas y económicas de su hábitat. Explica que muchas diferencias entre las cocinas del mundo pueden hacerse remontar a limitaciones y oportunidades ecológicas de cada región, aunque en economías de mercado, que algo sea bueno para comer, aclara y como hemos anticipado, también puede significar bueno para vender, independientemente de sus consecuencias nutritivas.

Por su parte, la antropóloga Mary Douglas (1971, 1973, 1995), inscripta dentro de la corriente del estructuralismo simbólico retoma algunos de los lineamientos de Lévi-Strauss para dar cuenta de la esencia del consumo, que es la comunicación y el intercambio de significados por medio de cosas, las cuales encierran la virtud de hacer visibles las categorías de una cultura y expresar el modelo de relaciones sociales de la comunidad estudiada. Es decir, las culturas crean estructuras determinadas por reglas, las cuales gobiernan la manera en la cual los alimentos son preparados y consumidos. El pensamiento humano, desde este enfoque, no quedaría reducido a ejecutar un determinado número de operaciones de inducción y deducción. Existiría, por el contrario, una clase previa de razonamiento que supone procesos de confrontación, clasificación y comparación conocido como pensamiento metafórico. Por esta vía la utilidad de las cosas reside en su capacidad de ser portadoras de significados socialmente compartidos, de señales a través de las cuales los hombres hacen inteligible el mundo que los circunda. Por ejemplo, en su trabajo “Descifrando una comida” (Douglas 1971) analiza las reglas que gobiernan el sistema alimentario de la clase media inglesa, donde subraya la naturaleza arbitraria de tales reglas, al contrastar este sistema con algunas convenciones de la cocina francesa.

A nuestro entender, los diferentes enfoques propuestos por Douglas y Harris resultan enriquecedores al complementarlos, de lo contrario, cada uno separadamente, pareciera no tomar en cuenta la extrema complejidad del hecho alimentario que nos obliga a integrar simultáneamente al hombre biológico y al hombre social, ligados indisolublemente, y que influyen en la elección, preparación y consumo de los alimentos. Al articularlas, se pondría de manifiesto que las distintas modalidades de producción y consumo de alimentos responden tanto a una construcción material como simbólica, por lo que retomamos en este sentido una perspectiva que busca integrar ambos lineamientos.

Durante las últimas décadas del siglo XX, siguiendo el trabajo de la estadounidense Gretel Pelto (1988), aumenta el interés por los estudios sobre alimentación y nutrición conectados a la influencia del contexto social, cultural, histórico, político y económico; determinados por cuestiones tales como la crisis mundial de energía y alimentos que ocurrió a finales de los 70, las discusiones acerca de la relación entre los patrones de consumo de alimentos en las naciones ricas y la escasez de los mismos en algunos países del denominado por la autora Tercer Mundo; la alimentación vinculada a la salud y las enfermedades que acaecen en las sociedades de la abundancia; el desarrollo de los “movimientos por una alimentación sana” de los países industrializados; la proliferación de la venta comercial de “alimentos naturales” y “alimentos saludables” y la expansión de la educación en nutrición; el nacimiento de procesos de “revitalización cultural” de las tradiciones alimentarias de pertenencia; el interés por la cocina internacional en las diferentes sociedades como expresión del poder de las élites que marcan la diferencia con respecto a las clases menos acomodadas (ibíd:45).

En los últimos años los estudios de la antropología alimentaria se diversifican en un amplio campo de temáticas, dado que no contamos con una sistematización actualizada que las agrupe por áreas y nacionalidades de origen de los antropólogos inscriptos en las mismas, y a sabiendas de las omisiones de autores y contribuciones en las que incurrimos, nos limitamos a mencionar tan solo algunos de los más conocidos.¹⁰¹¹ Así, entre los de habla inglesa sobresalen los trabajos de los estadounidenses Mc Michael (2009), en torno a comida y globalización, Donald Sutton (2010) y Jon Holtzman (2006) centrados en comida y

¹⁰ En este sentido recomendamos la lectura del trabajo realizado por Mintz y Dubois (2002) en el que clasifican los desarrollos que dentro del área de los estudios de la antropología alimentaria vienen realizando, hasta los primeros años del 2000, distintos autores, en general, de habla inglesa. Asimismo se cuenta con las publicaciones de la revista *Anthropology of food*, que clasifica los trabajos realizados por autores de distintas nacionalidades y ejes temáticos. Disponible en <http://aof.revues.org/>

¹¹ No volvemos a mencionar los autores clásicos que ya presentamos o bien seguimos haciendo más adelante. Si mencionamos aquí algunos antropólogos más jóvenes o menos conocidos que retomamos en los siguientes apartados.

memoria, y los de la canadiense Penny Van Esterick (1999, 2000) en género y alimentación. Entre los ingleses, contamos con los desarrollos de Carole Counihan (1999, 2004), Anne Murcott (2011, 2012, 2013) y Helen Macbeth's (2004, 2002, 1997), centrados en comida e identidad. De Francia, se destacan, dentro de temáticas afines, Annie Hubert (2002, 2000, 1998), Esther Katz (2007 2009), y Charles Suremain (2009, 2014).

Entre los desarrollos de la antropología alimentaria en los países iberoamericanos, España es el que más se destaca, con trabajos como los de Gracia Arnaiz (2002, 2007, 2010) y Eva Zafra (2011, 2014), centrados en temáticas de alimentación y salud; Adriana Kaplan y Silvia Carrasco (1999, 2002), junto a Xavier Medina (1997, 2002, 2014), ocupados en temáticas que articulan alimentación y migración; Elena Espeitx (2007), posicionada en la relación entre cultura alimentaria y patrimonio gastronómico, Amado Millán, en el área de la seguridad alimentaria y su percepción social (Millán 2002, 2004, 2008); Luis Canterero, en comida e identidad (1999, 2002). En América Latina sobresalen los trabajos, en Chile, de Sonia Montecino (2003, 2004, 2006) en torno a identidad, cocina y género y Noelia Carrasco Henríquez (2007) en el área de políticas alimentarias; en Brasil, los de Eunice Maciel (1996, 2004, 2005), junto a Renata Menasche (2008, 2012) centrados en alimentación e identidad. En México, los de David Oseguerra Parra (2001, 2009), ubicados en la temática de la percepción del riesgo alimentario en poblaciones carenciadas mexicanas, Luis Alberto Vargas (2002, 1999, 2006) y Miriam Bertrán (2001, 2005) concentrados en alimentación e interculturalidad. En Bolivia destacamos los trabajos de Claudia Terrazas (2006, 2011) y Pedro Pachagua (2011) que estudian la alimentación desde enfoques descolonizadores.

A continuación nos detendremos en caracterizar algunos de los avances en nuestro país. En esta dirección se destacan los trabajos de una de las antropólogas que más marcó nuestra predilección por la antropología alimentaria, Patricia Aguirre (1997a, 1997b, 1998, 2005) quien desde la Universidad de San Martín y el Ministerio de Salud de la Nación, investiga las prácticas y representaciones alimentarias de los hogares del Área Metropolitana Bonaerense durante la década de 1990. Sitúa la cuestión alimentaria en primer lugar dentro del marco macroeconómico, y articula entre otros datos, índices de disponibilidad y capacidad de compra de los habitantes; circuitos de abastecimiento, fuentes de consumo, índices de desocupación y subocupación, etc.; para recién luego pasar al ámbito de lo micro social, teniendo en cuenta la inserción de los hogares en diversos sectores de ingresos. En el marco del consumo de los hogares, para explicar por qué cada sector come como come describe las estrategias domésticas de consumo, entendidas como “las transacciones, los

intercambios, las relaciones entre las familias y su realidad y como se expresan como canastas de consumo” (Aguirre 1997b:173), así como en qué representaciones se apoyan los principios de incorporación de la alimentación de los distintos sectores de ingresos, atendiendo a las visiones acerca del propio cuerpo y las formas que adopta la comensalidad. Para la autora juegan un papel decisivo las representaciones simbólicas como las condiciones materiales que constituyen el hecho alimentario en tanto se construyen en una dinámica interactuante de transformación recíproca. Asimismo, considera que los sujetos con sus conductas ponen en acto regularidades grupales que los atraviesan, visualizando la propensión a ciertos consumos alimentarios, producto de la historia individual del actor, modelado en determinado seno familiar y posición social y en posesión de cierto capital, tanto material como simbólico.

Otra autora es Susana Hintze (1984, 1997) de la Universidad de Buenos Aires, quien desde estudios sociológicos, investiga los comportamientos y mecanismos implementados por los sectores populares urbanos tendientes a lograr la satisfacción de sus necesidades alimentarias, visibilizando e integrando los macro determinantes sociales económicos y políticos. Señala lo que “se dice” sobre el hambre en el escenario de la política, basándose en el análisis de datos estadísticos que reflejan cuantitativamente las dimensiones del problema desde el aparato del Estado. Y, por otra parte, lo “que se hace” con respecto al hambre. Es decir el alcance de los programas alimentarios y la relación que con éstos tienen los sectores populares, a través de un estudio de caso en la villa La Cava del Partido de San Isidro, Buenos Aires. Entre el amplio espectro de determinaciones vinculadas al comportamiento alimentario, destaca el análisis de la posición que tengan en la estructura social en términos de ocupación, niveles educativos, acceso al consumo, y constitución en la unidad doméstica. Así, para entender los comportamientos de las unidades familiares como una totalidad, utiliza el concepto de estrategias, configuradas en el tiempo a través de sucesivos procesos en que los sujetos sociales generan, seleccionan y combinan circuitos de satisfacción de necesidades, y permite la reconstitución de la lógica subyacente en estas acciones, lo que opera como nexo entre la organización social de la reproducción de los agentes sociales y las familias responsables de esta reproducción.

Nora Garrote, de la Universidad de Rosario estudia la cuestión alimentaria en un nivel de análisis más particularizado, haciendo hincapié en que el proceso alimentario está sujeto a dimensiones estructurales determinadas por la producción, distribución y consumo de los productos alimenticios, así como por procesos culturales que refieren a la interpretación y acción en esas condiciones, que pueden orientar dentro de ese espectro

determinado de posibilidades, los modos en el “uso de los recursos”. Por esta vía un estatus nutricional no puede explicarse directamente de una posición determinada de “acceso a los recursos”, sino del estudio más complejo que surge de la relación acceso y usos de esos recursos (Garrote 2003:121).

Marcelo Alvarez, del Instituto de Antropología y Pensamiento Latinoamericano, trabaja con temáticas vinculadas a políticas culturales, turismo y gastronomía, y lo hace desde los desarrollos antropológicos sobre Patrimonio Gastronómico, entendido básicamente como un proceso selectivo de alimentos y procedimientos de elaboración que identifican al cocinero/a y a los comensales con un determinado conjunto social, en el que se incluyen y descontextualizan alimentos y preparaciones, dando lugar a la construcción de nuevos significados. Esto, por otra parte, permite reconocer las fracturas y el conflicto, tanto en los procesos de selección y definición, como en la relación de los integrantes de un colectivo social con ese patrimonio (Alvarez 2002, 2008; Alvarez y Pinotti 2000; Alvarez y Sammartino 2009, 2013).

Luisa Pinotti, desde la Escuela de Nutrición de la Universidad de Buenos Aires, investiga temáticas alimentarias desde el enfoque de la auxología epidemiológica, abordando el crecimiento de los niños pertenecientes a pueblos originarios de Patagonia, Cuyo y Quebrada de Humahuaca, tomando en cuenta que las variaciones en el mismo se relacionan intrínsecamente con variables socioculturales, siendo la alimentación la variable interviniente más importante. En este trabajo retomaremos los aportes de la autora en el apartado que reseña los trabajos realizados justamente en la Quebrada de Humahuaca por presentar vinculaciones con este trabajo de investigación en el área (Pinotti 2005, 2007, 2012).

Contamos en nuestro país con otros antropólogos que trabajan en el área de la salud que han realizado sus aportes a la temática de la desnutrición infantil, como Susana Ortale (2006, 2007) de la Universidad de La Plata, Alicia Cattaneo (2002) y Damián Herkovitz (2008) perteneciente al área de Salud del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, quienes retoman los lineamientos básicos de la antropología alimentaria para analizar la problemática en el seno de los hogares y en las acciones e intervenciones llevadas a cabo por los profesionales de la salud. Emergen asimismo otros trabajos, como los de Laura Piaggio (2011), también de este organismo, que analiza cuestiones alimentarias en el marco de la escuela; Andrea Solans de la Escuela de Nutrición de la UBA, quien trabaja la temática alimentación y migración. Asimismo, en el área específica donde realizo mi estudio, aunque apuntando a otros objetivos de investigación en curso, contamos con los avances de Diego

Díaz, centrado en las estrategias domésticas de consumo alimentario y Sergio Guerrero en las relaciones que genera la producción y consumo de maíz (Díaz, Guerrero, Naumann, Sammartino, 2012).

Algunos enfoques específicos

En el apartado anterior realizamos el mapeo histórico de la antropología alimentaria a nivel internacional, y luego una descripción de los desarrollos que registramos en la Argentina en particular. En este apartado nos ocupamos de señalar la bibliografía que, dentro de la antropología alimentaria, presenta argumentos y lineamientos que sirven de antecedentes más directos para el planteo de esta tesis. En primer lugar, tomamos el trabajo del antropólogo inglés Jack Goody (op.cit), quien desde el enfoque de la antropología estructural compara, desde una dimensión temporal y espacial, las cocinas al interior de diferencias sociales y étnicas en el norte de Africa, entre los Lodagaa y Gonja, analizando sus principios y transformaciones en relación a las estructuras sociales y económicas de esas sociedades, así como la estructura del hogar y la clase. Para este autor la cocina y las formas de consumo no pueden estudiarse sino es de manera integral, abordando sistema alimentario, es decir, el proceso total de producción, distribución, preparación y consumo¹². Analiza los modos de alimentación teniendo en cuenta los cambios que éstos sufrieron desde el pasado tribal, pasando por el periodo colonial hasta el presente. Para hacer la comparación entre ambas cocinas tiene en cuenta las diferencias relacionadas con la producción agrícola y el acceso a la tierra, base de la cual depende la existencia de un tipo de producción que permite excedentes gracias al comercio de ingredientes exóticos, asignación de alimentos a funciones jerárquicas, separación de las funciones sexuales y culinarias en las mujeres, síntesis de tradiciones culinarias, representaciones dietéticas y un conjunto de consumidores críticos que otorguen preeminencia al placer de consumir alimentos. Analiza del mismo modo el lugar de la producción industrial de alimentos y el surgimiento de la cocina industrial en occidente, basado en los avances en los procesos de conservación, mecanización, venta mayorista-minorista y transporte. Encuentra que la misma impacta profundamente no solo en los patrones de consumo alimentario, sino también en la comensalidad, la distribución de tareas, etc. Dice:

¹² Goody agrega una quinta fase: la de eliminación, para referirse a la evacuación de la basura producida por las diferentes tareas y acciones ligadas al acto alimentario.

“En los países avanzados el proceso industrial y sus modos de comunicación masivos, casi han borrado los límites externos que definían áreas de consumo de alimento, así como algunas de las diferencias internas entre clases y regiones” (Goody 1995:15).

Tras dar luz a esta cuestión, considera primordial adquirir conocimiento sobre cómo se articulan las relaciones locales con la red más amplia para comprender los datos obtenidos. Y en este aspecto observa, entre otras conclusiones, que al menos en esa región de Africa, hasta la década de los '80, no abandonaron su “forma indígena de comer”, a pesar de la modificación de los patrones de consumo debido a la continuidad en la producción de alimentos locales y a la continuidad de la cocina en sí misma. De Goody tomamos como esencial el concepto operacional de cocina en sentido amplio, como una extensión de actividades y relaciones sociales que le confieren el carácter integrador y a la vez de gran complejidad. A través de estas operaciones y fases la cocina se inscribe así, en un conjunto que permite clasificar las prácticas alimentarias en diferentes etapas que corresponden a las diferentes fases del recorrido de los alimentos, desde la naturaleza a la mesa, siendo que a cada una de estas le corresponde un corpus de saberes propios cuya reproducción está íntimamente ligada con los actores que intervienen en ella.

Otra investigación que retomamos en particular es la del antropólogo estadounidense Sydney Mintz (1996, 2003) quien desde estudios que buscan conciliar el concepto de cultura con el de economía política, se preocupa por los *sistemas-mundo*, es decir, los estudios que abordan las conexiones entre las economías regionales y la economía capitalista mundial, integrando datos históricos para situar los acontecimientos e interpretarlos a partir de su posición en el sistema global. Este autor observa que las sociedades a las cuales “los pioneros”, como Boas y Malinowski fueron a realizar trabajo de campo eran sociedades “económicamente más auto contenidas por lo menos en lo que a los alimentos tradicionales se refería” (Mintz 2003:31) dado que en la actualidad, como ya hemos dicho, la antropología deba ocuparse de un mundo en donde cada vez menos la gente consume lo que produce por su cuenta, lo cual impone la necesidad de integrar diferentes niveles de análisis en los estudios acerca del consumo de alimentos. Desde este enfoque, en *Dulzura y poder* (1996), el autor estudia la expansión del consumo de azúcar en Inglaterra a fines del siglo XX, articulada con la transformación de su producción – mediante la expansión ultramarina, la conquista colonial y el desarrollo del sistema de plantación en el Caribe– y de su significado cultural. En el contexto de estas condiciones socioculturales e

históricas específicas, analiza las relaciones sociales que crean y condicionan la capacidad de las personas para organizar su subsistencia y dar significado a sus consumos, considerando las posiciones de género, edad, poder y riqueza. En *Sabor a comida sabor a libertad* (1996), especifica aún más su conceptualización sobre el significado de los alimentos. A partir de su pregunta acerca de cómo una sociedad aprende a comer de otra forma diferentes alimentos y modificar el propósito social del consumo mismo, analiza algunas de las restricciones que definen las situaciones en las cuales las personas aceptan la necesidad de cambiar sus hábitos alimentarios, y cómo en este proceso se crean nuevas situaciones de consumo dotadas de significados nuevos que ellas mismas desarrollaron.

Para separar los grandes cambios de trasfondo de las circunstancias de la vida diaria doméstica y de trabajo, el autor diferencia los significados internos, vinculados a las condiciones del consumo en la vida diaria, de los significados externos, sujetos a las condiciones del entorno económico, social y político, cuyo alcance trasciende a los individuos como a las comunidades locales. Pese a la importancia que tienen estos factores para la vida cotidiana, se originan fuera de esa esfera y en un nivel de acción social totalmente diferente. Como consecuencia de esos cambios, individuos, familias, grupos sociales sobre imponen nuevos comportamientos sobre los viejos, conservando algunos rasgos de conducta y abandonando otros, volviendo familiar lo extraño e impartiendo un significado adicional al mundo material. Es decir, las personas alteran todo lo que pueden las micro condiciones, configurando las rutinas diarias de la vida cotidiana dentro de las restricciones que permite el significado *externo*. Asimismo, Mintz considera de importancia rastrear y analizar los valores grupales y las prácticas del pasado, dada la influencia que tienen para decidir qué es lo que cambia, hasta qué punto, y con qué velocidad. Esto último se conecta con su definición de cocina, entendida como la práctica culinaria de una población, aunque amplia y heterogénea, consume determinados platos con cierta frecuencia y que, en consecuencia esa habituación los lleva a considerarse verdaderos expertos en el momento de evaluar la calidad de su preparación. Es decir, que en la concepción más amplia que nos propone Goody (op.cit), a través de la cual vinculamos los procesos de producción, distribución, preparación y consumo, es que cobra sentido la idea de que cada cocina “tiene raíces sociales comunes” (Mintz 2003: 134).

Este autor, a los fines de nuestro trabajo, nos habilita a preguntarnos, por ejemplo, ¿por qué en la Quebrada, una dieta basada en alimentos tradicionales, que desde el punto de vista nutricional son hidratos de carbono complejos provenientes de los granos y tubérculos - papa y maíz -, está siendo sustituida por alimentos industrializados que significan un

aumento constante de grasas, azúcares, conservantes y aditivos? Así como también, ¿por qué en la Quebrada, aún a pesar de estar signada por el consumo masivo de productos industrializados como los mencionados y como prácticamente el resto del globo, los alimentos locales de la región siguen siendo producidos y consumidos por sujetos que producen orientados al autoconsumo?.

Junto a Mintz, otros autores coinciden también en señalar que las comidas y preferencias alimentarias, una vez establecidas, suelen ser resistentes al cambio (Fischler 1995, 2005; Garine 1999, Contreras 1993, 2005). Así, no es fácil imaginar, como dice Mintz (2003), que los chinos renuncien al arroz para comer pan blanco, como no lo es imaginar, podríamos agregar, que en México o los países que conforman el área andina dejen de comer maíz o papa para reemplazarla por mandioca o mijo. Esos sabores tan apreciados se arraigan en condiciones económicas y sociales subyacentes que son las que el autor nos propone analizar. En el sentido opuesto, también nos advierte que algunas preferencias puedan llegar a abandonarse con facilidad, en tanto incorporar nuevos alimentos a la dieta es mucho más frecuente que abandonar los viejos y familiares (Mintz 2003). Otra posibilidad a considerar es la que proponen Eduardo Archetti (2006) con la noción de *hibridación*, y Sonia Montecino (2006) de *mestizaje*, para pensar la relación entre lo “local global”, como una fusión de ingredientes en la que se mezcla y se crea algo nuevo, en la que es difícil reconocer los componentes originales, propuesta que nos parece útil para analizar no solo los procesos de conformación y preparación de las comidas, también para indagar en torno a los productos y preparaciones que mantuvieron su vigencia, como el tostado, el mote, la chicha, etc., y señalar los alimentos como signos de una región, de una clase, de una etnia, de un género, etc. Ello, porque “lo mestizo” o “lo híbrido” supone en su interior la pluralidad de los cruces que lo construyen, sus tensiones, así como la ubicación en las jerarquías sociales.

Para dar cuenta, operativamente, de estas posibilidades nos es útil seguir la propuesta de Farb y Armelagos (1985), quienes proponen cuatro elementos para dar cuenta de las estructuras de las preparaciones y comidas que definen una cocina: primero, un número limitado de alimentos que se seleccionan del medio a través de criterios de facilidad de acceso y de las cantidades recogidas en función del desgaste de energía. Segundo, un modo característico de preparar los alimentos (cortados, asados, fritos, etc.). Tercero, los principios de condimentación del alimento base de cada sociedad, y cuarto, el conjunto de reglas que definen el número de comidas diarias; el comer solo o en grupo; la diferencia entre alimentos cotidianos y rituales.

Rescatamos también la investigación del antropólogo mexicano Arturo Warman (1988), inscripto en la misma corriente teórica de Mintz (Op.cit) y Wolf (1987), quien se ocupa desde una perspectiva histórica, del estudio del maíz como uno de los recursos más importantes de la fundación del sistema capitalista mundial. Enfoca su análisis en “las relaciones entre las plantas y los hombres, la trama y urdimbre entre los procesos naturales y los sociales, su encadenamiento y autonomía en condiciones de subordinación de los productores de alimentos por otros sectores de la sociedad” (Warman 1988: 260). Así destaca una gran variedad en la maneras de cultivar el maíz en la actualidad, muchas de ellas correspondientes “a sistemas antiguos que no desaparecieron ante el avance de la agricultura científica” - la avalada por los sistemas hegemónicos de producción capitalista- y que muestran no haber podido ser superadas en sus propias condiciones, hallando en este aspecto un camino a profundizar en el conocimiento crítico para la transformación. Su mirada implica un posicionamiento y una perspectiva interesante para esta investigación respecto a los propósitos de la misma, que es la de abonar al conocimiento de “otros sistemas alimentarios que coexisten junto a los hegemónicos”, y también lo es el lineamiento metodológico que propone para el análisis de los alimentos y las relaciones entre las personas, lo cual implica tener en cuenta tanto la “pequeña realidad, la que puede abarcarse caminando”, y posibilita que la reflexión teórica se haga a partir de ese conocimiento profundo sobre objetos, personas precisas y reales. Pero que, a la vez, necesita que sea explicada por una realidad originada fuera, “en ámbitos mayores, como el mercado mundial, la tecnología de punta, el gobierno nacional, las muchas dependencias que forman parte integral de la pequeña realidad” (op.cit:10).

Otro autor que aporta al campo de la antropología alimentaria es el sociólogo francés Claude Fischler (1980, 1995a, 1995b) centrado en el estudio de los cambios de las modalidades alimentarias en las sociedades desarrolladas. Su posición teórica para entender al comensal actual se basa en la noción de la existencia de tres orientaciones en base a las cuales nos alimentamos: La primera es el *pensamiento clasificador*, sostenido en las reglas propias de la sociedad de pertenencia para tomar decisiones acerca de qué es *bueno* y *malo* para comer. Así para que un alimento sea “bueno para pensar”, es preciso que sea ordenado, clasificado y combinado mentalmente según categorías definidas. El segundo es el *principio de incorporación*, “el movimiento por el cual hacemos traspasar el alimento la frontera entre el mundo y nuestro cuerpo y a través del cual el comensal integra lo material y lo simbólico, lo cual contribuye a hacer del alimento una especie de “máquina para viajar en el imaginario”. En este sentido llegamos a “ser lo que comemos” en tanto la incorporación es

fundadora de la identidad colectiva. Cuando algo se opone a la incorporación, emerge el disgusto, en su dimensión biológica, como “dispositivos de protección del organismo”, ante la posibilidad, por ejemplo, de consumir un hongo venenoso; o su dimensión ideal-cognoscitiva, que procede del universo de los conceptos, cuando el disgusto no permite por ejemplo, a un vegetariano consumir carne. En cualquier caso, los alimentos antes de entrar a la boca pasan por un cedazo en el que se examinan bajo todos los ángulos (olfativos, visuales, térmicos, texturales, morfológicos) a través del cual deben ser identificados como parte de las comidas familiares, reconocibles e identificables.

El tercero es la *paradoja del omnívoro*, que significa que nos movemos entre la búsqueda por conocer nuevas fuentes de nutrición –neofilia- y el *riesgo de ingerir una toxina* – neofobia - (Fischler 2005:63). La cocina viene a cumplir aquí precisamente el rol de mitigar esta ansiedad, ayudando a resolver la paradoja del omnívoro. Pues es la que proporciona una “red” para considerar el mundo y situarse en él, para incorporarse en el mundo e incorporarlo (op.cit).

Por otra parte, reflexiona el autor, la condición de omnívoro del comensal forjada en el proceso de evolución humana, signado por la incertidumbre alimentaria, no remite a nada novedoso, pero sí es novedosa la situación actual, ya que como resultado de la industrialización de la producción de alimentos, el comensal moderno vive en una sociedad de abundancias sin carencias alimentarias, y que a pesar de estar preparado para ellas, ahora debe tomar decisiones sobre la forma de alimentarse ante un sinfín de productos nuevos. Consideramos, que no sin cierta cuota de etnocentrismo, el autor simplifica una realidad que si bien está signada por la disponibilidad alimentaria, pues el globo cuenta con recursos alimentarios suficientes para alimentar a todos sus habitantes, ello no implica que todos puedan acceder a los alimentos y que sigan existiendo problemas por su falta o por la mala alimentación. Aun así, siguiendo al autor, el mayor problema para el comensal moderno no es la incertidumbre, sino la elección, puesto que en las sociedades modernas se ha modificado la función reguladora del sistema culinario del comensal, provocando un debilitamiento de las normas o una *anomia gastronómica* (Fischler 1995b: 375), pues los dispositivos de regulación social son cada vez menos eficaces y no hay criterios unívocos, sino una gama de criterios, a veces contradictorios. Aunque debemos destacar en este punto que hay quienes observan la situación actual de forma menos pesimista, planteando que los cambios de la modernidad han creado un “comensal plural” (Poulain 2002, Contreras y Gracia Arnaiz 2005).

Retomamos también, a través de uno de sus múltiples trabajos, a Pierre Bourdieu, quien en *La Distinción* (1980) define el gusto como un mecanismo y sistema de diferenciación de clase, donde las aficiones y preferencias culturales de los actores sociales están limitados y contenidos por su posición socioeconómica, entendiendo que la misma no atiende únicamente a la posición que se tiene en las relaciones de producción, sino a la manera en que se conjugan distintas propiedades, que conforman un habitus de clase. Concibe por habitus “a los sistemas de disposiciones duraderas y transferibles, estructuras estructuradas predispuestas para funcionar como estructuras estructurantes” (Bourdieu 1980:54), es decir, como principios generadores y organizadores de prácticas y representaciones que pueden estar objetivamente adaptadas a un fin, sin suponer la búsqueda consciente de fines y el dominio expreso de las operaciones necesarias para alcanzarlos. Es decir, el habitus formado por las estructuras objetivas genera, a su vez, las prácticas individuales, dando a la conducta esquemas básicos para la percepción, pensamiento y acción, siendo lo que sistematiza las prácticas de los sujetos, familias y grupos, garantizando su coherencia con el desarrollo social.

Respecto a la conformación del gusto, Bourdieu sostiene que a pesar de la amplia variedad que puede presentar, no se comprende sino dentro del espacio macrosocial en el cual se inscribe su accionar, ya que responde a un orden propio de cada clase que es percibido como el “natural”, asumido en los diferentes grupos sociales como los valores interiorizados, lo “obvio” o incluso lo deseable, que se encuentran asociadas a la primera infancia y el proceso de socialización. El gusto en materia de alimentos asimismo, agrega el autor, depende también de la idea que cada clase se hace del cuerpo y de los efectos de la alimentación sobre el mismo: sobre su fuerza, sobre su salud y su belleza, y de las categorías que emplea para evaluar estos efectos, pudiendo ser escogidos por una clase e ignorados por otra, y pudiendo las diferentes clases establecer unas jerarquías muy distintas entre los distintos efectos.

De este autor tomamos su interés por señalar cómo las prácticas cotidianas de los actores individuales están determinadas, al menos en parte, por la historia, la del “pasado activo” que funciona como capital acumulado, y asegura la “permanencia en el cambio que hace al agente individual”. Este lineamiento lo tomamos para analizar las prácticas y significados alimentarios ancladas a las condiciones de existencia socioeconómicas e históricas de la región, y el lugar de esta región en los procesos globales, que actúan como principios de percepción, pensamiento, acción, el gusto por algunos alimentos en particular y el disgusto por otros. Así, los comportamientos microsociales, a pesar de la amplia

variedad que puedan presentar y la especificidad que adquieran en el seno de cada unidad doméstica particular, pueden ser analizados contextualizándolos en el espacio macrosocial en el que su accionar se inscribe. No obstante, si bien el marco conceptual que nos propone Bourdieu es rico para analizar procesos de continuidad en el tiempo, hallamos cierto límite en tanto no otorga elementos para dar cuenta del cambio de habitus. Las prácticas no son simples ejecuciones del habitus producido por la educación familiar y escolar y los procesos diversos de socialización a los que los sujetos se ven sometidos a lo largo de su vida. Aunque el habitus tiende a reproducir las condiciones objetivas que le dieron origen, la aparición de nuevas posibilidades históricas reorganizan la experiencia y generan prácticas transformadoras. Entre estas nuevas posibilidades, ubicamos la presencia de la cocina industrial y otros factores estructurales que emergen del abordaje sociohistórico, como por ejemplo el caso más reciente que surge con la patrimonialización de la Quebrada.

Retomamos el concepto de socialización señalado por Bourdieu, para ampliar y vincularlo con el de enculturación alimentaria. En primer lugar, es importante el aporte del sociólogo francés Bernard Lahire (2007) quien alude a la idea de *socializaciones múltiples*, en tanto las formas que toman el proceso de transmisión/incorporación de la generación adulta a la generación infantil actúa de manera conjunta, a menudo contradictoria, a través de los padres, los miembros de la familia extensa, el grupo de pares, las industrias culturales (entre los que se inscriben los medios audiovisuales), las instituciones escolares, religiosas, culturales, deportivas, etc. Por otra parte, la noción de *enculturación alimentaria* (Carrasco 2002), nos permite enfocarnos en el lugar que ocupan las costumbres culinarias familiares, vistas como inscriptas en el interior de particulares tradiciones sociales que inician al niño en los diferentes gustos y lo acostumbran a los sabores, los productos, los condimentos, las texturas, etc. Así, entendemos que aprender a saborear una comida está sujeto a las socializaciones múltiples que inciden en el ingreso a un determinado registro gustativo, o a una “forma interiorizada de predilección y de rechazo” (ibid: 42). De aquí, en más entonces haremos referencia al proceso de enculturación alimentaria, pudiendo decir también socialización, pero sin dejar de considerar el anclaje que acabamos de explicitar.

En este apartado, entonces, hemos expuesto los nudos conceptuales de los autores que constituyen el armazón conceptual de la tesis. A continuación, nos ocupamos de señalar un grupo de estudios, que desde diversos enfoques y temáticas se anclan en distintas regiones del área andina.

Antecedentes de la antropología alimentaria en el mundo andino

Para comenzar es necesario señalar que no abundan investigaciones desde el enfoque específico de la antropología alimentaria en el sector del área andina, no obstante, retomamos algunos trabajos que conectan este enfoque y el área. En este sentido, contamos con la investigación de la antropóloga estadounidense Mary Weismantel (1994), quien realiza un estudio sobre la cocina de un área rural de los Andes ecuatorianos. Clarificando su deuda con los aportes del estructuralismo simbólico, toma como objeto de estudio la comida y la cocina para explorar las estructuras que sostienen a esta sociedad perteneciente a una cultura indígena andina, cuya economía, articulada a la economía de mercado, se basa en la autoproducción. Nos interesa el análisis que hace de los procesos de producción, circulación y consumo que van configurando determinadas identidades de clase, género, étnicas y nacionalidad. En este sentido construye, bajo la denominación “gastropolítica”, las dimensiones del poder económico y social de la cocina, poniendo de manifiesto la importancia de lo culinario en las constelaciones de significados y su peso en las definiciones y categorizaciones de género, de clase, generacionales, etc.

Otro perfil de trabajos lo constituyen estudios actuales que apuntan al desarrollo local y en el que intervienen especialistas de diferentes áreas disciplinarias, llevados a cabo a través de la recuperación de la perspectiva etnográfica y centrada en diferentes pueblos andinos, sobre todo de Ecuador, Perú y Bolivia. En esta línea de trabajos se critican las políticas de modernización propuestas por los centros del capitalismo para el “desarrollo rural” orientadas al mercado, y la introducción de paquetes tecnológicos como la Revolución Verde, que impactaron en los sistemas agroecológicos tradicionales. En este sentido, estos trabajos buscan recuperar la trama que hace a los conocimientos y prácticas tradicionales (Aguilar y Vilches 2002; Rhoades 2006; PRATEC 1997).

Uno de los trabajos agrupados dentro de este enfoque, que nos interesa en particular por su vínculo con la temática alimentaria, es el de la antropóloga Juana Camacho (2011) quien estudia los efectos de las transformaciones en el sistema alimentario local en una comunidad indígena de Ecuador. Tras realizar una contextualización histórica de los procesos económicos y políticos que influyen en el sistema alimentario, se detiene en describir las actividades agrícolas vinculadas al autoconsumo y registrar los significados locales de la comida. Marca el proceso de cambio de los repertorios alimentarios y la relación de las personas con la comida por el impacto de las políticas nacionales de desarrollo y de la globalización de las relaciones de producción y consumo (liberalización del comercio, importación de alimentos). Considera que, con la desaparición y el reemplazo

de los cultivos y comidas tradicionales, se van erosionando las identidades sociales. Sin embargo, también encuentra que las comunidades originarias no permanecen pasivas frente a este marco de transformaciones resultantes de las políticas de desarrollo neoliberales. Apunta en este sentido el papel que juegan organizaciones indígenas locales, ONGs e instituciones estatales que reclaman la justicia social que promueven “desglobalizar la barriga”, una actitud de resistencia que se expresa en el incentivo de cultivar y recuperar las variedades nativas, la valorización de prácticas agrícolas nativas y el mantenimiento de prácticas culinarias tradicionales. Resulta interesante este trabajo pues, a partir del marco histórico, económico, y político en el que contextualiza su análisis, recupera los diferentes agentes de cambio que inciden en la pérdida de algunos cultivos y alimentos, así como los agentes emergentes que inciden en la recuperación de los mismos.

Eduardo Archetti (2006), inscripto en el marco de la perspectiva simbólica, analiza el significado simbólico del cuy entre poblaciones campesinas andinas ecuatorianas, evidenciando que las prácticas y creencias vinculadas a su crianza y consumo articulan relaciones sociales y creencias religiosas, que estructuran y dan sentido a su reproducción y consecuente consumo.

Otra línea de trabajos actuales vinculados con los alimentos la constituyen, a nuestro criterio, los que investigan desde una perspectiva folclórica algún producto en particular, como es el caso de la papa (Arnold y Yapita 1996), en la que los autores destacan la diversidad de especies, al menos 230 cultivables, y su rol vital en el sistema alimentario andino, plasmado a un conjunto de valores, mitos y rituales. El caso del tamal en Perú (Pastor 2007), y alimentos como la quinoa (Kietz 1992), así como otros alimentos y comidas pertenecientes a la cultura alimentaria andina en donde destacan métodos culinarios (Antunez de Mayolo 1981). Rescatamos esta bibliografía que se ocupa de dar a conocer los usos y saberes respecto a estos productos porque contextualiza y profundiza en el conocimiento de determinados alimentos y preparaciones que aparecen en nuestro trabajo de campo. Asimismo, en sentido similar, consultamos otro grupo de trabajos orientados al relevamiento de información acerca de la producción y consumo de los cultivos andinos y sus prácticas “tradicionales” de labranza, con el propósito de revalorizarlos en tanto cultivos considerados “subexplotados” (Tapia 1990, Tapia y Fries 2007). Así también del área andina

que nos ocupa en particular, para lo cual tomamos los trabajos realizados por la Fundación FUCEMA¹³ y la cooperativa CAUQEVA¹⁴.

La Quebrada de Humahuaca: distintos estudios y abordajes

Entre los trabajos que desde distintos intereses y enfoques han tomado como área de estudio las distintas comunidades habitantes de la región de la Quebrada de Humahuaca, se pueden encontrar descripciones de carácter general sobre los aspectos sociales, culturales, lingüísticos, económicos y religiosos. Así, los primeros trabajos corresponden a historiadores y arqueólogos (Boman, 1908; Debenedetti 1910; Ambrosetti 1903; Casanova 1934). Por otro lado, contamos con trabajos abocados, desde distintas perspectivas antropológicas, al estudio de diferentes aspectos y problemáticas de la región, como el de Matilde Garcia Moritan y María Cruz (2012) centrado en aportar al conocimiento de los pueblos originarios de la provincia de Jujuy desde una caracterización que busca fortalecer la visibilización de los pueblos originarios. Asimismo, Norberto Pelissero, Claudia Forgione y Maricel Pelegrín (2007) realizan un estudio etnográfico acerca de la figura del juez de agua en el NOA y su vínculo con la producción agrícola, centrándose en la población de Juella.

Pero nos centramos en otros tres grupos de trabajos, tomando en primer lugar el de Rodolfo Merlino y Mario Sánchez Proaño (1994) que visualiza las luchas por la resistencia a la dominación de estos pueblos, basada en la dinámica de procesos de construcción y transformación de identidades indígenas. Se centran en el proceso de reproducción sociocultural y socioeconómica de los campesinos de las tierras altas jujeñas, considerando que el conjunto de estructuras que integran estas poblaciones campesinas actúan como “sistemas abiertos” que, aun afectados por la modalidad de expansión capitalista, conservan una identidad reconocible con respecto a la sociedad y cultura global, basada en el mantenimiento de lazos múltiples y de núcleos de concentración y redistribución que permiten la socialización de bienes de información cultural. Toman el caso de la producción y consumo de alimentos, considerando que la fragmentación y estratificación étnica,

¹³ FUCEMA es la Organización no gubernamental “Fundación para la Conservación de las Especies y el Medio Ambiente que llevó adelante el proyecto denominado “Conservación *in situ* de los cultivos andinos y de las especies silvestres relacionadas en la Quebrada de Humahuaca entre 2005 y 2009.

¹⁴ CAUQUEVA (Cooperativa Agropecuaria y Artesanal Unión Quebrada y Valles) es una organización fundada en 1996, de carácter autogestionaria integrada por 150 pequeños productores de la Quebrada de Humahuaca que producen y comercializan productos “ancestrales” y productos fruti hortícolas. Otra de sus tareas involucra tareas de capacitación para “la re valorización de técnicas antiguas de producción”.

socioeconómica y política de la sociedad colonial y poscolonial que conduce hasta la actualidad, se ha plasmado en el establecimiento de una *jerarquización de valor subjetivo de los alimentos*, pudiendo aún escucharse decir a los pobladores de esta región “comida de indios”, para referirse a las realizadas con productos nativos bajo modos de “preparación tradicionales”. En la actualidad, continúan los autores, la valoración simbólica adjudicada a los alimentos por parte de los pobladores nacidos y criados en la región, se mantiene, renueva y modifica en un sentido y en otro, lo cual se manifiesta tanto en los patrones de consumo como en la modalidad de acceso a los productos alimentarios. Por esta vía, la desvalorización sociocultural de los viejos patrones alimentarios provocaría transformaciones en el factor productivo que atenta contra la autosuficiencia y la diversificación. Ejemplifican esta situación con la quinoa, que por estar considerada un alimento de “indios” y de “pobres”, dejó de producirse y consumirse masivamente en el noroeste andino argentino, aunque comenzó a cobrar prestigio a partir de los '90 dentro de ciertos grupos urbanos y empresas multinacionales dedicadas a la industria alimentaria. Así los autores afirman que el aspecto sociocultural está ligado íntimamente al económico, de manera tal que los cambios manifestados en un campo pueden producir impactos en el otro. A nuestro parecer este aporte si bien no profundiza en la complejidad de procesos socioeconómicos que repercutieron en la producción de alimentos nativos en la Quebrada, nos resulta de interés en tanto ilumina respecto a la dimensión simbólica que incide en la producción y consumo de los mismos, entre los demás alimentos que se producen orientados al autoconsumo. Tampoco hace a nuestro posicionamiento la conceptualización dicotómica entre *dominación/ resistencia* que manejan estos autores, pues este polo de oposiciones, siguiendo a Sebastián Carenzo (2008), junto a los pares opuestos *tradición/modernidad*, *diversidad/homogeneidad*, implican tensiones entre categorías que no se traducen en las prácticas y valores diferenciales que responden a una u otra en arreglo a estas dualidades, ya que para la gente los cambios y continuidades se viven como un universo integrado, familiar, manejable y propio.

Desde la misma perspectiva teórica se ubica Mario Rabey (1988,1990, 1993) quien, en el marco de la discusión sobre "modelos de desarrollo", realiza un análisis de las principales características que asumen las instituciones dominantes de la “sociedad compleja” sobre las “sociedades tradicionales andinas” con el fin de modificar su tecnología, vista como “atrasada”. Asimismo, analiza las respuestas por parte de estas sociedades tradicionales dentro de un modelo más general de articulación entre las instituciones dominantes y los grupos socioculturales subordinados. Sostiene que la integración a la

civilización occidental a partir del siglo XVI implicó para el mundo andino poderosas presiones de gran impacto tecnológico, como el aporte de mano de obra y consumo de manufacturas, y la recepción de fuerzas de modelación ideológica, canalizadas a través de la prédica religiosa, la educación estatal y los medios electrónicos de comunicación.

Así, entre los efectos tecnológicos más importantes de la integración a la civilización contemporánea, señala la dificultad de aplicar técnicas productivas que requieren una presencia continua de los campesinos, que en muchos lugares se ven obligados a migrar; el reemplazo de estilos tradicionales de alimentación, vestimenta, alojamiento, transporte, etc., como resultado de la presión creciente para consumir productos industrializados; las pérdidas de conocimientos tradicionales, incluyendo categorías cognitivas y simbólicas esenciales para el funcionamiento de la tecnología andina (Rabey 1993:349). Pero, a pesar del despliegue de semejante estrategia por parte de las instituciones dominantes de la sociedad mayor, los componentes fundamentales de la “vieja estrategia andina”, basada en el patrón de complementación de los diferentes pisos térmicos, siguen funcionando en los Andes peruano-bolivianos, del norte argentino y de las áreas vecinas de Chile. Es decir, la posición subordinada en que se encuentran actualmente los sistemas socioculturales andinos en el interior de la sociedad compleja, no significa haber perdido autonomía en lo referente a cómo practicar dicha pertenencia. Ejemplifica la postura presentando el caso de los agricultores andinos y la continuidad en la siembra de especies vegetales domesticadas en los Andes, junto con una cierta variedad de cultivos introducidos durante los últimos cuatrocientos años, sin que exista conflicto alguno por parte de los agricultores.

Este autor también explora las relaciones entre las tecnologías tradicionales con la ciencia occidental, Así, emplea el concepto de conocimiento popular para designar al conjunto de recursos cognoscitivos que utiliza la gente para explicar su propia sociedad y cultura, así como su ambiente sociocultural y natural. El mismo incluye las habilidades, técnicas y recursos organizacionales que permiten a la gente aplicar estas explicaciones al manejo de su ambiente, para alcanzar fines específicos (Rabey 1990: 2). Rescatamos de este autor una perspectiva que se aleja de la mirada esencialista de la población campesina andina como entidades homogéneas, conservadoras y estáticas expuestas a las fuerzas transformadoras de la economía de mercado, sin posibilidades de reacomodarse y atenuar hasta donde sea posible el alcance de efectos negativos. Asimismo tomamos su conceptualización de conocimiento popular y su articulación con el conocimiento experto

que domina las tecnologías de punta referidas por Warman (op.cit: 1988), que desde ese lugar hegemónico las concibe como subalternas, alternativas o claramente irracionales.

Otra autora es Gabriela Karasik (1994, 2010) quien analiza la constitución social de la etnicidad en la Quebrada, más precisamente en Tilcara, desde una perspectiva que involucra los procesos regionales, nacionales y de clase, que da por resultado una estructura social muy jerarquizada donde, como en otras zonas de América colonizada por los españoles, el proceso de constitución de la subalternidad de quienes aparecen clasificados según criterios étnicos, ha sido fundacional de ciertas matrices de la estructura social. Por otra parte, la autora considera que los grupos que han ocupado la zona desde su poblamiento y que han pasado por los diferentes procesos de cambio hasta llegar a la actualidad, han construido espacios de identidad sobre una base étnica, recuperando su propia tradición, conformada de acuerdo a las condiciones sociales, políticas y económicas en las que estos grupos han vivido sus condiciones de existencia. Su aporte resulta enriquecedor para vincular estos espacios de identidad sobre una base étnica, con uno de los aspectos a tener en cuenta para analizar el habitus de “nuestros” sujetos sociales al llevar adelante las actividades desplegadas a la cocina.

En cuanto a las investigaciones específicas sobre temas alimentarios, como ya hemos mencionado, representan un campo de investigación poco explorado, no obstante, contamos con trabajos provenientes de la arqueología que en los últimos 30 años han aportado datos para la construcción de las dietas utilizadas por los antiguos pobladores de la Puna, los valles y quebradas (Fernández Distel 1986; Aschero 1994; Yacobaccio 1997). Por su parte, las antropólogas Santoni y Torres (1997, 2001) desde una perspectiva etnohistórica y analizando datos arqueológicos, realizan una detección de los determinantes culturales que pudieren haber influido en la conformación y adopción de la dieta actual de los grupos campesinos de las diferentes subregiones del NOA.

Entre los trabajos actuales, participamos de la investigación llevada a cabo por Pinotti (2005, 2007, 2012) sobre agricultores de regadío de la Quebrada de Humahuaca, quien analiza los efectos actuales de la sustitución de un patrón alimentario que coevolucionó con la población andina en general y la población quebradeña en particular. El efecto social de este proceso produce la desarticulación de las relaciones de reciprocidad e intercambio entre grupos de diversos pisos térmicos, ya que la producción se orienta de acuerdo a las demandas del mercado, con efectos destructores en la salud de la población en general, e infantil en particular. Así Pinotti pone el acento en el lazo que hay entre los alimentos, sus cambios y continuidades en la manera en que se producen, distribuyen,

preparan y consumen, y su correlato en el campo de las relaciones sociales, que se ven totalmente afectadas cuando los productos que constituyen los insumos básicos de las transacciones, están ausentes. Siendo esto, para la autora, visible en el crecimiento y la salud de los niños y población en general.

Otro grupo de trabajos está constituido por los aportes de Carlos Reboratti (2003), Mariana Arzeno (2003, 2004) y Claudia Troncoso (1998), del área de los estudios geográficos, que centran su trabajo en el proceso de cambio agrario en la Quebrada de Humahuaca, desde una perspectiva de análisis que integra los datos sociohistóricos junto al aporte del abordaje etnográfico. Colaboran en visualizar aquellos procesos que conducen a la existencia de los distintos modos de llevar adelante las actividades agropecuarias en la Quebrada. Asimismo, Arzeno y Troncoso (2012) se ocupan de analizar los efectos de la patrimonialización sobre la producción de cultivos tradicionales en el marco de los procesos de valorización de alimentos a los que se atribuye un contenido geográfico y cultural que los diferencia dentro del mercado agroalimentario de los productos masivos, y que a los fines de nuestra tesis aportan a distinguir la emergente construcción de mercados de productos de origen nativo y local de la Quebrada, y que hay que tener en cuenta en tanto genera un nuevo marco de significados para los alimentos que emergen de la producción orientada al autoconsumo en la región. En este sentido, complementamos nuestro marco teórico con la consideración de un grupo de trabajos realizados por técnicos del INTA que por sus desarrollos profesionales se vinculan estrechamente con la temática de la producción de cultivos nativos orientados al autoconsumo y de escasa visibilidad en el marco de las demás actividades productivas de la provincia de Jujuy (Longoni, Prada y Patzy, 2011).

El trabajo de Damián Alcoba et al (2006), a través de la metodología de diagnósticos participativos entre pequeños productores, releva y sistematiza el planteo de problemáticas vinculadas específicamente a la agricultura familiar¹⁵ – en los que emerge la identificación de una gran diversidad y complejidad de problemas (acceso al agua, regularización en la tenencia de la tierra, manejo ganadero, trabas para comercializar los

¹⁵El término Agricultura familiar es un concepto que está adquiriendo en el país un uso muy amplio y difundido desde el ámbito de las políticas públicas y organizaciones representativas del sector popular. Al respecto, Schiavoni (2010) agrega que es una categoría en construcción, cuya definición y alcances son objeto de múltiples negociaciones en las que intervienen científicos sociales, técnicos, administradores y organizaciones agrarias. Así el RENAF (Registro Nacional de la Agricultura Familiar) define al Núcleo Agricultor Familiar “como una persona o grupo de personas, parientes o no, que habitan bajo un mismo techo en un régimen de tipo familiar, es decir, comparten sus gastos de alimentación u otros esenciales para vivir y que aportan o no fuerza de trabajo para el desarrollo de alguna actividad del ámbito rural” (Manzanal y González, 2010:18). Manzanal (op. cit.).

productos, el uso y conservación de suelos, mejoramiento de la producción vegetal, procesos de transformación de productos primarios con incorporación de valor agregado, etc.), que siguiendo a los autores “explicarían las grandes dificultades que atraviesan los productores familiares y los técnicos de apoyo para -entre otras cuestiones-, mejorar los sistemas productivos. Asimismo los autores valorizan la transmisión de saberes que pasan de las generaciones mayores a las más jóvenes y destacan la importancia de las prácticas campesinas, pues ayudan, en el marco de las múltiples limitaciones de tipo sociopolíticas, económicas y ambientales, a la continuidad de la producción de alimentos para el autoconsumo. Estos trabajos además de ser útiles para analizar las posturas que poseen las instituciones gubernamentales sobre la producción de los alimentos locales que promueven determinado tipo de significados, permiten cotejar información que emerge del trabajo de campo correspondiente a la presente tesis.

Como resumen de este capítulo, resaltamos nuestro propósito de haber expuesto algunos de los antecedentes del área de la antropología alimentaria, que de ningún modo abarcan su totalidad, así como los enfoques de este campo más conectados a la temática de la tesis. Entre estos destacamos los enfrentados modelos explicativos de Marvin Harris (1987, 1989) y Mary Douglas (1971, 1995), acerca de las causas que determinan las elecciones alimentarias, explicitando nuestra toma de partido por una mirada integradora. De Goody (1995) tomamos la articulación integral que hace de la cocina en sentido amplio, teniendo en cuenta los procesos de transformación, en relación a las estructuras sociales y económicas. De Mintz (1996, 2003) destacamos el abordaje de los significados de las comidas, a los fines de entender porqué cambian o persisten determinadas prácticas alimentarias. Con Warman (1988), resaltamos la importancia de explicar los aspectos “micro” de la cocina, integrados a los diferentes niveles explicativos más amplios. Asimismo, nuestro marco conceptual se complementa con las orientaciones más generales de Fischler (1980, 1995a, 1995b) acerca de cuestiones claves que hacen a los procesos alimentarios, como el principio de incorporación, y la noción de *gastronomía-gastroanomía*. Por otra parte, destacamos los lineamientos de Bourdieu (1980), útiles para considerar porqué los gustos alimentarios, a pesar de la amplia variedad que puedan presentar, pueden ser analizados contextualizándolos en el espacio macro social en el que se inscriben, marco en el cual ampliamos el concepto de socialización y vinculamos con el de enculturación alimentaria.

Tras presentar los autores que estructuran los ejes que hacen a nuestro armazón conceptual, nos ocupamos de señalar otros grupos de trabajos. Entre los que resaltamos los

que en distintas regiones del área andina, se ocupan, como Weismantel (1994) y Camacho (2006) de investigar la alimentación en contextos rurales donde se produce para el autoconsumo. Dentro del área de las tierras altas jujeñas, marcamos los desarrollos de Merlino y Proaño (1994) quienes aportan aspectos claves a considerar, por su incidencia en la producción y consumo de los alimentos nativos; y de Rabey (1990), en torno a la articulación que se da entre las prácticas de los productores campesinos de alimentos orientados al autoconsumo con las instituciones oficiales, que por su trabajo, están ligados a ello. Por último, presentamos otro grupo de estudios, como los de Karasick (1994, 2010) y Moritán y Cruz (2012), para abordar el desarrollo de cuestiones étnicas en el marco de la Quebrada; así como los de Reborati (1997, 2003, 2009), Arzeno y Troncoso (2012), para conocer los procesos sociohistóricos concretos y su relación con los pequeños productores de alimentos de la región de la Quebrada.

En el siguiente capítulo nos ocupamos de establecer el contexto sociohistórico que incide y moldea el sistema alimentario, o la cocina de la Quebrada en la actualidad.

CAPÍTULO 2

HISTORIA AGROALIMENTARIA DE LA QUEBRADA

“La etnografía ha ido demostrando que la alimentación está estrechamente vinculada a la historia de los pueblos y que intentar comprender su realidad y evolución, sus jerarquías y desigualdades, sus funciones y sus lógicas, sus significaciones plurales, sólo puede hacerse teniendo en cuenta el peso de los respectivos contextos”

(Gracia Arnáiz: 2002:28).

Con el fin de dilucidar los procesos que han influido en la constitución del sistema alimentario actual de la Quebrada, en este capítulo abordamos la trayectoria alimentaria de la misma en el contexto del área andina en general, de nuestro país y de la provincia de Jujuy en particular. La pretensión es considerar los contextos histórico-sociales como dimensiones para comprender la dinámica de las relaciones que los grupos humanos establecen entre sí, con otros grupos y con la naturaleza. Asimismo, construir un marco de referencia para integrar al análisis las continuidades y transformaciones alimentarias, junto a la trama de las relaciones sociales conectadas a ellas, hasta llegar a las situaciones alimentarias actuales. Con este propósito, realizamos un rastreo cronológico de los acontecimientos vinculados con la producción y consumo de alimentos, y la matriz social donde tuvieron lugar a partir de la identificación, sistematización y análisis de fuentes bibliográficas provenientes de la arqueología, etnohistoria e historia.

Características generales de la Quebrada de Humahuaca y su poblamiento

La Quebrada de Humahuaca es un valle angosto con gran diferencia altitudinal entre sus extremos, ya que tiene aproximadamente 3.200 msnm en las cabeceras del río Grande hasta 1.300 msnm hacia el límite con los valles jujeños. La altitud unida a la presencia de barreras orográficas (sierras de Tilcara y de Zenta), generan diferentes ambientes en la región, que contiene áreas semiáridas y frías hacia el norte y otras, de tipo subtropical húmedo hacia su extremo sur.

Los registros de sitios arqueológicos, como Inca Cueva o Huachichocana, marcan la presencia de grupos cazadores – recolectores hace aproximadamente 11.000 AP (Aschero 1994, Fernandez Distel 1986), de cuyos vestigios quedaron restos de actividades domésticas como el procesamiento de productos derivados de la fauna silvestre local y el mantenimiento

de útiles y artefactos (Reboratti 2003). La instalación de las culturas agrícolas data aproximadamente 3.000 AP (Nielsen 2001, 2004), momento a partir del cual comienza el asentamiento de la población cerca de los recursos acuíferos para el desarrollo de la actividad agrícola y de domesticación de animales como la llama, proceso que dio lugar a las denominadas sociedades Formativas (900 aC. - 900 dC.), período en el cual aparentemente coexistieron diversos grupos caracterizados por la ausencia de desigualdades sociales estructurales y de un poder de tipo centralizado (Nielsen 2001).

Aprovechando los diferentes pisos térmicos, las poblaciones fueron domesticando variados recursos alimentarios, propios de cada uno de éstos. Así, por debajo de los 3.100 msnm, la región formada por los fondos de valle, incluyendo los del río Grande y los de los ríos tributarios, ha permitido el desarrollo de plantas entre las que se destaca el maíz (*Zea mays*), la base de la producción agrícola, y otras especies leguminosas como el tarwi (*Lupinus mutabilis*), que tuvieron importancia en la dieta tradicional andina (Rabey, 1988). Entre los 1000 y 1500 msnm, además de maíz, aparece en los registros la domesticación de zapallo (*Curcubita máxima*), yacón (*Polymniaedulis*), ají (*Capsicum annum*) y maní (*Arachis hypogaea*) junto a la recolección de algarroba, churqui, achira, chañar, yuca, ají quitucho, tunas, pasacana, moras y “raíces”. (Santoni y Torres 1997). Entre los 3.100 y 3.500 msnm se destaca la zona apta para la producción de productos como papa (*Solanum tuberosum*), oca (*Oxalis tuberosa*), quinoa (*Chenopodium quinoa* Willdenow) y kiwicha (*Amaranthus caudatus*). Por encima de los 3500 metros, la zona de la Puna, donde prosperan recursos aptos para el pastoreo y la caza, constituye el hábitat principal para la cría de ganado como la llama (*Lama glama*) y la vicuña (*Vicugna vicugna*) (Nielsen 2001). En el registro arqueológico de este momento aparecen, junto a las especies mencionadas, restos de animales que claramente no estaban ni están domesticados. Encontramos avestruces, vizcachas y guanacos. Junto a ellos aparecen evidencias de animales mantenidos en cautiverio, fundamentalmente llamas, en donde podemos presumir que se manifiesta el control reproductivo, parte fundamental de la domesticación (Torres y Santoni 1997, 2002).

Hacia el 900 dC. comienzan a darse una serie de cambios climáticos que implicaron reiteradas sequías, las cuales pudieron haber generado cierta disminución en la disponibilidad de recursos, con lo cual habrían surgido competencias interregionales por el acceso y control de los recursos y el afianzamiento de sociedades de tipo corporativo (Nielsen, 2001; Seldes, 2006). Para entonces la población comienza a concentrarse en la quebrada troncal y se produce una importante intensificación de la producción agropastoril a partir del desarrollo de infraestructura hidráulica en sitios como Coctaca y Rodero.

Asimismo, las dificultades en el acceso a los recursos pudo haber dado lugar al desarrollo de conflictos interregionales, relocalizaciones y mayor concentración de las poblaciones, intensificación de la explotación agropastoril e incremento de los sistemas de intercambio de bienes entre grupos caravaneros que recorren diferentes regiones (Nielsen 2001; Seldes 2006, 2007).

Entre 1430 y 1480 se produjo la invasión incaica del Noreste argentino, generando una serie de cambios en la organización sociopolítica que implicaron la relocalización de la población, imposición de tributo y mayor explotación de campos de cultivo (Nielsen 2001), siendo la producción agrícola, junto a la minería, una de las áreas donde el estado inca puso su acento (Raffino *et al.*, 1986). Específicamente, en lo referente a los recursos alimentarios, los incas introdujeron el desarrollo de estructuras arquitectónicas especializadas para el almacenamiento (Seldes 2007, Reboratti, 2003). Cercanos a estos espacios agrícolas, se crearon nuevos asentamientos que alojaron contingentes de agricultores provenientes, en carácter de mitimaes, trasladados de otras regiones del Tawantinsuy por el imperio incaico (Lorandi 1997), y es posible que hayan difundido formas de preparación de ciertos alimentos, como lo atestiguan las actuales denominaciones de platos y preparaciones que provienen de esa tradición culinaria, como el mote, el charqui, el maíz tostado, el loco, calapi, las salsas de ají, las diversas chichas, humitas, etc; - que más adelante no ocupamos de describir - junto a técnicas como la fermentación, el tostado y la cocción en hojas; el congelado-asoleo, tal como registra Sonia Montecino (2006:33) para el caso de Chile y nosotros de la Quebrada.

La conquista europea

Es a partir de la conquista española que los modos de vida de los pueblos americanos comienzan a sufrir un profundo impacto, colonización e incorporación a un nuevo sistema socio-político-económico que produjo grandes desestructuraciones y cambios. Seguramente esta etapa fue traumática para la población, tanto por la presencia de grupos extraños que impactaron en la desorganización política como por los embates constantes de enfermedades y pestes que terminaron diezmando a las poblaciones originarias (Reboratti, 1997). Esta situación no pudo dejar de tener efectos sobre la producción y el consumo de alimentos, ya que las instituciones socioeconómicas coloniales, como la encomienda, la hacienda, los enclaves mineros y los obrajes, influyeron en la destrucción de paisajes y ecologías locales y en la explotación de los recursos. Estando aparejado a esto la

desvalorización de los alimentos nativos, el abandono de prácticas alimentarias e ingesta de productos, con el consecuente deterioro de las condiciones vinculadas a la nutrición de las poblaciones andinas (Antúñez de Mayolo 1981).

Entre los alimentos que llegaron de Europa a los Andes, producto de sus propios procesos de domesticación, hallamos, entre los vegetales: trigo, cebada, avena, habas, cebolla, ajo, zanahorias, árboles frutales de duraznos, ciruela, membrillo, manzanas, limones, caña de azúcar, etc.; entre los animales: vacas, cerdos, cabras, caballos, burros, ovejas y gallinas, etc. (Borah 1954). Los alimentos americanos llevados a Europa, por mencionar los más emblemáticos, fueron maíz, papa, batata, ajíes, tomate. Sin embargo, los conquistadores solo se llevaron los productos y no los saberes que los pueblos originarios tenían sobre éstos, fruto de milenios de experiencia. A modo de ejemplo ubicamos el caso del maíz, cuyo proceso de adopción por parte de la población europea fue lento, cargado de prejuicios y desconocimiento. Este alimento seguramente despertaba desconfianza y desprecio entre los europeos por provenir de tierras extrañas, y por ser consumido por pueblos totalmente descalificados. Así, el maíz no ingresó a Europa como lo consumían los pueblos americanos. Comenzó a prepararse como se hacía con otros cereales, en forma de polenta, perdiéndose la técnica de preparación americana del maíz, es decir hirviéndolo con el agregado de una sustancia alcalina, como rodajas de lima, cenizas o cal, proceso conocido como nixtamalización en México, que permite liberar la niacina (vitamina B3), y aporta una mejora en la biodisponibilidad de aminoácidos esenciales y la absorción del calcio (Wall y Carpenter 1988). Así la forma de preparación llevada a cabo en Europa generó la pérdida de cualidades nutritivas muy importantes para la salud y la consecuente deficiencia patológica conocida con el nombre de pelagra. En última instancia la razón de esta enfermedad radicaba en haber importado de América el producto, el maíz, pero no los conocimientos acerca de su tratamiento y cocción (Montanari 1993).

Retomando a Gade¹⁶ (op.cit), para 1555 en Perú ya se reproducía la mayor parte de los cultivos e implementos agrícolas de origen europeo, incluso granos como el trigo y la cebada. Estos, además de preferidos por los españoles, fueron también adaptados por las poblaciones originarias, no reemplazando a los de origen precolombino, pero sí complementándolos en muchos casos. El trigo, por ejemplo, tenía la ventaja de que se plantaba y cosechaba en épocas diferentes a las del maíz, por lo que no entraba en

¹⁶ Destacamos la postura crítica de este autor respecto a las discusiones académicas que se han enfocado en las desventajas que ha tenido el impacto español sobre las poblaciones indígenas, viéndolas como culturalmente herméticas, subestimando la capacidad de éstas para manipular elementos de la cultura española e incorporarlos a su modo de vida (Gade 1992: 461).

competencia directa por la mano de obra. Otros cultivos también fueron importantes por su resistencia a las condiciones de frío y de altura; entre éstos la cebada y las habas. Con respecto a los animales domésticos, el reemplazo fue bastante mayor, aunque en las zonas más altas siguió habiendo una buena cantidad de camélidos americanos. En el resto de las zonas se difundieron rápidamente las ovejas, cabras, vacas y caballos, entre otros (Gade 1992). Si bien no contamos con información sistemática sobre la alimentación en la Quebrada para este período, algunos indicios son compatibles con una situación similar a la que ilustra Gade para la zona central andina (Díaz et al. 2012).

Del período colonial a la Independencia

Entre finales del siglo XVI y principios del siglo XVII, los españoles comienzan a instalar sus propias empresas mientras reducen a los indios a escasas tierras de comunidades alrededor de los nuevos pueblos de indios, donde los fueron concentrando. Las chacras españolas destinadas a la producción de trigo y a la horticultura, sobre todo vid y algodón, fueron distribuidas en los alrededores de las nuevas ciudades, generalmente en áreas más bien llanas como lo exigía el tipo de cultivo europeo como Santiago del Estero, San Miguel de Tucumán, Salta, La Rioja o Jujuy. Estas estuvieron a cargo de los indígenas que debían trasladarse hasta esas tierras en períodos prefijados como parte de las prestaciones tributarias (Rutledge 1987). Así, la imposición del sistema de servicio personal provocó alteraciones en los calendarios de actividades comunitarias de los grupos indígenas, como la construcción de andenes o canchones de cultivo y la conservación y limpieza regular de los canales de riego en períodos prefijados en el calendario agrícola. De todas maneras, paralelamente perduraba la agricultura de subsistencia basada en el cultivo de maíz, papa, trigo, etc. y la cría de animales para autoconsumo, así como el intercambio de las mismas por productos de la Puna, como sal, chalonga, tejidos, y los valles templados de Jujuy, como frutas, carne, etc. (Teruel 1995).

Con el paulatino desarrollo de las incipientes ciudades españolas en el actual territorio argentino, y la demanda de productos que exigía la explotación de la plata del Cerro Rico en Potosí, se dio lugar a un creciente flujo comercial que vinculaba ambos espacios del Virreinato. Este tráfico era sobre todo de ganado vacuno, y a partir de 1630, se incorporó el envío de tropas de mulas. Estos ganados se criaban en las praderas cercanas a las ciudades del litoral pampeano y también del Tucumán. La Quebrada, última zona de pasturas antes de ingresar en las altas tierras de la Puna, se organizó económicamente en

torno a este tráfico, produciendo forraje para las cabalgaduras y vacunos para el mercado de Potosí, y alimentos para los pasajeros en camino (Reboratti, 2003). Tenemos no obstante en el segundo periodo del siglo XVII, que la Puna y la Quebrada - a diferencia de lo que sucedió en los valles Calchaquí-Yocavil y el de Hualfin, que quedaron, en mayor medida, libres de población indígena “gracias” a lo cual los hispano-criollos pudieron apropiarse finalmente de sus tierras - lograron conservar un perfil más andino porque las migraciones de atacameños y distintas zonas andinas relativamente cercanas de la actual Bolivia, no alteraron los patrones preexistentes, sino más bien, realimentaron y reforzaron los patrones andinos de comportamiento cultural (Lorandi, 1997).

El proceso colonial culmina en vísperas de la Independencia, con otro gran cambio en el eje económico: Potosí y sus minas pierden el rol primordial que habían tenido hasta entonces, y en el espacio de lo que luego será el territorio argentino, comienza a ampliarse la producción ganadera. El NOA queda así doblemente marginado: La ganadería del norte no puede competir con la pampeana, Potosí decadente ya no consumía las mismas cantidades de ganado y además pudo proveerse de zonas más próximas. Con la declaración de la independencia, la función de la región como vía de comunicación quedó interrumpida, quedando desplazada de los mejores mercados; luego se vio afectada por los problemas que perjudicaron a todas las regiones del interior del país: la economía centralizadora de Buenos Aires y las luchas para consolidar la independencia en un principio, y luego las guerras civiles. A pesar de ello, aún hasta la segunda mitad del siglo XIX, se continuaba con una producción de alfalfa muy importante para las tropillas que por allí circulaban, y a la par se siguieron cultivando los alimentos para los pobladores, entre los que se destacaba el maíz e indudablemente participando de sistemas de intercambios interregionales no mediados por el mercado (Reboratti, 2003; Seca 1989).

Otro proceso a destacar correspondiente a este período, es la aplicación para toda la Quebrada de Humahuaca, luego de 1840, de la ley de Enfiteusis, mediante la cual se declaraba a las tierras de la Quebrada como fiscales, permitiendo a las familias terratenientes su apropiación a cambio del pago de una tasa mínima. Desde la creación de esta ley, la propiedad de la tierra se fue concentrando en manos de este pequeño grupo terrateniente, dando lugar a una distribución desigual que desarticuló la propiedad comunal prehispánica, teniendo los pobladores originarios a partir de entonces que pagar una comisión en dinero por el uso de lo que habían sido sus propias tierras (Reboratti op.cit.). El primero de estos dos grupos orientó su producción ganadera alternando con la agricultura, ambas articuladas

al mercado, quedando el segundo grupo, constituido en gran parte por las poblaciones indígenas, por no decir su totalidad, con una producción orientada al autoconsumo.

La provincia de Jujuy en el circuito productivo nacional. El lugar de la Quebrada

A fines del siglo XIX, en el marco del modelo agro-exportador (1880-1937) se inicia el desarrollo de actividades que responden a un proceso “modernizador” y dan por resultado la actual configuración espacial de la Argentina, donde las economías locales se integran a un circuito productivo nacional con la preponderancia de ciertas regiones por sobre otras. Ello genera desiguales procesos de desarrollo a nivel nacional, con la preeminencia de la pampa húmeda y la concentración de la población y actividades económicas, junto al creciente languidecimiento de las economías regionales, tardíamente incorporadas sobre la base de un mercado interno en expansión. El acompañamiento de este proceso va de la mano con las altas tasas de migraciones internas, que tuvieron efecto tanto en las áreas emisoras como las receptoras - se calcula que desde 1895 hasta las décadas de 1960-70, cambiaron de provincia unos 8 millones de personas (Troncoso 2008, Reboratti 2004).

Dentro de este marco, hacia 1870 la provincia de Jujuy se incorpora como una de las economías regionales más importantes al mercado nacional, con la industria azucarera. Las plantaciones de caña, pertenecientes a los tres mayores ingenios ubicados en las zonas más bajas de la provincia de Jujuy: Ledesma, La Esperanza y la Mendieta (Rutledge 1987, Teruel 1995), acompañaron su crecimiento productivo junto a la concentración de poder político de sus dueños, creando zonas donde el dominio de las empresas era total, manejando prácticamente funciones propias del Estado -como la policía, los juzgados de paz y los municipios de los departamentos del Ramal jujeño y con gran poder de coacción sobre las poblaciones entre las cuales reclutaban la mano de obra (Arzeno 2003). Respecto a quienes eran las poblaciones que cubrían esta necesidad de mano de obra, hallamos un primer momento, comprendido entre 1880 y 1930, donde la misma era satisfecha por la incorporación de indígenas chaqueños. En un segundo momento, hacia 1930, los ingenios desarrollan una política de concentración de tierras a través de la compra o alquiler de las haciendas de la región, mecanismo que les permitía incorporar más mano de obra proveniente de las zonas campesinas de Salta y Jujuy, quedando obligados los campesinos a pagar las rentas con trabajo en la zafra y el peonaje por deuda (ibid). Este hecho marcará un

nuevo fenómeno que incidirá en la desestructuración de la economía tradicional campesina de la Quebrada, en tanto convierte a sus integrantes al trabajo asalariado como parte de su subsistencia, e instala la migración estacional requerida por esta industria para el momento de la zafra (Rutledge 1987). Es decir que la población permanecía en sus tierras parte del año, ocupándose de las actividades agrarias orientadas al cultivo para el autoconsumo y el resto del año lo completaba en las plantaciones de azúcar, en la época de la cosecha (Reboratti 1997). Esta dinámica continuó al menos hasta el comienzo de la incorporación de la mecanización de las tareas en los ingenios, hacia mediados de la década de 1960, proceso este último que se acrecienta durante la década de los '70, con la concentración del sector en manos de menos empresas y la reducción cada vez mayor de los trabajadores (Troncoso 1998).

La llegada del ferrocarril hacia principios de siglo XX constituyó un aspecto fundamental para el fortalecimiento de la agroindustria azucarera, permitiendo el transporte de la maquinaria y el traslado de la producción de azúcar en el mercado nacional (Rutledge, 1987, Seca, 1989). Asimismo, el ferrocarril incidió en la dinámica poblacional de la Quebrada: a medida que se avanzaba con la construcción y puesta en servicio del mismo para unir las localidades de San Salvador y La Quiaca, el patrón de asentamiento fue modificándose. Hasta aproximadamente 1914, la población, que alcanzaba casi 10.000 personas, vivía en forma dispersa en la quebrada principal y en las transversales, pasando a cobrar importancia otras localidades como Volcán, Tilcara y Maimará, donde se instalaron y desplegaron distintos tipos de servicios ferroviarios (Reboratti et al.2003, Seca 1989).

Otra de las actividades que influyeron en la economía quebradeña, y requirió de mano de obra estacional, se gesta entre 1920 y 1930 con el desarrollo de la actividad minera en la Puna, representada por los yacimientos de Mina Aguilar, con la explotación de plomo, plata y zinc, y Mina Pirquitas, productora de estaño y plata (Madrado 1981). A partir de la década de 1940 se suma la actividad minera en el sur de la provincia, en las minas 9 de Octubre y Puesto Viejo, con la explotación de hierro, industrializado luego en Altos Hornos Zapla, en Palpalá, localidad convertida en otro de los centros económicos de la provincia.

El desarrollo de estas actividades estuvo acompañado por otras que formaron parte de la economía de la zona e incidieron en las formas de vida de la población. Entre éstas se destaca la producción de tabaco, que comienza a expandirse en la provincia de Jujuy en la década de 1950, en los departamentos de Gral. Belgrano, San Antonio, Palpalá y El Carmen, habiendo desplazado para la década de 1960 los cultivos de consumo local como maíz, trigo y cebada. Cabe destacar que el cultivo de tabaco es uno de los que requiere de

mayor cantidad de mano de obra por hectárea, lo cual impactó en el incremento de la población provenientes de la Puna y la Quebrada así como de otras provincias del NOA hasta aproximadamente la década de 1980 (Borro 1993). Dentro del mismo período, en los departamentos de Ledesma, comienzan a destacarse los cultivos cítricos y de hortalizas, de tomate en especial, atrayendo también a trabajadores provenientes de la Quebrada para emplearse en dicha actividad.

Centrándonos con mayor detenimiento respecto a lo que acontece con los cultivos durante estos procesos de cambio a partir del siglo XX, tenemos que para 1908, en los albores aún de la llegada del ferrocarril, la mayor parte de la superficie cultivada en Humahuaca se dedicaba al maíz (44%) y a la alfalfa (35%) (Troncoso1998). Pero a medida que se va extendiendo y consolidando el transporte ferroviario en la zona, se produjeron varios efectos relacionados con la agricultura. La alfalfa va desapareciendo como principal cultivo de comercio en la Quebrada, y progresivamente se orienta hacia la agricultura de frutales, en mayor medida duraznos, manzanas, peras y membrillos, cuya producción se sirve del tren para su traslado y comercialización. De todos modos estos productos comenzaron a declinar a partir de 1920 por la aparente presencia de plagas que pudieron ser solo parcialmente controladas, lo cual provocó la pérdida de calidad, rendimiento de los cultivos y el posicionamiento que habían adquirido en los mercados. En este período se desarrolla también la producción de flores, transportadas por el ferrocarril para su comercialización en distintas ciudades del país, razón por la cual, con el posterior cierre del mismo esta actividad queda replegada (Reboratti op.cit).

Entre 1930 y 1940 comienzan a cobrar relevancia la producción de hortalizas de clima templado, principalmente lechuga, ajo, cebolla, zanahoria, tomate y acelga. Esto se da por el auge de la producción tabacalera en áreas que eran predominantemente hortícolas por lo que determinadas zonas de la Quebrada comienzan a cubrir la demanda de dichos productos para los incipientes mercados urbanos del Noroeste argentino. Esta actividad sigue creciendo hacia la década de 1970, con la disponibilidad de mano de obra que iba dejando la actividad azucarera, absorbida por la horticultura (Reboratti 2003, Seca 1989). Entre las zonas privilegiadas para dicha actividad, se ubican las del fondo de valle con disponibilidad de riego; destacándose las áreas de Maimará, Tilcara y Huacalera, cuya cercanía a la principal vía de comunicación, es decir, la ruta nacional Nro 9 (y al ferrocarril hasta su cierre) incide en la fácil colocación de los productos en los principales mercados de la región. Esto marca, hasta la actualidad, un fuerte contraste socioproductivo entre las tierras que se ubican al fondo del valle, que experimentaron un proceso de modernización

desde la década de 1970, y el de las tierras más altas y alejadas de la ruta 9, en las que no se desarrolló una alternativa laboral como la anterior (Arzeno 2003). De esta forma, en estas áreas más alejadas del fondo de valle, los efectos que tuvo el proceso de proletarización, parcial o completo, sobre la organización económica de la población campesina son más notorios, pues siguiendo a Arzeno podemos visualizar y para resumir que:

“la búsqueda del ingreso monetario necesario para la subsistencia de las unidades campesinas, necesidad creada a lo largo de varias décadas de asalarización parcial, tuvo como consecuencia la migración estacional o definitiva de gran parte de la población en edad activa, con el consecuente debilitamiento de la economía local. Las migraciones estacionales de fuerza de trabajo privaron a las áreas proveedoras de mano de obra de la población activa de características más dinámica, es decir, varones jóvenes y adultos. Esto de alguna manera repercutió en el desarrollo de las actividades agrarias en los lugares de origen, en tanto al crecer la venta de fuerza de trabajo disminuía la inversión de la misma en dichas actividades” (Arzeno 2003:26).

Hacia fines del siglo XX e inicios del siglo XXI

A partir de la década de 1990¹⁷, la profundización del modelo neoliberal y concentración económica que afecta al país produce un ajuste estructural que impacta en las ya deterioradas economías regionales. Este proceso provocó devastadores efectos sobre el tejido social y productivo de las poblaciones locales (Rofman et. al 2008), que incidió directamente en el mercado de trabajo y en la progresiva suba de altas cifras de desempleo. En este contexto, la minería registra un profundo repliegue de sus actividades, dejando a miles de trabajadores desempleados. Un caso emblemático que nos permite dimensionar la envergadura de esta situación es el de Altos Hornos Zapla, que en 1992 pasó a manos privadas, momento en el cual el personal empleado se redujo casi a la mitad, dejando a unos 1500 desempleados (Troncoso 1998). Otra situación similar ha acontecido a principios de la

¹⁷A principios de la década de 1990 vivían en la Quebrada cerca de 25.000 habitantes. Encontramos que gran parte de esa población cercana al 30% vivía en localidades situadas en el fondo del valle; Humahuaca, donde sobrepasaba los 6000 habitantes y Tilcara, la segunda localidad en tamaño, los 2000 habitantes. Del último censo realizado (2011) vivían en la Quebrada 29.715 habitantes, de los cuales la mayoría se hallaban en Humahuaca (17.366 habitantes) y en Tilcara (12.349 habitantes), lo cual nos habla de la magnitud del crecimiento poblacional en dos décadas.

década de 1990, en relación con los trabajadores ferroviarios luego del cierre del ramal General Belgrano (Reboratti, 1997).

El impacto de esta situación también se refleja en los índices de pobreza e indigencia que se registran a partir de la última parte de la década de 1990 en la provincia de Jujuy, y llegan a su pico en 2002 y 2003: Entonces los porcentajes de personas bajo la Línea de Pobreza alcanzaron valores máximos de 73,1 % en Octubre de 2002, mientras la de Indigencia, un máximo de 37,2 %.¹⁸, razón por la cual, tenemos que hacia el 2005 en Quebrada de Humahuaca, el 21% de las personas mayores de 14 años se sostenían con planes sociales, en complemento con ingresos provenientes de la agricultura y trabajos precarios (Belli; *et al.* 2005).

Respecto al proceso que sigue la actividad agrícola, tras la reestructuración de la actividad minera, se dio la llegada –o el retorno en algunos casos- de numerosos trabajadores mineros, quienes acudieron al área en búsqueda de otras oportunidades laborales; muchos de ellos invirtiendo sus indemnizaciones en la compra o arriendo de una parcela agrícola en el fondo del valle, destinadas a la producción de hortalizas orientadas al mercado (Reboratti, 1997). Esta “llegada” implicó la expansión progresiva de la actividad hortícola en las últimas décadas, acompañada por la difusión de nuevas prácticas productivas, como la utilización de agroquímicos y semillas de alto rendimiento y una clara orientación hacia los principales mercados urbanos regionales, como San Salvador de Jujuy y Tucumán (Reboratti 2003). No obstante este avance, la producción hortícola es marginal, aún hasta la actualidad, respecto a los volúmenes que alcanza en los departamentos de los valles tropicales del este de la provincia. Este punto no obstante lo retomaremos más detenidamente en el Capítulo 3. Para concluir con el que nos ocupa aquí, podemos entrever que, tras este largo proceso, los consumos alimentarios también fueron modificándose, con la incorporación del salario a la subsistencia primero, el arribo del ferrocarril, y el camión después, que hizo posible un mayor acceso a insumos alimentarios refinados provenientes de la llanura pampeana de origen industrial, como harina, azúcar, fideos y arroz. Proceso que influyó en la modificación de los patrones de consumo de la población y la cada vez mayor sujeción al mercado por fuera del trueque de bienes y/o servicios y donde el dinero se hizo cada vez más necesario. De esta forma, hacia fines de siglo XX, comenzaron a tener una presencia cada vez mayor en la Quebrada los productos envasados con marcas provenientes

¹⁸http://www.pnud.org.ar/docs/Libros_y_Publicaciones/ODMJujuy.pdf (1/7/2013).

de famosas corporaciones de producción de alimentos que se sirven de los medios masivos de comunicación para publicitarlos y difundirlos (Alvarez y Pinotti 2000).

El turismo y la patrimonialización de la Quebrada

El turismo en la Quebrada se constituye como una opción desde finales del siglo XIX, cuando poblados como Tilcara y Maimará resultan elegidos como “villas veraniegas” por familias salteñas, tucumanas y jujeñas que construyeron sus casas de veraneo a posteriori de la epidemia de fiebre amarilla que asoló el noroeste argentino y que en Tilcara tuvo baja repercusión debido a que el agua no se encontraba contaminada (Belli et al, 2005). Con la llegada del ferrocarril, durante las décadas de 1920 y 1940 el turismo adquiere dinamismo. En un principio los turistas provenían de las ciudades capitales de estas provincias del NOA, con el transcurso del tiempo, el turismo comenzó a tener alcance nacional, y en la última década, internacional.

A partir de la década del 2000 el mismo cobra un fuerte impulso, especialmente a partir del año 2003 con la declaración de la Quebrada de Humahuaca como Patrimonio Mundial por la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), bajo la categoría de *paisaje cultural*. El Comité de Patrimonio Mundial calificó al *paisaje* como un "sistema patrimonial de características excepcionales", itinerario cultural de 10.000 años del llamado Camino del Inca. La patrimonialización fue impulsada por el gobierno provincial en un contexto de fuerte crisis económica y de expansión del turismo, como una de las más importantes y dinámicas ramas de la economía internacional (Salleras 2011, Troncoso 2008). Nosotros entendemos que la patrimonialización está inscripta dentro de procesos globales que articulan el impulso a la actividad turística con el progreso material (laboral, económico-productivo vinculado con el impulso de la actividad turística) e inmaterial (protección del paisaje, la cultura, y la cocina local como un fuerte atractivo de la misma). Es importante destacar que a partir de la vinculación del patrimonio con el turismo, se genera la introducción en el mercado y produce cambios cualitativos en las activaciones patrimoniales, afectando -muchas veces- los modos de vida de la población local y sus territorios (Belli y Slavutsky, 2005). De este modo se da un mecanismo de apropiación por parte de sectores hegemónicos que buscan transformar ciertos elementos culturales de las comunidades para satisfacer las expectativas de los turistas, y donde el logo Patrimonio de la

Humanidad se convierte en cierto modo en una “marca-lugar” potencialmente turística”¹⁹. En este contexto emergen procesos orientados a producir la valorización de especificidades geográficas, buscando hacer competentes a los lugares en el escenario mundial a partir de la visibilización de la diferencia.

El incremento del turismo influyó en el rubro gastronómico con la emergencia de nuevas formas de consumo de alimentos “exóticos”, título dentro del cual los *productos andinos* se convierten en un atractivo y un complemento a la experiencia del lugar como destino turístico. Una de las principales formas en que se realiza dicho consumo es a través de la oferta de servicios gastronómicos que brinda la Quebrada. Se trata de la aparición de una cocina que utiliza muchos ingredientes tradicionales pero preparados bajo técnicas culinarias que responden a gramáticas culinarias y formas de comensalidad propias de las tendencias gastronómicas “gourmet” (Alvarez y Sammartino 2009, 2013).

En este marco, gastronomía y turismo se presentan por parte de las agencias que fomentan estas actividades, como promotoras de la agricultura, en particular aquella encarada por pequeños productores, a quienes más fuertemente se los asocia con la preservación de productos, técnicas y saberes tradicionales en riesgo de extinción. En particular, en el turismo culinario lo que prima es la experiencia de su consumo *in situ*, en contacto directo con las formas de producción y elaboración de estos alimentos y con quienes los producen. Estos productos, y sus modos de producción, se convierten en objetos de promoción tanto desde los organismos públicos, las ONG y organizaciones de productores que orientan su accionar al desarrollo agropecuario como desde los actores vinculados al turismo (Arzeno y Troncoso 2012). Asimismo, no es ajeno a este proceso la producción de incontables programas gastronómicos transmitidos por televisión, usando los productos locales, o filmados *in situ*, incorporando el paisaje y música quebradeños al escenario. En el marco de esta situación, surgen diversos proyectos vinculados con la “recuperación” de estos alimentos y de sus técnicas tradicionales de producción. Entre los organismos que se han ocupado de esta línea de trabajo, hallamos algunos proyectos por parte del INTA, y ONGs como FUNDANDES, CAUQUEVA y Red Puna, que se ocupan de

¹⁹ Para dar una noción de la magnitud, de acuerdo al censo 2011 se registra la existencia de 81 hoteles, incluyendo bajo esta categoría residenciales, hosterías y cabañas: www.dippecc.jujuy.gov.ar/ie_turismo/html/9.1.1.htm (consulta 24/3/2013).

producir información así como otorgar financiación a productores para incentivar la producción²⁰.

Como cierre del capítulo y para introducirnos en el siguiente, consideramos éste como un marco que abona a la elaboración de explicaciones e interpretaciones acerca de por qué ocurren las cosas, a riesgo de que las mismas se den fuera del contexto de los procesos en que suceden. Así, procurando seguir avanzando en el aporte de herramientas para iluminar el lugar que ocupan los alimentos locales y los significados que adquieren en su proceso de producción, preparación, distribución y consumo, en el siguiente capítulo nos ocupamos de la construcción de dos modelos para analizar el entramado de fondo – lo que Mintz (op.cit) entiende como significado externo, y que son algunas de las condiciones que debemos considerar para captar el significado interno de los alimentos entre los pobladores nativos de nuestro estudio en la Quebrada de Humahuaca.

²⁰Durante la década del noventa, en pleno apogeo de las políticas de ajuste estructural y en el marco de ciertas transformaciones en los paradigmas dominantes en el campo del desarrollo rural, cobra importancia el accionar de estas organizaciones que ocupan el espacio vacante creado por el repliegue de agentes del estado provincial. Comienzan a implementarse programas y proyectos de desarrollo rural destinados a sectores de pequeños productores familiares y comunidades indígenas en Latinoamérica, donde la referencia a la identidad y el territorio aparece en el background conceptual (Carenzo 2008:142).

CAPITULO 3

DOS MODELOS AGROALIMENTARIOS

“La naturaleza burbujeante de este modo de producción puede observarse en el hecho de que si el resto del mundo adoptara repentinamente las proporciones energéticas características de la agricultura estadounidense, todas las reservas conocidas de petróleo se agotarían en once años, o para decirlo de una forma ligeramente distinta: cuánto más rápidamente se industrialice el mundo subdesarrollado, más rápidamente deberá desarrollar el mundo industrial un nuevo modo de producción

(Harris, 1987:268)

A partir de distintos desarrollos y posiciones teóricas específicas acerca de cómo se producen y abastecen los alimentos en la actualidad, bosquejamos dos modelos agroalimentarios: el modelo agroalimentario (hegemónico) orientado al mercado, y el modelo agroalimentario (alternativo) orientado al autoconsumo, con el propósito de enmarcar el entramado de fondo donde se generan los significados externos, que define los términos para la creación del significado interno. Antes debemos explicitar qué entendemos por ambos términos. Por agroalimentario abarcamos el papel de la agricultura y la alimentación con el fin de pensar las relaciones dentro de las cuales los alimentos son producidos. Por modelo, clarificando nuestra deuda con Eduardo Menéndez (1990, 1992), tomamos su desarrollo teórico-metodológico acerca del ya clásico Modelo Médico Hegemónico. En nuestra necesidad de describir estos distintos modos de producir alimentos, cual objeto construido que implica una complejidad organizada de rasgos y articulaciones internas a explicitar, nos parece fértil su definición de modelo como:

“un instrumento metodológico que supone una construcción propuesta por nosotros a través de determinados rasgos estructurales cuyo valor es básicamente heurístico” (Menéndez 1992: 101), “que no puede explicar cada una de las situaciones históricamente determinadas, pero si actúa como referencia y como un primer nivel explicativo debiendo ser articulado con el análisis de situaciones específicas” (Menéndez op.cit:87).

Por hegemónico, siguiendo a Raymond Williams (2000:33), quien basado en la concepción gramsciana, lo concibe como un “cuerpo de prácticas y expectativas que constituye un sentido de realidad para la mayoría de las gentes de la sociedad en un sentido de lo absoluto”. Así, para la elaboración de estos dos modelos, tenemos en cuenta algunos ejes a los fines de identificar los rasgos claves y ubicar los sujetos sociales vinculados a cada uno de ellos. Para lo cual relacionamos dimensiones interdependientes, tanto sociales, económicas, políticas y ecológicas, como locales, nacionales y globales así como entre diferentes temporalidades. Una vez descriptos los rasgos más importantes de cada uno de estos modelos, nos ocupamos de visualizarlos en el contexto de nuestro país, y finalmente en el de la provincia de Jujuy y la Quebrada de Humahuaca. Para ello nos guiamos del aporte de autores que investigan en el área de la producción agroalimentaria para el caso argentino, y consultamos información proveniente de los censos agropecuarios y la lectura de información oficial de la provincia de Jujuy. En este capítulo entonces nos proponemos, como una lupa que puede enfocarse en diferentes planos, examinar primero los engranajes básicos y generales que compaginan cada uno de estos modelos, para luego ir enfocándonos en el contexto general de la Argentina, e ir acercándonos con este lente a la forma en que se estructura la producción de alimentos en Jujuy y particularmente en la Quebrada, para lo cual nos será de utilidad relacionar con los rastreos del capítulo que antecede. Una vez allí, buscamos deslindar finalmente el lugar que ocupan los actores sociales que producen los alimentos locales orientados al autoconsumo.

El modelo Agroalimentario hegemónico

El punto de inicio del sistema agroalimentario hegemónico lo ubicamos con las grandes transformaciones aparejadas con la industrialización que surgen dentro de un proceso más amplio²¹ gestado en Europa durante el siglo XVII, denominado por Marx *acumulación originaria*, categoría que presupone la combinación de dos presupuestos históricos. Por un lado, la disolución violenta que había permitido la reproducción autosuficiente de la vida en relación con la tierra; por el otro, significó la separación de los productores de los medios de producción, situación que los arrojó al mercado de trabajo en calidad de “proletarios totalmente libres” (Marx 2000:608). Este conjunto de procesos crea una base material nueva, signada por la mecanización y el cambio en la organización del

²¹ Con la denominada revolución agrícola que desarticula por la fuerza la utilización de las tierras comunales en espacios privados para criar grandes rebaños con fines comerciales (Polanyi 2007).

sistema productivo y la subordinación de las periferias, ya sea mediante el dominio técnico o de mercado, la conquista o colonización. Su magnitud es tal que ningún rincón del mundo queda fuera del sistema y eso no solo afecta a las economías locales, sino también a la organización social, a las formas de vida y a la identidad de los pueblos (Argemir 1998). En este contexto, y siguiendo a Harris (1987), ubicamos la entrada de lo que denomina la *racionalización de la producción agroalimentaria*, caracterizada por la productividad permanente a través del agregado de tecnología basada en la utilización del petróleo como insumo principal y cuya mayor consecuencia es la creciente intensificación de la producción capitalista en relación a la alimentación, devenida en producción de beneficios y no de alimentos.

El tipo de agricultura que se corresponde con la producción industrializada de alimentos surge, en consonancia, hacia finales del siglo XIX, en los países donde se produce la revolución industrial y los territorios agrícolas destinados a la producción diversificada de alimentos para el autoabastecimiento, o dicho de otra forma, para volver al concepto ya mencionado, los sistemas domésticos diversificados, son sustituidos, tras los diferentes períodos, por la agricultura comercial en la que la producción “hiperhomogeneizada” se destina al mercado, a tal punto, que prácticamente en todo el globo los territorios agrícolas, muchas veces transformados en campos monovarietales, quedan inscriptos así en el marco de los sistemas de producción agroalimentaria de escala internacional, debido al creciente desarrollo de los intercambios comerciales transnacionales, y ya no en el de los subsistemas locales o regionales (Warman 1988). Esta situación induce a la disminución de la variedad intraespecífica de los alimentos vegetales²², e implica a su vez la homogeneización de los alimentos, que hace que los productos que encontramos en los supermercados sean cada vez, con mayor frecuencia los mismos en las diversas regiones.

Los distintos períodos del modelo

El primer ciclo del sistema agroalimentario podemos ubicarlo (Goldfarb 2013; Mc Michael 2009), entre el periodo que va de 1870 a 1930, marcado por la hegemonía de Inglaterra, que asigna una división colonial del trabajo agrícola, imponiendo a las colonias tropicales el monocultivo de café, azúcar, banana, aceite de palma, etc., con lo cual abastece de alimentos baratos a los trabajadores europeos y, a la vez, controla el mercado para la

²² El etnobotánico Jacques Barrau informa que en Francia, donde en el siglo XIX estaban inventariadas 88 variedades de melón, no encontramos ahora más que cinco; de que, en 1853 de 28 variedades de higos, se encuentran solo dos o tres (Fischler, 1995:369).

exportación de los productos manufacturados europeos a las colonias. Aquí tenemos que hasta la primera mitad del siglo XX, aún la mayor parte de los insumos para la producción no se adquirirían en el mercado sino que eran aportados por los propios campesinos:

“Trabajo, fuerza de tracción, semillas, abonos orgánicos, habían sido recursos que aportaban los productores. Los cambios técnicos iban modificando lentamente esta situación y acentuando la dependencia del mercado para producir y se creaban las condiciones para el surgimiento y la ampliación acelerada de una agricultura intensiva, casi fabril, en la que los recursos productivos de los granjeros contaban cada vez menos” (Warman 1988: 204).

Este período podemos caracterizarlo también por el origen de la *cocina industrial*, constituida por la emergencia y vinculación de varios *adelantos* técnicos, como: 1) conservación, donde los frascos, latas y congelados sustituirán los viejos sistemas de conservación a base de sal, grasa, vinagre, ahumado, secado, embutido, etc. 2) mecanización, con la aplicación de máquinas para la producción de alimentos industriales que incidirán en el desplazamiento cada vez mayor de la preparación pecuniaria de la cocina a la fábrica, brindando alimentos pre-procesados. 3) transporte, gracias a las nuevas redes de trenes, barcos frigoríficos, etc., la distribución se mecaniza, posibilitando el traslado de grandes cantidades de alimentos preparados a un mercado masivo²³, 4) venta mayorista-minorista, proceso a través del cual retrocede la feria, el mercadeo a cielo abierto de productos frescos, de proximidad, funcional en ciudades pequeñas y aparecen nuevas modalidades (los almacenes) para el comercio de los nuevos tipos de alimentos estandarizados que pasan por redes de intermediarios (fábrica, mayorista, distribuidor, minorista) hasta llegar al consumidor. Asimismo, la fabricación a gran escala, agrega el autor, trajo consigo el aumento de la distancia entre productor y consumidor, de modo que ante la necesidad de una forma nueva de comunicación, este tipo de comercialización se da de la mano de las campañas publicitarias. 5) seguridad biológica: a medida que la sociedad urbana se divorcia de la producción primaria, surge un sistema experto con la función de garantizar el producto sin adulteraciones, su origen, procesamiento, calidad, higiene, etc. El mercado proveerá tal garantía recurriendo a las marcas, y el estado por su parte los garantizará a través del control bromatológico y a través de la persecución de las adulteraciones (Goody, 1995).

²³La formación de industrias procesadoras de alimentos diversificados, sobre todo estadounidense, que comienzan a operar a mayores escalas productivas son muchas de ellas empresas famosas como Campbell en 1869, Coca Cola en 1908, Purina en 1894, Nestlé en 1905, Unilever en 1930, Cargill en 1865, Goldfarb en 2013.

El segundo período del modelo agroalimentario hegemónico lo ubicamos en el curso de la posguerra (segunda guerra mundial), con el advenimiento de la hegemonía de EEUU y el establecimiento de las nuevas relaciones comerciales, productivas y culturales en el plano mundial (Goldfarb 2013). Estas modificaciones técnicas fueron acompañadas por cambios institucionales en las esferas gubernamentales durante la primera mitad del siglo XX en Estados Unidos, generando un poderoso y complejo aparato para el apoyo a la agricultura, que puso a disposición la organización científica que aportaba conocimiento y tecnologías básicas, traducidas en la expansión de la llamada agricultura científica, con el crecimiento de los factores técnicos, como la mejora del material genético y la fertilización de semillas con productos químicos, los insecticidas y los herbicidas químicos. Todo ello comercializado por fábricas agropecuarias a veces propiedad de grandes corporaciones. A partir de la década de los ´50, las políticas productivistas que constituyeron el modelo de “desarrollo rural” imperante en los países periféricos, pusieron el acento en el empleo de todos estos recursos, que con la llamada “revolución verde”²⁴ buscaban los incrementos en los niveles de rendimiento de la producción agrícola y el propósito de configurar la respuesta técnica para el problema del hambre (Hintze 1995). Asimismo, este período se caracteriza por la creciente artificialización de los alimentos y por la suma de tecnología, como la empleada para la revolución verde, con la que se buscaba ampliar la oferta de alimentos básicos, estimulando la industrialización alimentaria y promoviendo la dependencia alimentaria a largo plazo. Resumiendo lo que venimos diciendo, los hitos que marcan este período son la agroindustrialización y proteccionismo de EEUU, estableciéndose una nueva división internacional del trabajo agrícola, a partir de la creación de complejas transnacionales de commodities. (Friedman 2005). Aun así, la tendencia entre los gobiernos, en línea con las políticas del período anterior, era estimular la producción de alimentos y garantizar una remuneración razonablemente satisfactoria a los productores agrícolas con el fin de estabilizar los precios de los mismos en niveles bajos. Tendencia que irá transformándose hacia finales de ese ciclo, pues el principio organizador de la economía mundial estaba cambiando el Estado por el capital.

²⁴La revolución verde es la campaña iniciada en la década del 60 para desarrollar al máximo el crecimiento de la producción agrícola de los países del Tercer Mundo con el fin de erradicar el hambre a través de la promoción de variedades mejoradas de maíz y trigo (Hintze 1995). La revolución verde es también llamada la revolución del petróleo en la que se han vuelto posibles rendimientos más elevados mediante la continua inyección de grandes cantidades de energía de combustibles fósiles en la producción de plantas especialmente cultivadas por su capacidad de respuesta a la incorporación de productos petroquímicos (Harris 1985: 268).

De acuerdo con Goldfarb (2013) el tercer período²⁵ se ubica a fines de 1970, con la acrecentada hegemonía estadounidense en el plano internacional, junto a la instauración del neoliberalismo, entendido como un nuevo patrón que comprende el tecnológico, los modos de consumo, y las nuevas prácticas políticas y económicas que procuran encuadrar todas las acciones humanas bajo el dominio del mercado, cuya estructura productiva y de distribución pasa a ser hegemónica. Es bajo la “libertad de comercio”, o desregulación que se produce en los mercados, que se encuadra la diseminación del poder monopólico corporativo que explota a nivel global. Mc Michael (2009) dice que el orden mundial del período neoliberal se organiza en torno a una división construida de trabajo agrícola, donde las corporaciones transnacionales del norte subcontratan campesinos de países del sur para producir horticultura, responsables también del procesamiento de alimentos, donde los primeros son preservados con subsidios agrícolas y los del sur son forzados a reducir las protecciones agrícolas, lo que condujo a la desnacionalización de los sistemas alimentarios de los países. Por esta vía, las grandes corporaciones, a quienes ubicamos como los sujetos actores del modelo agroalimentario hegemónico, pasan a aumentar su área de actuación por medio de fusiones y adquisiciones que tienden a una concentración cada vez mayor. Siguiendo a Ross (1995), la industria alimentaria, acorde a la evolución del capitalismo industrial, va centralizando y eliminando las fronteras entre la producción de alimentos y otros sectores de la vida económica. Las empresas de alimentos se convierten en compañías holding cada vez más poderosas y diversificadas que, a su vez, aparecen integradas en complejas redes interconectadas que abarcan una gran diversidad de especialidades económicas:

“a través de estas interconexiones financieras las actividades de las sociedades implicadas en la producción de alimentos se encuentran necesariamente circunscritas por numerosos intereses que obligan a ponderar los resultados económicos de la producción alimentaria con estrategias alternativas para incrementar los beneficios de la corporación” (Ross 1995:297).

Por otra parte, la aproximación de la industria alimentaria con sectores químicos y farmacéuticos genera un proceso de transición tecnológica, en dirección a la ingeniería

²⁵ Van der Ploeg (2008) ubica el inicio del tercer período del modelo alimentario corporativo a inicios de la década de 1990, lo que para Goldfarb resulta la profundización del modelo.

genética que implica nuevos paquetes tecnológicos²⁶, que demandan alta inversión de capital por hectárea, utilización de insumos externos y bajo empleo de mano de obra. Son usadas para que, por medio del monocultivo, se puedan obtener productos uniformes adecuados al procesamiento industrial. Esto, junto a escalas cada vez mayores de producción que reducen los costos de transporte y acerca a las empresas de procesamiento de alimentos a otros fabricantes que utilizan las mismas tecnologías y modelos de negocio. Es decir, el éxito del sector agroalimentario es que ha tenido la capacidad de hacer que los alimentos se comporten como cualquier otro producto de consumo, producidos donde el costo es menor, enviados para donde la demanda es mayor y administrados por medio de los mismos contratos, mercados a futuro, e instrumentos utilizados para por ejemplo, materiales como estaño, hierro, madera, o como cualquier otro tipo de mercancías, como por ejemplo ropas, cosméticos, etc. (Roberts 2009). Por esta vía, los productores de alimentos convertidos en gigantescas corporaciones con una inmensa cantidad de recursos bajo su control, se constituyen como el principal agente de producción, distribución y comercialización de alimentos en el mundo, a través de su capacidad de influenciar políticas agrícolas, comerciales y de abastecimiento. Así, en el capitalismo industrial moderno, los productores de alimentos, convertidos tras distintos procesos y temporalidades en gigantescas corporaciones, determinan que muy poca gente participe directamente de la producción de alimentos y la mayoría, a nivel global, se transforme en “consumidores puros” (Fischler 1995: 369), dependientes de la cocina industrial y la agricultura industrializada. Estas corporaciones de alimentos que cuentan asimismo con:

“una gran capacidad para divulgar, cuando no imponer de facto, mediante la publicidad y/o el monopolio de los mercados alimentarios, criterios de presentación o envasado de los productos, a la vez que procuran el establecimiento de unos modelos y cotas de producción alimentaria acordes con el mantenimiento de niveles de precios en consonancia con sus intereses” (Duran 2008:31).

En este marco, Roland Barthes (1997) pone de manifiesto el papel relevante que juega la publicidad en las sociedades modernas en la compra y consumo de los alimentos, así como las identidades sociales que allí se juegan. Nos permite pensar así, que la

²⁶Cuando nos referimos a paquete tecnológico hablamos de la combinación de las semillas genéticamente modificadas, los agroquímicos y fertilizantes que las acompañan y la técnica de cultivo de la siembra directa, necesaria para la producción.

publicidad, gracias a los altos presupuestos que las empresas destinan a la misma, no presenta los productos alimenticios “reales” sino la imaginación colectiva respecto a ellos, y cuya interpretación nos permite dar cuenta, a la vez, de los significados que adquieren los alimentos que provienen de esta esfera. Para finalizar, consideramos por otra parte, que la caracterización del modelo agroalimentario hegemónico no está acabada si no consideramos el cuerpo de críticas, así como propuestas que lo enfrentan, que emerge por parte de los autores que teorizan acerca de la producción y abastecimiento de los alimentos. En este sentido, en el siguiente apartado nos detenemos en ellas.

Las críticas al modelo agroalimentario hegemónico

Las críticas acerca de este modo de producir alimentos giran en torno a dos aspectos: en la ineficacia en términos de costos y beneficios, entre los insumos de producción y la producción generada, y en los problemas vinculados a la seguridad alimentaria. Respecto al primer punto, hallamos que la mecanización combinada con la fertilización intensa implican un gasto de energía cada vez más alto y, en este sentido, un saldo negativo: más unidades energéticas, casi todas inorgánicas - fertilizantes herbicidas, pesticidas, insecticidas y fungicidas dependientes de petroquímicos- se invierten en la producción de lo que se cosecha como alimentos (Warman 1988, Harris 1987). Este alto coste se maximiza si consideramos que en la distribución y abasto se gasta tres veces más energía que en la producción agropecuaria, junto al paulatino deterioro del clima y la ecología global, lo cual genera profundas dudas acerca de la capacidad de la humanidad para alimentarse basándose en un modelo de agricultura industrial (Altieri 2010, Patel 2008, Teubal y Palmisano 2013).

La seguridad alimentaria mundial es otro de los eslabones débiles en la cadena que entrelaza la crisis ecológica y económica que afecta al planeta. Desde los trabajos de Amartya Sen (1983), sabemos claramente que el problema no es de escasez de alimentos, sino de distribución y acceso a la alimentación. Mc Michael (2009) pone de relieve el significativo cambio de carácter político que engendra la última fase del régimen alimentario, que ocurre con la reducción de intervención del estado en la producción de alimentos y la consolidación del régimen alimentario corporativo sobre el cual ocurre. Es decir, no importa realmente tanto la cantidad de alimentos que se produzcan como la

posibilidad de las personas de tener acceso a ellos²⁷. Mientras el alimento se distribuya vía los mercados neoliberalizados, la barrera para acceder a éstos no es la cantidad que circula, sino la pobreza de la gente que no les permite acceder a los alimentos. Así, el problema real no es la oferta de alimentos, sino la vulnerabilidad de las personas a la volatilidad de los precios. Añadido a esto, la situación se agrava con el desmantelamiento sistemático de la capacidad de la producción nacional en muchos países, reemplazada por la promoción de la producción para la agro-exportación y agrocombustibles.²⁸

Otra de las posturas críticas proviene de la concepción política que asume el concepto de *soberanía alimentaria*, acuñado por la La Vía Campesina²⁹ a partir de 1996³⁰, desde el cual se cuestiona el modelo de producción y abastecimiento de alimentos promovido por la agroindustria multinacional, junto a las visiones hegemónicas sobre los productores campesinos de alimentos, vistos básicamente como atrasados e irracionales (Escobar 2011).

La soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos, de sus países o uniones de Estados a definir su política agraria y alimentaria, sin dumping frente a países terceros (implica el derecho de los pequeños productores a la tierra, las semillas, el agua, junto al desarrollo de la autonomía local, el acceso a los mercados respetando ciclos de producción local para su consumo, la soberanía energética y tecnológica (Altieri 2011, Escobar 2011, Patel 2008).

²⁷ Esto se hizo evidente en 2008 con la alarmante subida del costo de los alimentos - los precios del arroz se incrementaron 3,2 veces, 2,1 los de trigo y 2,5 los del maíz- que solo en un año envió a 75 millones de personas en la fila de hambrientos del mundo. El mismo año que las corporaciones proveedoras de insumos y semillas lograron enormes ganancias. Los analistas concluyeron que la inversión financiera empujó el precio de muchos cultivos a valores muchos más elevados de los que normalmente hubieran alcanzado (Altieri y Nicholls, 2010).

²⁸ Solo a modo de título, pues nuestra investigación no gira en torno a este eje, agregamos que estos investigadores están pensando y proponiendo otros modelos de producir alimentos, en transformar la agricultura industrial e iniciar una transición de los sistemas alimentarios actuales a otros que no dependan del petróleo y que en lugar de estimular las exportaciones más bien fortalezcan la producción doméstica con acceso a tierra, agua, semillas, crédito, protección de precios, mercados locales y tecnologías más capaces de producir alimentos conservando la base de recursos naturales.

²⁹ La Vía Campesina es el movimiento internacional compuesto por más de 164 organizaciones en países de África, Asia, Europa y América. En total, representa a alrededor de 200 millones de campesinos y campesinas, pequeños y medianos productores, pueblos sin tierra, indígenas, migrantes y trabajadores agrícolas de todo el mundo. Defiende la agricultura sostenible a pequeña escala como un modo de promover la justicia social. (<http://viacampesina.org/es/index.php/organizaciainmenu-44>. (visitado el 23/5/2014).

³⁰ El concepto de soberanía alimentaria fue desarrollado por Vía Campesina y llevado al debate público con ocasión de la Cumbre Mundial de la Alimentación en 1996, y ofrece una alternativa a las políticas neoliberales. Desde entonces, dicho concepto se ha convertido en un tema mayor del debate agrario internacional, inclusive en el seno de las instancias de las Naciones Unidas. Fue el tema principal del foro ONG paralelo a la cumbre mundial de la alimentación de la FAO de junio del 2002. Disponible en: <http://viacampesina.org/es/index.php/temas-principales-mainmenu-27/soberanalimentary-comercio-mainmenu-38/314-que-es-la-soberania-alimentaria>. (visitado 19 de diciembre 2014).

El sistema de producción sobre el que se sustenta esta propuesta es la agroecología, entendida como “la aplicación de conceptos y principios ecológicos al diseño y manejo de agroecosistemas sostenibles” (Altieri op.cit: 28). Estos conceptos interdependientes suponen la concepción de un nuevo sistema alimentario a partir de la reivindicación de prácticas y racionalidades socio-económicas alternativas para mejorar la seguridad alimentaria, a la vez que conservar los recursos naturales como el suelo, el agua y la agrobiodiversidad (Pretty, Morrison, Hine 2003). Así, la propuesta de la soberanía alimentaria implica prácticas y racionalidades que enfrentan el modelo agroalimentario hegemónico, basado en la acumulación de capital, la maximización de las ganancias de los alimentos, a despecho, como dijimos, de las cualidades nutricionales, la primacía del conocimiento experto, la competencia en el supuesto libre mercado, así como la concepción de la naturaleza como un conjunto de recursos para ser explotados (Escobar 2011:60).³¹

La cocina industrial, prácticas de consumo

Como hemos ya reseñado, la cocina industrial se constituye tras un conjunto de pasos que tuvieron lugar en la primera etapa de la industrialización alimentaria, que a partir de entonces va reemplazando la experiencia artesanal, ocupándose de muchos de los pasos que antes se realizaban en las cocinas de los hogares y que, en adelante, perfilarán la creciente homogeneización de las dietas, a correlato de lo cual se modifican sustancialmente los hábitos alimentarios a escala global. Con la evolución del proceso de producción y la distribución agro-alimentarias, las dietas se deslocalizan y desestacionalizan. Paulatinamente se pierde el contacto con el ciclo productivo de los alimentos, junto al conocimiento de los procedimientos y las técnicas utilizadas en la producción de los mismos. Asimismo, los progresos tecnológicos e industriales en el campo de la alimentación van acompañados de una baja (real o imaginaria) de las cualidades gustativas, debido a los procesos de estandarización de los productos, su pasteurización, esterilización, saborización, coloración, etc.

Por otra parte, el desconocimiento que existe acerca de muchos de los procesos que los alimentos sufren durante su procesamiento, las sustancias que se les agregan para su envasado y conservación, tales como colorantes, conservantes, espesantes, etc., para mejorar

³¹ En este sentido la Ley de Agricultura Familiar argentina, promulgada a fines de 2014, se posiciona en este marco apuntando a la “construcción de una nueva ruralidad en la Argentina”, con “el objetivo de practicar y promover sistemas de vida y de producción que preserven la biodiversidad y procesos sostenibles de transformación productiva” (art. 1) <http://faolex.fao.org/docs/pdf/arg140755.pdf>. (visitado 8/1/2015).

la textura, el color, el olor, el gusto de los alimentos y estimular su consumo, generan dudas respecto a la inocuidad y conduce a una preocupación del consumidor sobre el riesgo de los alimentos. Así, destruidas las referencias culturales de la alimentación, el alimento se habría convertido en un objeto sin historia conocida y el consumidor no sabría qué es lo que está realmente comiendo. Estos productos, no siempre fácilmente identificables tras la manipulación industrial, son los denominados OCNI's (objetos comestibles no identificados) en términos de Fischler (1995: 210). Asimismo, el incremento del agregado de azúcar "invisible": alimentos que dentro de nuestras categorías culturales, serían salados y no dulces, contienen sin embargo cantidades importantes de azúcar como por ejemplo, fiambres, salsas, mayonesa, salchichas, etc.

Respecto a las prácticas socioculturales vinculadas al consumo de alimentos industrializados, la gradual pérdida de autonomía en lo que se refiere a la determinación de los hábitos alimentarios (Durán 2008) se asocia a una mayor monotonía alimentaria y una pérdida del saber-hacer culinario (Arnaiz 2007). Esto se vislumbra sobre todo en los medios urbanos, con la simplificación de la estructura de las comidas, donde las despensas y heladeras se colman de alimentos-servicio, y aumenta la alimentación informal en detrimento de la alimentación estructurada (Montanari 2006, Contreras 1995, Fischler 1995). Asimismo, las extensas jornadas laborales y los tiempos de traslado en las ciudades someten la alimentación a los ritmos del trabajo, reduciendo el número de comidas consumidas en el hogar. Esto afecta a los distintos miembros de la familia, dada la mayor incorporación femenina en el trabajo extradoméstico remunerado, la baja incorporación masculina en el trabajo doméstico cotidiano, y el aumento de las comidas institucionales de los niños y niñas (Piaggio et al.2011). Este declive de la actividad culinaria y la comensalidad familiar en los hogares también se ha asociado a una desestructuración del "lenguaje" de lo culinario. Fischler (2005), en este sentido, hace referencia a la carencia de normas de los comportamientos relativos a la alimentación contemporánea como reflejo del proceso de individualización característico de la modernidad, provocando un debilitamiento de las normas o una "gastro-anomía", pues los dispositivos de regulación social son cada vez menos eficaces y no hay criterios unívocos, sino una gama de criterios a veces contradictorios o "cacofonía alimentaria".

En la "búsqueda" por otro tipo de alimentos

El sistema agroalimentario hegemónico se caracteriza por la creciente producción agrícola estandarizada y dirigida al mercado de consumo masivo, siendo uno de los efectos ya vistos la tendencia a la creciente uniformización de las dietas. Asimismo, la manipulación industrial de los alimentos se acompaña de una expresión de incertidumbre provocada por los excesos que incorpora el proceso en sí mismo, de forma que la cadena agroalimentaria se está cuestionando a todos los niveles (Millán 2002: 279-281). Ello coincide paradójicamente con el aumento de las reglamentaciones sobre higiene y políticas de calidad puestas en marcha por las agencias sanitarias y el sector industrial intentando garantizar la estabilidad de las características organolépticas y microbiológicas de los productos intentando detectar cualquier microorganismo, tal como plantea Poulain, allí donde se encuentre (Poulain 2002: 20). Estos riesgos pueden estar relacionados con las intoxicaciones químicas o microbiológicas y, a largo plazo, con las consecuencias del uso de nuevas tecnologías aplicadas a la producción y la transformación alimentaria. En efecto, el recurso de engordes artificiales de aves y ganado, de pesticidas en los campos de cultivo, de antibióticos y hormonas, de aditivos químicos e ingredientes añadidos, cuestiona los alimentos resultantes de la producción industrial, poniendo en tela de juicio la calidad nutritiva y la seguridad estos alimentos (Fischler 1995, Gracia Arnaiz 2002).

Simultáneamente, ello implica una búsqueda de la diversidad que tiende a intensificarse precisamente como reacción frente a dicha homogeneización y los interrogantes que se abren acerca de la inocuidad de la alimentación industrial (Durán 2008). Pese a que el sistema alimentario funciona sobre la retórica de los alimentos seguros, navega entre los peligros desconocidos que anidan sus métodos de elaboración y procesamiento (Cáceres y Espeitx 2002, Millán 2002, Ploeg 2008). Por esta senda, en las últimas décadas del siglo XX, el mercado agroalimentario experimenta una segmentación que se expresa en el mantenimiento de un consumo de productos masivos pero acompañado del surgimiento, entre sectores de ingresos medios y altos de áreas urbanas sobre todo, de una demanda que exige ciertos estándares de calidad. Parte de esta demanda es "fabricada" por las grandes empresas que buscan elevar su rentabilidad, en un marco de creciente apertura de mercados y competencia (Lara Flores, 1998). Estos productos son de diverso tipo y se los identifica con distintas denominaciones indistintamente como *specialities*, productos "de lujo", "alimentos de alto valor" o "productos de nicho".

Los aspectos vinculados con los cambios en el consumo de alimentos residen en mayor medida en la importancia otorgada a la calidad de los productos en lo que concierne a la salud en relación a sus cualidades nutricionales y organolépticas (Arzeno y Troncoso

2012). Asociado a estos intereses, se diversifica el consumo de productos orgánicos, sin agregados de sustancias químicas y producidos de manera artesanal, rescatando técnicas de producción que habían sido descartadas a partir de la industrialización de los alimentos. Al mismo tiempo, surgen movimientos que promueven ciertas formas de alimentación en consonancia con nuevas formas de vida, relacionados con el compromiso de algunos consumidores frente a lo que consume, en relación con las condiciones en que los alimentos se producen o comercializan (Renard, 1999; Feagan, 2007). Así, se manifiesta una preocupación ecológica por los impactos sobre el medio ambiente que la producción de alimentos puede generar o las condiciones laborales, sanitarias y de seguridad en las que se producen. Esto se vincula con el surgimiento de nuevas ideas como aquellas ligadas al consumo responsable y el comercio justo. Finalmente, destacan el interés que despiertan el origen geográfico y el contexto cultural de lo que se consume, donde lo que se rescata es la autenticidad de los productos y las técnicas artesanales de elaboración, donde los productos típicos de determinadas regiones que mantienen ciertas características propias, serán objeto de interés para los consumidores que buscarán incorporarlas a su vida cotidiana o consumirlos en los lugares de origen (Goodman y Watts, 1994; Renard, 1999; Ilbery *et al*, 2005). Así, los cambios en el consumo se vinculan estrechamente con otros procesos sociales más amplios de valorización de lo *natural* y lo *cultural*, asociados con los cuestionamientos a la creciente industrialización de la alimentación. Interesa en particular destacar este último punto, en tanto aquí el acento se coloca en una fuerte vinculación entre alimento, cultura y geografía. En efecto, el "saber hacer", preservado a través de generaciones que interviene en la obtención de los alimentos. Relacionada a esta tendencia, emerge, detrás de la preferencia por lo "natural", "tradicional" y el rechazo por lo "industrial", "artificial", etc, una percepción del mundo que trasciende la alimentación: el respeto por la naturaleza, el deseo por favorecer la economía de los pequeños productores (como el comercio justo), la variedad, la solidaridad con los más desfavorecidos, el respeto por las diferencias, en signo de rechazo de los transportes a gran distancia de alimentos, de los beneficios desmesurados de la industria alimentaria y de la uniformización alimentaria. En este sentido, la neorruralidad rescata los valores de la autosuficiencia, en tanto toma de posición consciente y comprometida sobre cómo vivir y como alimentarse (Cantarero 2002:154).

El modelo agroalimentario alternativo orientado al autoabastecimiento

Warman (1988), tras ordenar los ejes que sostienen la agricultura comercial, caracteriza el *sistema de producción de autoconsumo* que prevalecía antes de la dependencia del mercado para producir y de la creación de las condiciones para el surgimiento y la ampliación acelerada de una agricultura intensiva. Una de las características fundamentales que marca el autor es la relación con la naturaleza, pues los insumos para la producción no provienen del mercado, sino que son aportados por los propios productores: Trabajo, fuerza de tracción, semillas, abonos orgánicos. Lo cual ha sido así durante diez mil años, desde el surgimiento de la agricultura, donde los productores rurales han producido los alimentos necesarios para las sociedades, teniendo en sus manos el control de los recursos (ya mencionados, como tierra, agua, herramientas, semillas). A lo largo de este período, buena parte de la producción de alimentos se mantuvo bajo el control de estos actores sociales, independientemente de su posición con respecto a la propiedad de la tierra, quienes conservaban los saberes necesarios para llevar adelante todas las etapas vinculadas a la producción de los mismos y sin la intención de sugerir un pasado bucólico, pues como apunta Duran (2008), las economías agrarias de subsistencia enfrentaron serios problemas debido a su crónica incapacidad de producir suficientes alimentos para la generalidad de la población, por la escasez permanente y las hambrunas cíclicas. Lo que queremos marcar son las diferencias que hallamos respecto al primer modelo.

Cuando apuntamos al modelo agroalimentario industrial de producción de alimentos, los sujetos actores que los producen son las empresas y corporaciones alimentarias. Dentro de este modelo que buscamos delinear, cuando aludimos a los sujetos que producen los alimentos, estamos refiriéndonos a los productores rurales. Antes debemos explicitar que somos conscientes de la existencia de distintos marcos teóricos que teorizan acerca de los sujetos sociales con los que se identifica la problemática agraria, conocidos como agricultores familiares, campesinos, colonos, chacareros, trabajadores rurales, minifundistas, etc. Tras la aparente familiaridad que puede haber entre estas denominaciones, se trata en realidad de categorías diferentes, que incluyen y excluyen a distintos sujetos y poseen diferentes implicancias. De la misma manera, advertimos que las discusiones acerca de la temática campesina dentro de la antropología, y demás ciencias sociales, son vastas y están sujetas a constantes debates (Murmis 1992). En este sentido, no es nuestra intención detenernos a realizar un recorrido por las amplias discusiones sobre campesinado, sino tomar algunos autores que nos guían en la definición de los actores sociales que producen alimentos orientados al autoconsumo, a los fines de esbozar nuestros lineamientos acerca de este modelo de producción de alimentos.

Distanciándonos de las concepciones sobre campesinado provenientes de la teoría clásica y el marxismo³², secundamos los desarrollos del investigador holandés Jan Dowe Van Der Ploeg (2008), acerca del modo campesino de producir alimentos, quien, a nuestro criterio contempla la heterogeneidad que implica la categoría - atendiendo a razones ecológicas, geográficas, culturales, la disponibilidad de recursos, relaciones con el mercado, etc. - y nos permite pensar la situación campesina en el contexto de las multinacionales de la agroindustria. Coincidimos con el autor en la necesidad de des-construir la visión estereotipada de los campesinos “atrasados” e “irracionales” que no siguieron el camino de la lógica empresarial para integrarse al mercado. Para lo cual es preciso captar la diversidad y mixtura de los grupos agrarios de la actualidad y no reducirlos a la aplicación de teorías y conceptos diferentes a cada una de estas dos posiciones -campesinos atrasados versus campesinos integrados al mercado³³- Estas miradas adolecen de posturas teórico-metodológicas para representar la situación económica del sector agrícola como un todo. Para ejemplificar, no habría modo de captar las diferencias entre unas vacas que fueron criadas en una unidad agrícola o fueron criadas por y para el mercado, puesto que el único parámetro que importa es el precio definido por el mercado. Quedando por fuera otros procesos y beneficios que no revisten interés para esta teorías, como por ejemplo, el contexto en que fue criada, quiénes lo hicieron, el tipo de alimentación que recibió, la relación que generó entre los productores, etc. Nos sale en auxilio aquí la conceptualización de Reboratti acerca de que la producción de alimentos dentro de este modelo:

“no tiene una finalidad económica estricta, sino que están destinados a satisfacer directamente las necesidades de quienes ejercen esas actividades sin que en eso medien consideraciones sobre el precio o la ganancia. Solo en un segundo plano aparece el tema de la distribución o eventualmente venta de esos productos, y siempre como una actividad complementaria y no principal” (Reboratti 2009:20).

De este modo, volviendo a Van der Ploeg (2008), compartimos su definición de “condición campesina”, a la que primordialmente debe reconocerse su condición de agencia como una característica central, junto a la conceptualización del “modo campesino de hacer

³²Que aluden a la relación trabajo familiar-tierra que se daba en una pequeña explotación de producción-consumo y que no responde a la organización postulada para la economía capitalista (Chayanov 1979).

³³Critica justamente la “incomprensión científica del campesinado” que subyace en estas líneas de investigación dominantes, que hacen lo posible para no desmontar el distanciamiento estratégico creado e institucionalmente fundamentado, y en un sentido abarcativo, funcionales a las políticas neoliberales que atentan contra la producción de alimentos en manos del modo campesino de hacer agricultura.

agricultura”, para abordar la manera en que los campesinos determinan el proceso agrícola de producción. Entre los rasgos que destaca, ubica la permanente reconfiguración de los recursos naturales y sociales en la condición campesina, que busca mejorar las cualidades de los recursos y la productividad de sus tierras, animales, instalaciones, infraestructura, etc. Lo cual, en otras palabras, implica la búsqueda de autonomía, por la posibilidad de controlar, construir, re-construir los procesos de trabajo. El autor no pierde de vista la dependencia, mayor o menor, al mercado capitalista y las coordenadas témporo-espaciales y las coyunturas específicas en las que están insertas, en tanto la búsqueda del modo de producción campesina está en reducir la dependencia a través del fortalecimiento de la base de recursos sociales y materiales. Por esta vía el autor considera que la agricultura campesina está basada en un flujo relativamente autónomo de recursos producidos en la propia unidad agrícola, que le otorga una forma de autosuficiencia. Estos “recursos locales” se enmarcan dentro de un proceso socialmente construido, históricamente “garantizado” que los fortalece, y donde adquieren importancia valores como la dedicación y los conocimientos creados. En los siguientes apartados procuramos desde otro nivel de análisis, basándonos en datos sociohistóricos y conceptualizaciones de investigadores ocupados en el sistema agrario argentino, hallar algunas pistas para bosquejar el lugar que ocupan estos dos modelos agroalimentarios en el plano nacional y de la provincia de Jujuy.

Los dos modelos en la Argentina

En coherencia con lo que postula Menéndez (1992) para el modelo médico hegemónico y sus relaciones con los demás modelos, salvando las distancias con el objeto empírico del cual nos ocupamos, advertimos que la existencia de lo que proponemos como el modelo agroalimentario, devenido hegemónico, no condujo a la erradicación de otras prácticas de producción vinculadas al modo campesino de hacer agricultura, designado por nosotros modelo agroalimentario alternativo, aunque sí contribuyeron a su modificación y/o al establecimiento de relaciones entre ambos sistemas. Para ubicar el lugar que ocupa cada uno en el contexto de la Argentina y la relación entre ambos, hacemos un rastreo que involucra nuevamente la relación entre dimensiones históricas, económicas, ecológicas y políticas.

En la Argentina, a partir de la década de 1870, la producción agroalimentaria queda marcada, hasta la actualidad, por la diferenciación entre la región pampeana, signada por la mundialización de los mercados, orientada a la industria frigorífica y la elaboración de

harinas para exportar a los países centrales, del resto de las provincias que producían para los mercados internos, volcadas a los llamados cultivos regionales, como yerba mate, vid, y caña de azúcar en Jujuy, tal como hemos señalado. Desde mediados del siglo XX en esta misma región, ya diferenciada del resto, la articulación con la industria alimenticia se profundiza. Ello implica el uso creciente de insumos de origen industrial para la producción agraria, que progresivamente irá pasando a manos de empresas transnacionales. Entre fines de la década de 1970 y comienzos de la siguiente, con la liberalización de los mercados, el debilitamiento de los marcos regulatorios nacionales, la creación de mecanismos que fomentaron la inserción del capital financiero en la economía real, la Argentina pasará gradualmente de ser un país de cadenas agroindustriales nacionales -en lo que se refería a carne y harinas-, a la configuración de un nuevo complejo agroexportador (Goldfarb, 2013). Es en la década de 1990, con el pleno auge del neoliberalismo, la retirada del estado como agente financiador y consolidado el papel regulador de las empresas del sector agroalimentario, - cuyos efectos hemos ya descrito en el plano local de la Quebrada - que surge un nuevo régimen de acumulación, donde el sistema agroalimentario comienza a operar en función de la lógica del agronegocio³⁴. A partir de entonces crece la influencia de las grandes empresas transnacionales que definen los aspectos esenciales de las políticas agropecuarias, articuladas con el sector financiero a través de los pools de siembra³⁵. Surge un tipo de agricultura, conocida como la “nueva agricultura” (Teubal y Palmisano 2013), orientada a la producción de commodities, donde los productores agrícolas tradicionales, que colocaban sus productos al mercado local, pasaron a sufrir enormes competencias de mercaderías importadas, que aunque no tuviesen las mismas cualidades, eran ofrecidas a menores precios, como la proliferación de productos agropecuarios de bajo costo y calidad estándar, ejemplo de lo cual es el caso de los híbridos de tomate “larga vida” de mala calidad, pero que producidos en invernáculos se adaptan a la producción global en escala. Es decir, se pierde calidad al privilegiar el rendimiento y la fácil comercialización en los supermercados e hipermercados.

En la actualidad este tipo de agricultura conforma un conjunto de prácticas y representaciones caracterizadas por la ampliación e intensificación del papel del capital en los procesos productivos agrarios, la intensificación en el uso de insumos de origen

³⁴ El agronegocio implica una extensión de la concentración empresarial en las etapas de procesamiento, provisión de insumos y comercialización, vinculado a la transnacionalización de las mismas, lo que las erige como “núcleos” de las diferentes actividades, con capacidad para determinar los procesos agrarios (es decir, qué, cómo, dónde y cuánto producir).

³⁵ Los pools de siembra son los grupos financiadores ligados a las actividades agropecuarias.

industrial y la estandarización de las tecnologías basadas en la aplicación de biotecnología³⁶, que apuntan a reducir las especificidades biológicas y climáticas del agro, cuya optimización requiere de escalas cada vez mayores en forma creciente (Teubal 2006). De este modo se posibilita el desarrollo de variedades para ser cultivadas en zonas cuyas características naturales del suelo o clima lo hubieran hecho impensable. Esto crea modificaciones en las formas preexistentes de división de la oferta agrícola entre zonas templadas y tropicales al interior del país, generando los diferentes procesos de expansión de fronteras agropecuarias que involucran la tala de bosques y montes, agotamiento de recursos naturales y la destrucción de la biodiversidad, así como la explotación comercial de tierras anteriormente dedicadas a producciones de subsistencia. El cultivo emblemático que representa este modelo es el de la soja, junto al maíz y algodón, cuyo avance, llevado adelante por grandes empresas y sujetos que controlan sectores claves del sistema agroexportador, ha implicado la reducción del área dedicada a cultivos destinados a la alimentación, como hortalizas y legumbres o a la actividad ganadera.

Para resumir, podemos decir que en este proceso de transformación descrito – que no solo se da en nuestro país, se extiende en el resto del mundo rural de América Latina, Africa y Asia (Gras 2013) - se desmantelan estructuras agrarias y campesinas previamente existentes, que pese a sus limitaciones continúan vigentes, - los denominados ya por nosotros ecosistemas ecológicamente diversificados - que se caracterizan por la relativa diversidad de cultivos que producen de acuerdo a las características del entorno y cada contexto en particular, utilizando técnicas productivas intensivas en trabajo y con menor participación de los combustibles en los costes de producción. El modelo por el cual han sido sustituidas son estructuras basadas en explotaciones orientadas a la exportación con menos trabajadores y más insumos energéticos generando la expulsión de mano de obra a los suburbios urbanos, y reducción asimismo de la importancia relativa del abastecimiento de pequeños mercados locales. De esta forma, los patrones tecnológicos consistentes con otros modelos de producción, como el orientado al autoconsumo, son subordinados y excluidos por el paquete biotecnológico que dirige el sendero tecnológico del modelo agroalimentario dominante, registrándose la pérdida de importancia en la producción de este

³⁶ Se basan en la aplicación de biotecnología en la producción agroalimentaria. La misma cobra impulso en los años '80 a partir de la ingeniería genética y la genómica para la identificación y desarrollo de nuevas características de insumos y productos. Consiste en la manipulación del ácido desoxirribonucleico (ADN) mediante técnicas recombinantes, para la creación de nuevas plantas que reciben rasgos de otras especies, lo que les da ciertas particularidades. Hasta ahora las más importantes en la producción agrícola son las semillas genéticamente modificadas (GM), resistentes a herbicidas y enfermedades en un número reducido de cultivos (Gras 2013).

tipo alimentos (Gras 2013). Desde organismos internacionales, las pequeñas unidades campesinas pasan a conceptualizarse en términos de “pobres rurales”, vistas como “atrasadas” y marginadas de la tierra y de los mercados, perdiendo peso como actores significativos de la producción de alimentos.³⁷, habiendo quedado fuera de la visión de estos organismos cuestiones vitales como el acceso a la tierra o a infraestructura, así como las asimetrías entre estos productores y los compradores de sus productos. Se trata de iniciativas a destacar en tanto han sido las únicas existentes, pero que en sus limitaciones señalan la falta de un esquema institucional y político que contemple estas otras formas de agricultura como actores económicos (Teubal y Palmisano 2013). Del análisis de estos lineamientos generales, se desprende para el caso de la producción agroalimentaria en la Argentina, que la misma funciona bajo la lógica del modelo hegemónico, quedando como marginal el modo campesino de producir alimentos. Esto es clave para comprender algunos aspectos que moldean la construcción de los significados que surgen de los alimentos producidos desde este “otro” modelo en el que ubicamos a los productores de alimentos de nuestra investigación. En el próximo apartado nos concentramos en delinear el escenario dentro de la provincia de Jujuy, para tener una perspectiva circunscripta en lo referente a la producción agroalimentaria de la Quebrada.

La provincia de Jujuy: los dos modelos

Jujuy se divide en cuatro áreas agroecológicas que es preciso visualizar, como ya hemos ido delineando en el Capítulo 1, para ubicar la utilización del territorio y los distintos tipos de desarrollos que se dan: Puna (comprende departamentos de Yavi, Santa Catalina, Rinconada, Cochinoca y Susques); Quebrada (departamentos Humahuaca, Tilcara y Tumbaya); Valles templados: (departamentos Dr. Manuel Belgrano, San Antonio, El Carmen y Palpalá); Ramal o Valles orientales (departamentos San Pedro, Santa Bárbara, Ledesma y Valle Grande). Aunque es frecuente hallar la provincia dividida solo en dos regiones, una de ellas, la que comprende el subespacio de Valles-Ramal, que se extiende sobre la región de los valles templados del sudoeste hasta las yungas del sudeste, zona de montes subtropicales, donde se ubica el principal conglomerado de la provincia: San Salvador-Palpalá. Y el subespacio Quebrada-Puna, que se despliega en tierras altas, sobre la Quebrada de Humahuaca y la Puna jujeña, cuya altitud va desde los 1.600 hasta los 4.200

³⁷ Si bien en la última década el Estado argentino impulsó algunas iniciativas destinadas a promover la mejora de la producción orientada al autoconsumo, no generó políticas que se tradujeron en una mayor presencia estatal y consideración de los sectores de la *agricultura familiar*.

m.s.n.m., de clima seco y templado, con una elevada amplitud térmica entre el día y la noche.



Mapa 1: Las 4 áreas agroecológicas.

Esta diferenciación entre regiones no es solo geográfica sino que además se vincula con la división regional del trabajo, que derivó en que las “tierras bajas” se fueran conformando como un ámbito de expansión de las relaciones de producción modernas, con empresas agroindustriales y mano de obra asalariada, mientras que las “tierras altas” conservaron a lo largo del siglo XX una economía orientada a la autoproducción con eje en pequeños productores, con algunos enclaves mineros y turísticos (Nardoski 2010). Así, la zona donde se concentran más fuertemente las actividades agroproductivas son la región sur y este de la provincia. Estas actividades están representadas por la producción de monocultivos bajo riego en grandes extensiones de tierra, fuertemente dominados, en orden de importancia, por el azúcar³⁸, el tabaco³⁹ y los cítricos.

La superficie implantada con estos cultivos era, de acuerdo a los datos arrojados por el censo agropecuario (CNA), de 77.861,70 hectáreas en 2008, lo cual representa casi el

³⁸El 65,78% del total de las 62.205,30 hectáreas a nivel provincial están en Ledesma. También es relevante la participación de San Pedro, donde se encuentra el 29,55% de la superficie implantada.

³⁹Según el CNA 2008, el total de hectáreas implantadas ascendía ese año a 15.758,80, un valor bastante superior a las 14.271,90 de 2002. Del total de la superficie implantada, el 89,23% se encuentra en el departamento de El Carmen, seguido en importancia por los de Palpalá, con el 5,51%; San Pedro, con el 2,3%, y San Antonio, con el 2,05%.

50% de la provincia, siendo que ha crecido un 12,8% respecto a las 69.026,80 hectáreas implantadas en 2002. En relación a la tenencia de la tierra, la mayor parte de las mismas se concentra en pocas manos. Según el CNA 2002, solo el 1,7% de las explotaciones agropecuarias (EAP) manejaban el 51,23% de la superficie, mientras que el 60% de las explotaciones, no mayores a las 25 hectáreas, solo disponían del 1,1% de la tierra. Esta concentración de tierras en pocas manos, como emerge de estos datos, - que como vimos no resulta novedosa pues se viene dando luego de 1840, con la ley de Enfiteusis-, y con escalas de extensión más elevadas, fue acrecentándose en estas últimas décadas, a consecuencia de la aparición de nuevos actores en el mundo agrario como los pools de siembra que se registra en el resto del país, responsables de la concentración de hectáreas dedicadas a los citados monocultivos, ya que desplazan a pequeños y medianos productores mediante contratos de arrendamiento (Nardoski 2010).

Del análisis de esta información podemos inferir que el modelo agroalimentario predominante dentro de la provincia de Jujuy registra la misma tendencia que en el resto del país. Asimismo da cuenta de la escasa visibilización que existe desde las instituciones gubernamentales de Jujuy la producción agroalimentaria orientada al autoconsumo. A continuación, volviendo a la metáfora de la lupa, nos enfocamos en la información que tenemos para la Quebrada respecto a la producción exclusivamente agraria, e inferir el lugar que ocupa la producción local de alimentos por parte de los campesinos de la región.

La Quebrada: El lugar del modelo agroalimentario orientado al autoconsumo

Iniciamos este apartado analizando algunas cifras del Censo Nacional Agropecuario (INDEC, 1988) para la Quebrada, que señalan que hacia fines del siglo XX, aproximadamente el 61% de las 1300 has implantadas (es decir, unas 800 has) se destinaba a la horticultura; le seguían en orden de importancia la superficie ocupada con forrajeras (20%), cereales para grano (7%, fundamentalmente maíz) y árboles frutales de duraznos, manzanas, peras y membrillos (6%), entre las más importantes (Reboratti et al. 2003: 43). Siguiendo los mismos datos censales para el año 2002 (INDEC, 2002), tenemos que la superficie implantada desciende un poco, pues es de 1687,6 has., donde se mantiene el 61% destinado a las hortalizas, 23% a las forrajeras, aumenta el valor de los frutales (9,3%), siendo que disminuye a 2% las has. destinada a los cereales para granos (19,7 ha de maíz y 12,2 has de trigo).

Estas cifras dejan ver que, al menos para principios del siglo XXI, las actividades agrarias en la Quebrada mantienen relevancia. No obstante, de la lectura de estos censos podemos observar que si bien las tendencias del último período siguen, en líneas generales las del censo anterior, disminuyen las hectáreas dedicadas a los cereales y, aumentan las dedicadas a la horticultura. Esto responde al crecimiento de la agricultura orientada a la producción industrial de hortalizas para su comercialización, enmarcándose asimismo en lo señalado por Reboratti (et al. 2003), Arzeno (2003) y Troncoso (1998).

Estos investigadores advierten, a diferencia del desarrollo del sur de la provincia, que si bien las tareas agrícolas continúan siendo desplegadas por pequeños productores con explotaciones inferiores a las cinco hectáreas de superficie bajo riego, existen dos tipos de agricultura en la Quebrada: a) la agricultura que privilegia las zonas de fondo de valle recorridas por la ruta 9, orientada a la producción de hortalizas para su comercialización en los principales mercados urbanos regionales de San Salvador de Jujuy y Tucumán, y que se acompaña de la difusión de nuevas prácticas productivas, como la expansión en la utilización de agroquímicos y semillas de alto rendimiento. b) la agricultura que está representado por la producción “marginal” - en relación a las demás variedades producidas - de los cultivos andinos y andinizados locales, orientados al autoconsumo, en las zonas más altas y alejadas de la ruta.

Es decir que ambas prácticas de producción de alimentos se llevan adelante en áreas locales muy próximas entre sí, pertenecientes a la misma región agroecológica pero atravesadas por las diferentes variables socioeconómicas que las diferencian entre sí. Estas diferencias obedecen a un proceso socioeconómico que se gesta en la Quebrada a partir de la década de 1970, pasando por un proceso de crecimiento y modernización, aprovechando su cercanía a la ruta 9 y la presencia del ferrocarril antes de su cierre, lo cual permite la accesibilidad de la producción a los centros comerciales más importantes de la región. Este mismo proceso delimita entonces la existencia de, por un lado, un sector agrícola que podríamos denominar modernizado en las zonas cercanas a la ruta y, por otro lado, el sector ubicado en las zonas más altas y lejanas a la misma, donde se mantiene el cultivo para el autoconsumo. Maimará, junto a Tilcara, y Huacalera, se ubican mayoritariamente dentro de la primera clasificación, caracterizada por la “horticultura comercial” con actividades de mediería y arriendo de tierra, donde la producción orientada al autoconsumo no resulta la modalidad más extendida (Reboratti 2004). Mientras que poblados como Juella, Huichairas, la Banda de Maimará – en la orilla este del Río Grande, por mencionar los más cercanos a Tilcara y que son los lugares donde realizamos nuestra investigación, son los que forman

parte del segundo grupo, donde no suele haber terrenos destinados al arriendo, y la producción está orientada casi siempre en su mayor parte al autoconsumo.⁴⁰

¿Quiénes son los campesinos de la Quebrada?

Ya hemos venido elaborando nuestra estructura conceptual para el reconocimiento del tipo de actores sociales que producen alimentos dentro del modelo agroalimentario orientado al autoconsumo, donde la mayor diferencia está dada en que la producción de alimentos está fuera de la reproducción dependiente del mercado, y donde prácticamente todos los recursos tienen que ser movilizados por el mismo productor. A estas características de tipo más generales agregamos las que nos aportan los investigadores que trabajan en el contexto del NOA. En este sentido, con Reboratti (2009), acordamos en que los campesinos o *pequeños productores*⁴¹, como podremos mencionarlos en esta tesis indistintamente de ahora en más, sin que el sentido de las categorías varíe, es que su producción agropecuaria depende fuertemente de las condiciones naturales locales, sobre todo de las variaciones climáticas que los llevan a elegir tal o cual producción. Las técnicas de producción a grandes rasgos están definidas por prácticas y saberes inscriptos en tradiciones que suelen variar relativamente poco en el tiempo, si las comparamos con los constantes “avances” que se implementan para el caso de la agricultura comercial. Estas prácticas de producción asimismo suelen estar insertas en una red de relaciones económicas y de poder que le quitan capacidad de negociación y control sobre la eventual comercialización de sus productos.

Otro de los aspectos que marcamos con Manzanal y González (2010) es la combinación de actividades agrarias con formas de obtener ingresos extraprediales, en tanto muchos de los productores campesinos o miembros de sus familias se emplean en distintos sectores de trabajo, muchas veces en forma básicamente temporaria. Esta estrategia de subsistencia es conocida como multiocupación, donde el campesino es a la vez productor agrícola, criador de ganado, recolector de productos naturales, muchas veces trabajador asalariado, etc., ya sea en el propio lugar donde vive como migrante temporario en otros lados (Reboratti 2009). Con Radovich y Balazote (1992), coincidimos en que el trabajo

⁴⁰ Los demás poblados donde se practica la producción para la agricultura son prácticamente todos los que se ubican en las áreas susceptibles de cultivar, incluidas las regiones de los valles y yungas que no pertenecen al área de los cultivos comerciales descritos.

⁴¹ Tomamos este término siguiendo la distinción entre campesino pobre, medio y rico que comienza a hacerse desde las políticas públicas y asociarse el concepto de campesino con una variable más operativa como la de “pequeño productor” (Manzanal y González 210).

asalariado puede comprenderse dentro de dos opciones: como una búsqueda para aumentar el ingreso de la unidad doméstica campesina y garantizar la continuidad de la producción en sus parcelas, o como un proceso de descomposición paulatino del campesinado. Nosotros consideramos que cualquiera de estas dos posibilidades debe entenderse en el marco de cada caso en particular. Otro rasgo posible de hallar es la incorporación de trabajo asalariado esporádico en los predios bajo la modalidad de contratación de mano de obra para llevar a cabo tareas específicas que se relacionan con las cosechas en períodos en que la mano de obra familiar no es suficiente (Manzanal 1993, Radovich y Balazote 1992, Karasik 1994).

Por último, para esta caracterización, nos queda abordar un aspecto más que se desprende de los estudios sobre el campesinado latinoamericano que hacen referencia a prácticas y formas de organización campesinas prehispánicas, entre las que se destacan ciertas formas de trabajo colectivo en las comunidades campesinas sobre todo andinas, conocidas como *reciprocidad*. La misma es definida por Alberti y Mayer como:

“el intercambio normativo y continuo de bienes y servicios entre personas conocidas entre sí, en el que entre una prestación y su devolución debe transcurrir un cierto tiempo y el proceso de negociación de las partes, en lugar de ser un abierto regateo, es más bien encubierto bajo formas de comportamiento ceremonial. Las partes interactuantes pueden ser tanto individuos como instituciones” (Alberti y Mayer, 1974:21).

El intercambio recíproco puede ser simétrico (cuando lo recibido debe corresponder a lo dado) y asimétrico (el servicio es reemplazado por una cantidad de bienes). Lo importante es que la reciprocidad se manifiesta como una forma de regulación económica de ciertos flujos (mano de obra, bienes y servicios) que representan un elemento fundamental de un modo de producción de tipo comunitario que proviene de los tiempos preincaicos y que aunque haya sufrido alteraciones al entrar en contacto con otros modos de producción, persiste en el presente (ibid). Hallamos asimismo que el intercambio de productos o trueque, jugó en las zonas campesinas andinas un papel importante en lo que constituyó la complementación de variados productos provenientes de distintos pisos térmicos. El trueque como forma de intercambio implicaba el establecimiento previo de ciertas equivalencias que relacionaban productos, en la mayoría de los casos de consumo cotidiano (Golte 1987, Alberti y Mayer, 1974, Albeck 2001). Si bien estas prácticas se encuentran actualmente menos desarrolladas y son reemplazadas en ambos casos por el dinero como forma

dominante de pago, pueden reconocerse aun en algunas situaciones que han emergido en nuestro propio trabajo de campo.

Así, los productores campesinos de alimentos de la Quebrada se asemejan al resto del área andina respecto a la red de relaciones sociales que hay entre ellos y se extiende lejos de su lugar de residencia. Aunque a diferencia de otros lugares del mundo andino, como por ejemplo en Perú y Bolivia, donde el campesino está inscripto dentro de una comunidad, lo que le otorga al mismo tiempo seguridad e identidad, coincidimos con el autor que no es el caso aquí, donde si alguna vez tuvieron, han perdido casi totalmente su relación comunitaria. Quedan algunas trazas de actividad colectiva, por ejemplo en el trabajo en común en las obras de riego o en algunos trabajos recíprocos pero el sentimiento de pertenencia comunitaria y la organización colectiva prácticamente no existen, razón por la cual no pensamos en estos productores de alimentos como una etnia.

Condensando, en este capítulo intentamos diseñar dos modelos dentro de los cuales agrupamos un conjunto de características útiles para identificar el modo de producción y abastecimiento de alimentos industriales por un lado, y los que emergen de la autoproducción por el otro. Pretendimos abordar la conformación de ambos modelos desde un nivel más general, basado en las conceptualizaciones teóricas que nos ayudaron a dilucidar el funcionamiento y las implicancias desde una escala más global y estructural, a un nivel cada vez más particular y microlocal, que nos permitió ver cómo se plasma e insertan ambos modelos en el plano nacional, luego en la provincia de Jujuy y finalmente, en la Quebrada. Entre las características centrales de cada uno de estos dos modelos, rescatamos las lógicas sobre las cuales se sustentan. Así señalamos que el modelo agroalimentario hegemónico se sostiene en la actualidad por el poder que adquieren las corporaciones a nivel mundial a partir de las políticas neoliberales que le otorgan las bases legales e institucionales para llevar a cabo la premisa de Harris, de que, antes que nada, los alimentos son mercancías y como tales deben ser buenos para vender antes que buenos para sostener una alimentación bajo cánones nutricionales adecuados. Por otro lado, rescatamos las alianzas de las industrias alimentarias con las químicas y farmacéuticas que inician la etapa biotecnológica de la producción de alimentos en consonancia con las políticas desregulatorias y disminución de los controles de todo tipo por los Estados desde la década de los '90, a pesar de la emergencia de gobiernos más progresistas en estas últimas décadas. A correlato de todo esto, emergen contundentes datos acerca del fracaso de estos modelos agroalimentarios, hoy devenidos hegemónicos, para solucionar no solo el problema del

hambre mundial sino la imposibilidad de garantizar la sostenibilidad de los recursos naturales necesarios para seguir produciendo alimentos.

Por el otro lado, las características más importantes del modelo agroalimentario orientado a la autoproducción residen en que, de acuerdo a los enfoques teóricos elegidos, es llevada a cabo por actores sociales que lejos del atraso y la irracionalidad, poseen capacidad de agencia para movilizar una diversidad de recursos, como semillas, abonos naturales, trabajo, información y conocimientos, muchos de ellos empíricamente sustentados por siglos, y en el caso de la Quebrada milenios, que van pasando, con modificaciones, entre las distintas generaciones.

El siguiente capítulo está destinado a explicitar las decisiones metodológicas más importantes que tomamos y cómo y porqué quedó constituido nuestro universo de estudio. Más adelante, en los capítulos de la segunda parte de la tesis, de corte ya etnográfico, empleamos y ponemos en diálogo el marco conceptual que hasta aquí elaboramos, ocupándonos de señalar los datos que emergen en el trabajo de campo y con los que fuimos reconstruyendo las modalidades de producción, distribución, preparación y consumo de alimentos que provienen de la esfera agroalimentaria orientada al autoconsumo, en el contexto de la esfera agroalimentaria hegemónica.

CAPITULO 4

CONSIDERACIONES METODOLOGICAS

Selección y diseño de las herramientas etnográficas

La investigación se realizó desde un enfoque etnográfico, comprendido como un modo de acercamiento a un objeto de estudio con el objetivo de acceder a la perspectiva de los sujetos, a fin de problematizar e interpretar los datos. Estas herramientas se articulan a través del trabajo de campo y las utilizamos para explorar y reconstruir las prácticas y sentidos, no siempre verbalizables, de los sujetos investigados. (Taylor y Bodgan 1994, Guber 2004). Desde este enfoque es importante definir cómo hemos construido el *campo de estudio antropológico* (Bourdieu y Wacquant 1975), entendiendo por el mismo el recorte de lo real propuesto por el investigador, que en nuestro caso quedo delimitado por la significación que los actores le asignan a su alimentación, y el lugar que tienen en ella los alimentos locales nativos, que emergen de la esfera de la autoproducción, y la trama de acciones que los involucra en los procesos de su producción, distribución, preparación y consumo, así analizamos las prácticas alimentarias en relación con otros aspectos de lo social. En este sentido, volvemos a recuperar los aportes de Warman (1988) y Mintz (1996, 2003), acerca de las trabas teórico-metodológicas que implica una orientación exclusiva orientada “intelectual y metodológicamente hacia el conocimiento de la pequeña realidad donde la reflexión teórica se hace a partir de objetos y personas precisas, reales, conocidas” (Warman 1988: 10), que involucra de manera conjunta los hechos registrados en la “*pequeña realidad*” con el tipo de explicaciones que se originan fuera de la misma y que comprende cuestiones estructurales de fondo. La propuesta de Mintz (2003:42) es sustancial para comprender los sentidos de los “hechos y las cosas, para lo que propone explorar el significado externo que depende de los “cambios de trasfondo” dados por las condiciones del entorno económico, social y político que fijan, a modo de “limites exteriores”, los significados internos que pueden ser aprehendidos en las condiciones de consumo alimentario en la vida diaria. Por esta razón teórico-metodológica elaboramos la descripción de las características del sistema actual de producción hegemónica de alimentos, en tanto dicho sistema interviene en el acceso a los mismos, así como de las características implícitas en la producción de alimentos orientada al autoconsumo, clasificados en los dos modelos desarrollados en el capítulo anterior.

Con Comas D'Angemir (1998) dimensionamos la perspectiva histórica y la noción de que los pueblos que estudiamos no están separados de las fuerzas sociales, económicas y políticas globales del mundo moderno, lo cual nos obliga a “tener en cuenta un paradigma metodológico basado en la necesidad de analizar las culturas particulares como parte de sistemas globales y no como aislados” (Argemir op.cit: 22). En este sentido, es clave también el desarrollo, desde un abordaje histórico, de los procesos socioeconómicos que moldean la realidad de la Quebrada actual. En cuanto a las técnicas de recolección de datos se trabajó articulando la Observación participante (y participación observante) en diferentes espacios significativos de interacción social de la vida cotidiana, con especial énfasis en las prácticas vinculadas a cada uno de los trayectos por los cuales circulan los alimentos. Así en el proceso de producción, se puso el énfasis en las prácticas generales vinculadas a la preparación de la tierra, el abono de la misma, la siembra, los rituales asociados ésta, el riego, la cosecha y el almacenaje. En la fase de distribución, se buscó relevar los circuitos en los cuales se venden o intercambian los productos, ya sea en los mercados formales e informales, junto a las personas que entran en juego en estos procesos y las relaciones sociales que se generan entre las mismas. Asimismo, observar las condiciones de almacenamiento y procesos de abastecimiento de mercaderías, acompañando a nuestros entrevistados a los negocios, mercados, ferias, etc. En las cocinas de las unidades domésticas, se relevó el tipo de equipamiento y utensilios para cocinar, las actividades y técnicas de preparación de las comidas, quienes lo hacen, la relación entre los distintos períodos del año y las preparaciones, las diferencias entre días ordinarios y festivos. En la etapa de consumo, compartiendo comidas, observamos los aspectos de la comensalidad y los contextos donde circulan y se consumen, así como las distintas circunstancias que marcan diferencias en la comensalidad. De la misma forma tomamos nota de que se hace con los desechos de las comidas.

Otro aspecto a mencionar es la gran cantidad de eventos desarrollados fuera de los ámbitos domésticos, como festejos comunitarios, ferias, etc. en los que la circulación de comidas es central, todos éstos efectuados durante los períodos en que estábamos realizando trabajo de campo y a los cuales siempre concurríamos, con o sin invitaciones previas, de acuerdo al grado de privacidad o carácter público de estos eventos. Nuestro interés por asistir fue rastrear las relaciones que se generan en torno a los alimentos. Otras instancias de observación se dieron en algunos eventos realizados en Buenos Aires donde asistieron productores, cocineros, técnicos, etc. de la Quebrada a promocionar sus productos. En este

sentido, nos volcamos por la propuesta de una etnografía multilocal, que implica una selección estratégica de lugares que habilitan a abordar la diversidad (Marcus 2001).

Agregamos la “Participación observante” señalada por Martyn Hammeresley y Paul Atkinson (1994), puesto que durante el trabajo de campo, en muchas situaciones, nuestra observación con distintos grados de participación fue aumentando de graduación, hasta llegar muchas veces a ser total. En esas instancias la experiencia o participación corporal tuvo un lugar central, y para comprender el sentido de este último punto, debemos señalar que tomamos los aportes del antropólogo Michael Jackson (1983, 2010), quien critica una de las características tradicionales del trabajo de campo: la referencia a un cuerpo “participante” reducido a un cuerpo pasivo, estático, externo al fenómeno, y donde la separación entre objeto y sujeto está relacionada con el predominio de lo visual como modo sensorial de conocimiento. En contrapartida, la propuesta del autor implica dar centralidad al cuerpo del investigador, en tanto herramienta para el conocimiento. Jackson rescata de su experiencia: “la participación corporal en la tareas prácticas cotidianas (...) fue una técnica creativa, la cual siempre me ayudó a fundamentar el sentido de una actividad, usando mi cuerpo como otros lo hacían” (Ibid: 1983: 340). Desde esta perspectiva, sin dejar de lado las fuentes de explicación y análisis que provienen de la reflexión, destaca el lugar de la experiencia directa, pre-reflexiva, de la cual emergen datos del dominio práctico y no teóricos de la experiencia.

En mi caso, el trabajo de campo hubiera sido incompleto de haber quedado restringido a un proceso de construcción de datos que solo dependieran de “estar ahí”, observar y entrevistar. El total de mi experiencia abarcó “poner el cuerpo” para colaborar en tareas vinculadas como, por ejemplo, la siembra, la cosecha, el pastoreo de cabras, y por supuesto participar en la innumerable cantidad de procesos involucrados en la preparación y el consumo de las comidas. Todas estas actividades implican movimientos y acciones – y muchas de ellas, de suma dedicación y esfuerzo físico, al menos para alguien que fue socializada en un contexto urbano y donde la mayor parte de los pasos vinculados a la preparación de los alimentos está resuelta por la industria. Así, no es lo mismo observar cómo se preparan diez kilos de mote “pela”, que requiere salir a buscar de leña y ramas, encender el fogón, seleccionar determinada cenizas, acarrear agua, revolver fuertemente la olla a intervalos, enjuagar con agua más de seis veces al menos, volver a colocar en un balde, distribuir el maíz sobre un tablón al sol, etc., que hacerlo una misma con la correspondiente supervisión de los expertos o ayudando a la par, en todos los pasos. Así, de no haber integrado en el trabajo de campo el conocimiento que se desprende además de la

palabra y la observación de nuestra experiencia -prerreflexiva y reflexiva- no hubiera podido comprender de manera más acabada el sentido de cada una de las prácticas involucradas en la producción, preparación y consumo de los alimentos.

Se realizaron entrevistas abiertas orientadas por los ejes de la investigación con los diversos participantes de las prácticas analizadas, a partir de guías temáticas dirigidas a recuperar material espontáneo que resultó de la interacción con el entrevistado, quien pudo incluir temas, percepciones y valoraciones propias. De algunos de nuestros interlocutores claves reconstruimos sus historias de vida, focalizando en las trayectorias de su existencia y su relación con las prácticas y significados respecto a la problemática que nos ocupa. Las mismas fueron reveladoras para dimensionar las transformaciones que se han ido produciendo a lo largo de sus vidas en la forma de obtener, preparar y consumir los alimentos. Intencionalmente hablamos de interlocutor y no informante, siguiendo la propuesta de Cardoso Olivera (1996: 6) quien nos ilumina con la idea de superar la relación investigador–informante, para transformarla en una interacción entre interlocutores.

La mayor parte de nuestras entrevistas las realizamos a mujeres, las encargadas de la organización y preparación de la comida. Este hecho responde a que la responsabilidad de la alimentación cotidiana es principalmente femenina, una generalización esta que puede constatarse histórica y etnográficamente (Contreras y Arnaíz, 2005: 195). También se realizaron entrevistas a técnicos/as y profesionales vinculados con la temática alimentaria desde el área de la salud y la producción de alimentos locales como INTA, IPAF, etc.

Una de las técnicas complementarias que utilizamos -como miembros del equipo de investigación de la Prof. Luisa Pinotti- fueron los recordatorios de 24 horas que tomamos de los métodos utilizados en Nutrición (Ferrari et. al 2004, Ferrari 2013). La misma consiste en preguntar al interlocutor qué ha comido el día anterior, registrando las preparaciones, bebidas y condimentos. Comenzando desde el momento en que se levanta, pasando revista a lo que hizo durante el día, registrando todo lo que comió y bebió, y en qué contexto lo hizo: en la escuela, el hogar, el trabajo, el rastrojo, etc. Aquí sumamos como marcos de referencia los recordatorios de 24 horas confeccionados en distintos períodos del trabajo de campo en la localidad de Maimará, debidamente analizados, por las nutricionistas Mariela Ferrari, Gabriela Figueroa, Sonia Naumann y Analia Dominguez, pertenecientes al UBACYT al que ya hemos hecho referencia. Nos basamos también en el relevamiento de fuentes secundarias, que consistió en recopilación de documentos producidos por organismos públicos y privados vinculados con la producción y el consumo de alimentos locales, como INTA, Ministerio de Desarrollo Social, FUNDANDES, Red Puna, PRATEC., etc. El procesamiento y análisis de

los datos consistió en sistematizar los que obtuvimos durante el trabajo de campo mediante la transcripción, tanto de las entrevistas como de las notas tomadas. Tras archivar digitalmente todas las transcripciones, se realizó la búsqueda de los conceptos en base a la información obtenida, se armaron los ejes conceptuales y finalmente prácticas y significados respecto a la problemática alimentaria que nos ocupa. Los Registros de campo consistieron en la descripción de distintas situaciones vinculadas con la producción, distribución, preparación y consumo de los alimentos. Se utilizaron asimismo grabaciones, fotografías y registros audiovisuales, previo consentimiento de los miembros de la comunidad. Estos últimos resultaron complementarios pero útiles para el registro y posterior análisis de los comportamientos puestos en juego en las diferentes actividades y la producción de interpretaciones acerca de los problemas planteados.

El punto de partida de la tesis

Consideramos que explicitar algunas cuestiones que hacen a la subjetividad, experiencias y motivaciones del investigador en lugar de tomarlas como una interferencia que debe ser filtrada, ayuda a clarificar la experiencia propia y la de los otros, “nuestros” sujetos estudiados, ya que el conocimiento que producimos emerge a partir de nuestras relaciones reales, y no solo desde nuestra existencia académica. En palabras de Jackson, solo puede “proceder del interior de nuestra experiencia, y esta experiencia involucra nuestras personalidades y biografías tanto como nuestra investigación de campo” (Jackson, 1996:13). En este sentido, considerando la subjetividad como material que aporta a la construcción del conocimiento, Pierre Bourdieu advierte la necesidad de interrogarse a sí mismo como sujetos sociales y sugiere el proceso de “autosicoanálisis” con el fin de “objetivar al sujeto objetivante”. En el mismo sentido, Hammersley y Atkinson nos proponen capitalizar la reflexividad y la subjetividad, y afirman que reconocer el carácter reflexivo de la investigación social implica reconocer que somos parte del mundo social que estudiamos “y esto no es meramente una cuestión metodológica, es un hecho existencial” (1994: 29). Así, en tanto sujetos investigadores de carne y hueso, pertenecientes a determinado sector socioeconómico, constituidos por una historia personal tenemos determinados intereses arraigados, tal vez pertenecientes al orden de lo inconsciente, por los cuales estamos inducidos a abocarnos, con mayor grado de afectividad y compromiso, a determinadas problemáticas en detrimento de otras, lo que hace inevitable dejar nuestra huella personal en el conocimiento que producimos.

En mi caso no es casual haber elegido esta temática e ir construyéndola como tópico de investigación. Cuando abandoné la carrera de diseño gráfico hace ya más de veinte años, comencé la carrera de antropología y, de manera simultánea, me inscribí en un curso de alimentación “natural”. En ese momento no sabía que ambos intereses, el de la alimentación y la antropología, llegarían a conectarse y plasmarse en mi futuro recorrido académico como profesional. El hilo conductor entre ambas áreas no estuvo muy claro sino hacia el final de la carrera, pues al principio no tenía manera de explicar desde la teoría la potencial temática que solo percibía hasta entonces, en torno a los “nuevos” alimentos y comidas, que en ese, y el resto de los muchos cursos que tomé, fui descubriendo. Entre algunas de las características más impactantes de estos alimentos figuraban, para mí, el hecho de que pudieran adquirirse, como el arroz integral, el mijo, los porotos, la quinoa, etc., a “granel” y sin packaging, que no tuvieran aditivos químicos, no fueran refinados. Es decir, que no hubieran pasado prácticamente por las manos de la industria alimentaria. Tan distintos a los que estaba acostumbrada a consumir por haber sido socializada en el seno de una familia de clase media del conurbano bonaerense, que como muchas otras, concurría a los grandes supermercados que comenzaron a emerger los primeros años de la década de 1980 para abastecerse de gran parte de los alimentos procesados que formaban parte de la dieta habitual nuestra de entonces. Avanzando en mis primeras materias de la facultad y aprendiendo a cocinar estos alimentos “naturales”, comencé a imaginarme y preguntarme ¿qué pasaría si la gente dejara de consumir “big macs”, y toda clase de alimentos hiper procesados, llenos de aditivos, espesantes, colorantes, azúcar, etc. ofrecidos por las grandes industrias alimentarias, y se inclinara por consumir este “otro” tipo de alimentos, que tan afanosamente habían capturado mi interés, tanto en el plano de lo práctico, pues los preparaba y consumía, como en el plano de lo más abstracto, como pregunta de interés científico. En suma, la alimentación comenzaba a abrirse como un área que dejaba de estar ligada meramente al orden de lo fisiológico, sino a estar anclada al plano de los significados, de lo económico, lo político, y por estas razones comenzaban a captar cada vez más mi pasión académica.

Ya promediando la carrera, tras haberme vinculado con trabajos provenientes de la antropología alimentaria para la realización de la tesis de licenciatura (Sammartino 2001), elegí incursionar en las comidas de los inmigrantes peruanos en Buenos Aires, centrándome en el espacio particular de los restaurantes de la zona del barrio del Abasto. La razón por dicha elección en ese momento obedeció a los fines prácticos de continuar con una pequeña investigación realizada para un seminario de grado, sin tener claramente visualizado en ese

momento que muchos de los alimentos que en estos contextos circulaban y constituían parte de la temática que abordaba, se vinculaban en un punto con este interés originario, el de los alimentos que pasan a la cocina sin mayor transformación que cuando emergen de la tierra. Así, partir del análisis de los alimentos que en esos espacios circulan y las prácticas de comensalidad que se registran, busqué dar cuenta de lo que las mismas tienen para transmitir en el campo de las relaciones sociales, tales como las identidades, distancias e interacciones entre peruanos y argentinos. Durante su realización, en efecto, muchos de los alimentos y comidas a las que hacían referencia mis entrevistados de entonces, como por ejemplo la variedad de papas, maíces y los significados asociados a los mismos, cobraban sumo interés, pues provenían de contextos productivos diferentes a los de las esferas de procesamiento industrial y masivo de alimentos. La “afectividad temática” por este tipo de alimentos se acrecentó tras haber conocido por esa época los Andes bolivianos y peruanos, y haber podido observar de cerca cómo se producían y consumían estos alimentos en ese contexto local.

Así, el interés afectivo fue convirtiéndose en interés académico, no obstante latente. Mientras tanto realicé un curso de especialización en Antropología Alimentaria con la Dra. Patricia Aguirre, y fui participando en diferentes proyectos en los cuales el eje central era el comportamiento alimentario. Ello me permitió seguir ahondando, aún en diferentes contextos y con objetivos diversos, en el campo de las motivaciones que influyen en las elecciones alimentarias de los sujetos. Por otra parte, la labor docente en las carreras de Nutrición de la Universidad de Buenos Aires y en otras instituciones privadas, dictando las materias que brindan la mirada socio-antropológica de la alimentación, me fueron permitiendo cobrar mayor conocimiento de las diferentes perspectivas teórico-metodológicas.

Fue clave en el año 2005 haber ingresado al equipo de investigación dirigido por la Profesora Luisa Pinotti⁴², donde la problemática alimentaria en la Quebrada de Humahuaca, más específicamente en los poblados de Tilcara y Maimará, era uno de los ejes temáticos abordados. Fue a partir de entonces que esta región de los Andes argentinos se constituyó en una excelente oportunidad para continuar con la línea temática que había despertado mi interés. En febrero de 2006, gracias a una beca del Fondo Nacional de las Artes, y en el marco del mencionado proyecto, realicé en Tilcara el primer trabajo de aproximación, centrándome en el análisis de las tensiones alimentarias que se estaban dando a partir de la

⁴²UBACYT “Auxología epidemiológica. Patrón de crecimiento, ambiente y alimentación en Quebrada de Humahuaca” bajo la dirección de la Profesora Luisa Pinotti, Facultad de Medicina, UBA.

patrimonialización de la Quebrada, siendo mi primer espacio de análisis el constituido por los restaurantes, mercados, ferias, puestos, etc., por donde circulaban alimentos provenientes de los cultivos locales andinos, así como las comidas regionales⁴³. En ese mismo período de trabajo de campo, a través de una de mis interlocutoras, conocí algunas familias productoras de alimentos en Juella, donde quedaron anudados los primeros vínculos con productores de este pueblo rural. En el invierno del año 2007 pude regresar, aunque relevando por entonces, y en el marco de otra investigación, los discursos provenientes de los integrantes de equipos de salud del hospital de Maimará, así como de madres de niños pequeños, acerca de la anemia. Que dada la afinidad de la temática con la alimentación, seguía indagando en torno a particularidades de la misma. En el año 2009, gracias a la obtención de una beca de doctorado otorgada por la Universidad de Buenos Aires, pude abocarme con mayores recursos a la realización del trabajo de campo para la investigación de la tesis doctoral, que quedó definitivamente circunscripta dentro de la Quebrada, en el departamento de Tilcara.

Hacia el año 2013, el período en el que estábamos finalizando con el trabajo de campo para la tesis, comenzamos a participar de la Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria de la Facultad de Medicina, coordinada por la Lic. Miryam Gorban e integrada por profesionales de distintas disciplinas, en calidad de docentes, entre los cuales me sumé. La cátedra brinda marcos teóricos e información que abonan a la reflexión y discusión del alumnado en torno a las problemáticas que genera el actual modo de producción y consumo de alimentos, como posibilidades de apertura para la creación de sistemas alimentarios alternativos, siendo que al interior de la misma encontré un espacio desbordante de ideas que me ayudaron a continuar madurando los mismos cabos por lo que venía interesándome décadas atrás. Si bien no empleé esta perspectiva como lineamiento teórico, muchas de sus bases conceptuales fueron útiles y pasaron por el tamiz de mis reflexiones interpretativas.

Especificidades del trabajo de campo y nuestros interlocutores

La Quebrada de Humahuaca, siguiendo el último censo nacional realizado en 2010, cuenta con más de 34.374 habitantes, concentrados, la mayor parte en el departamento de Humahuaca. Dentro del departamento de Tilcara se encuentran los poblados donde trabajamos: Juella, Maimará, Huichairas y, en menor escala, otras localidades, como

⁴³ Producto de este primer trabajo de investigación es el trabajo monográfico presentado al Fondo Nacional de las Artes. Título: “La comida andina: ¿patrimonio de quién?”. Representaciones alimentarias de los pobladores de la Quebrada de Humahuaca. Inédita.

Sepultura, un páramo de Pumamarca, que debido a los recorridos propuestos por mis interlocutores o eventos de diferente carácter significativos para la investigación, formaron escenarios donde realicé algunos fragmentos del trabajo de campo. Tilcara es la localidad cabecera del departamento con el mismo nombre, que cuenta con una población de 4691 habitantes; Maimará, ubicada a 4 km al sur de Tilcara, con una población de 3353. El poblado rural de Juella, a 15 km de Tilcara y a 5 km de la ruta nacional 9, cuenta con una población de 200 personas. El poblado de Huichairas es un caserío que se ubica prácticamente frente a Tilcara, cruzando la ruta. No figura en los datos censales, posiblemente porque ha sido tomado por un área rural perteneciente a Tilcara.



Mapa 2: La ruta 9 que atraviesa la Quebrada y la ubicación de los poblados.

Básicamente nuestros entrevistados quedaron divididos en dos grandes categorías: aquellos pertenecientes a grupos domésticos campesinos cuyos integrantes producen alimentos orientados al autoconsumo, y por aquellos que no producen alimentos pero que, en prácticamente todos los casos, sí lo hace alguno de sus familiares, y en razón de ese lazo, reciben cierta parte de esos alimentos. El poblado donde más trabajo de campo hemos realizado, como ya mencionamos, ha sido Juella. Allí conocimos a quienes, sin saberlo en un principio, se convertirían en nuestros interlocutores claves, como el caso de Blanca y José, cuyo hogar ha sido nuestro “centro de operaciones” en la mayor parte de las estadías, y

gracias a quienes pudimos generar contactos con varios de sus familiares y amigos, así como vecinos del pueblo, por donde nos hemos movido con suma libertad, forjando nuestras propias relaciones. En las otras tres localidades mencionadas, también por diferentes contactos que se fueron afianzando, realizamos entrevistas con distintos grados de observación participante.

Respecto al poblado de Juella, debemos aclarar, ya que hacemos alusión a ello en la segunda parte de la tesis, que en el extremo del mismo, junto a la ruta 9, está emplazada la comunidad indígena El Churcal, conformada en 2007 por veintiocho familias del mismo poblado. Así, algunos de nuestros entrevistados que tenían sus casas en el pueblo, nos fueron conduciendo al Churcal, a no más de dos kilómetros de distancia de las mismas, con el fin de enseñarnos los lugares donde estaban cultivando, criando animales y construyendo sus nuevas viviendas con la idea de mudarse a corto plazo. Por otra parte, es de agregar, que durante todo el período en que realizamos nuestro trabajo de campo fuimos viendo la evolución de la comunidad, que de contar tan solo, en 2011, con una sola casa habitada y dos incipientes rastrojos, llegamos a apreciar, hacia fines de 2013 la extensión y variedad de los cultivos en ya más de cuatro rastrojos, junto al proceso de construcción avanzada de algunas casas más, próximas a ser habitadas. Si bien este proceso de crecimiento de la comunidad, así como de las tierras destinadas a la producción de alimentos para el autoconsumo, podríamos decir, atravesó nuestra investigación, no lo problematizamos como un eje de análisis aparte en este trabajo, pues en la cotidianeidad de la vida del pueblo, el Churcal está integrado al mismo. No obstante consideramos que la relación entre las comunidades de pueblos originarios y la producción de alimentos si constituye una interesante línea de estudio para futuras líneas de investigación.

Los períodos de trabajo de campo, ya de manera sistemática para esta investigación, se realizaron en Diciembre 2009; Abril 2010; Julio 2010; Junio 2011, Octubre 2011, Febrero 2012, Septiembre 2012 y Noviembre 2013. Cada una de las etapas de estadía en el campo, constituidas por viajes realizados en avión o en auto desde Buenos Aires, fueron de entre diez y veinte días de duración. Las estadías de mayor duración estuvieron acompañadas de mi familia, compuesta por mis dos hijas, (que al comienzo tenían 8 años y un año) y mi esposo. Estrategia, que si bien por momentos implicaba una logística especial para el desplazamiento y dificultaba los momentos de introspección para ordenar los datos que emergían del trabajo de campo diario, en otros momentos, la presencia familiar generó importantes espacios de apertura a determinadas situaciones en las que mi estatus de madre y mujer casada generaba mayor grado de confianza entre los pobladores, como también

coabraba fuerte significación la ayuda que constituían mi marido en el trabajo en el rastrojo, y mi hija mayor en algunas tareas menores como el cuidado de los chivos durante el pastoreo. Los períodos donde no realicé trabajo de campo, los destiné a hacer trabajo de gabinete en Buenos Aires, junto a mi labor docente, y a realizar trabajo de campo en las ocasionales ferias donde circularon alimentos y productores de la Quebrada.

Con los Lic. Diego Díaz y Sergio Guerrero, mis compañeros antropólogos que integraron el UBACyT, y definieron sus investigaciones de doctorado y maestría respectivamente dentro de la misma temática, pero con objetivos distintos, conformamos durante los primeros años de la investigación una dinámica conjunta de reflexión acerca de nuestro trabajo de campo y de los materiales producidos. Con mis compañeras nutricionistas del UBACyT, - las Lic. Mariela Ferrari, Sonia Naumann, Analía Dominguez y Gabriela Figueroa-, también compartimos la producción de datos, siendo clave contar con los recordatorios de consumo alimentarios elaborados por ellas y sus respectivos análisis de composición de nutrientes para poder triangular la información con el resto de los datos. En el mismo sentido, la Lic. Lucia Cacciuto, nutricionista del hospital de Maimará, compartió conmigo los datos que emergieron de los recordatorios que realizara a sus pacientes, pobladores de la zona. Las últimas etapas del trabajo de campo las realicé con la estudiante de antropología Verónica Castellano, con quien realizamos entrevistas y observaciones de campo. Asimismo, algunos tramos, con la Lic. Andrea Solans y la arqueóloga Violeta Killian. Con todos estos mencionados compañeros intercambiamos registros producidos por cada uno, lo cual incrementó no solo el número de datos sino también la posibilidad de enriquecerse con los distintos aportes y miradas provistas. Respecto a la cantidad de entrevistas, entre abiertas y semiestructuradas, suman 67, distribuidas del siguiente modo: 25 a productores orientados al autoconsumo de Juella (9 varones y 16 mujeres), 4 a productoras de Tilcara, 4 a productoras de Huichairas, 4 de Maimará, 1 a un grupo familiar de Campo Grande (Pumamarca). Agregamos entrevistas a 9 pobladores de Tilcara, Maimará y Sumaipacha que no producen para el autoconsumo, pero cuyos vínculos familiares los atan a productores de la Quebrada. Asimismo entrevistamos a 4 agentes sanitarios residentes en Tilcara, 2 docentes de la carrera de Gastronomía de Tumbaya, 5 entre dueños de restaurantes de Tilcara y empleados en los mismos, 4 técnicos del INTA, 5 profesionales de la salud.

Como cierre, en este capítulo nos propusimos explicitar nuestro enfoque etnográfico, así como las herramientas específicas empleadas. Señalamos en este sentido que nuestro objeto de estudio quedó articulado en base a una construcción teórica que rescata la lógica de los sujetos con quienes construimos la investigación dentro de la “pequeña

realidad”, y la lógica que está por fuera de la misma, dada en “ámbitos mayores”, la cual, como intentamos dejar en claro, nos proporciona muchas de las claves para la interpretación de los sentidos otorgados a la cocina en sentido amplio. Asimismo explicitamos el punto de partida de la tesis y como fuimos construyendo el tópico de la investigación, pues comprendemos que el conocimiento producido emerge no solo de la experiencia académica, también de nuestros intereses más profundos así como de nuestras relaciones sociales. Finalmente detallamos algunas especificidades relacionadas a nuestros interlocutores y los espacios que habitan. En los siguientes capítulos nos volcamos al desarrollo de la segunda parte de la tesis, constituida en primer lugar por el capítulo que aborda las prácticas y sentidos relacionados a la producción de los alimentos por parte de los productores campesinos



Fotografía 2: Ayudando a sembrar maíz, Juella, septiembre 2012.



Fotografía 3: Participando en el ritual de la Señalada, con José y Blanca, en su chacra. Juella, febrero 2012.

SEGUNDA PARTE

LA RECONSTRUCCION ETNOGRAFICA DE LA COCINA EN SENTIDO AMPLIO



Foto 4: Las comidas y bebidas para la Pachamama, Juella, 1° de Agosto 2010.

CAPITULO 5

LA PRODUCCION DE ALIMENTOS: QUIENES, DÓNDE, CÓMO Y PORQUÉ

“Acá todavía se usa todo el abono de cultivo, todo el abono de corral nomas, de las cabras. Entonces esto es una parte ecológica que no tienen los demás lugares, en las producciones grandes vienen directamente cargados de químico”

(José, Juella 2012).

En este capítulo nos ocupamos de relatar la diversidad de prácticas vinculadas al proceso de producción de alimentos por parte de los productores campesinos orientados al autoconsumo. Para recuperar el punto de vista de quienes participan en el mismo, y con el fin de evidenciar la presencia de prácticas y significados puestos en juego, atendemos a las diferencias de género, edad, posición socioeconómica y sus particulares trayectorias de vida. Entre los aspectos que desarrollamos emergen las especies tanto vegetales como animales que producen y las razones por las cuales surgen o dejaron de hacerlo. Así, a partir de las observaciones y testimonios de los integrantes de las unidades domésticas, nos ocupamos de reconstruir los principales aspectos del proceso de producción y los significados asociados a éste, readaptando en algunos puntos las fases propuestas por Goody (1995), quien considera tener en cuenta los principales recursos productivos como la tierra, semillas, agua y agentes fertilizantes; la cantidad y calidad producidas, la etapa de preparación del terreno, herramientas, siembra, cultivo, cosecha, conservación y cuestiones vinculadas a la cría de los animales, el pastoreo, la preparación del forraje y el carneado. Como ya hemos señalado, nuestro trabajo etnográfico se centró en Juella, aunque visitamos distintos integrantes de unidades domésticas residentes en Huichairas, en Maimará - del otro lado del río Grande, donde no se produce para el mercado - y Campo Grande, un paraje de Pumamarca; en todos los casos en las propias fincas.

Todos los grupos domésticos poseen similares condiciones de vida- salvando algunas diferencias entre las mismas que señalamos un poco más adelante, dedicándose a plantar prácticamente los mismos productos y a criar ganado caprino para la obtención de carne y leche para elaborar queso. En la actualidad la cantidad de animales ha decrecido mucho, de acuerdo al recuerdo de la gente, solo en algunos casos sobrepasa el número de sesenta, caso en el cual se crían en los cerros siendo habitual, en los poblados más rurales, la posesión de unas pocas cabras que pueden oscilar entre un número inferior a diez y en

algunos casos alcanzar la treintena. Algunas pocas familias poseen ganado vacuno en la zona de los cerros donde se crían. Casi todas tienen algunos pollos, gallinas y algunos cerdos para carnear en eventos especiales como el Día de la Madre, Navidad, etc.

¿Quiénes cultivan?

Las principales diferencias entre las unidades domésticas pasan por la manera en que se compone el núcleo familiar, la edad de sus integrantes y la situación laboral en que se encuentran. Las mismas están compuestas por el matrimonio, en el que ambos desarrollan tareas de agricultura, muchos de ellos mayores de sesenta años, cuyos hijos han migrado a las ciudades por trabajo, siendo que en algunos casos solo vive uno de los integrantes de la pareja. Otras unidades domésticas están constituidas por parejas con hijos pequeños a cargo, donde es habitual que alguno de los padres de la pareja viva en el mismo poblado, en hogares separados, pero sembrando conjuntamente en el mismo predio. Prácticamente todos los pobladores son hijos de agricultores y han crecido en ámbitos rurales, muchos nacieron en los mismos pueblos donde viven, o bien llegaron de otros poblados o parajes cercanos tras haber formado pareja. Solo en Juella hemos conocido hay algunas familias que vienen de la Puna a instalarse y dedicarse a cultivar, después de años de trabajar en las minas, y haber sido despedidos durante la década de los '90. La mayor parte de las personas mayores posee jubilaciones o pensiones, el resto de los adultos se sostiene en base a trabajos informales, entre los que destacan albañilería, realización de actividades agrarias como arar, podar, regar, sembrar, cosechar y deshojar en fincas vecinas y hay quienes, contratados por el municipio, limpian los canales de riego. Una de las nuevas ocupaciones que emerge con la afluencia de turismo tras la patrimonialización es la aparición de servicios de taxis y remises, trabajo cubierto mayormente por los varones jóvenes. El caso de hogares con algún integrante con empleo formal constituyen los menos, entre los que destacan empleos en la administración pública y comercios. Las familias con niños reciben la Asignación Universal por Hijo, y varias, dentro de las políticas de asistencia alimentaria, reciben tarjetas magnéticas para gastar hasta determinado monto⁴⁴ de manera mensual para ser utilizado en la compra de productos en determinados almacenes de la zona.

Prácticamente todas las unidades domésticas poseen la propiedad formal de los terrenos a través de herencias familiares, recordemos descendientes de pobladores indígenas de la región. Los terrenos poseen en promedio una hectárea, allí se ubican los predios

⁴⁴ Hacia noviembre de 2013 el importe recibido era de \$85, equivalente a USD 14.

productivos, o los “rastros” como dice la gente, junto a sus hogares. Se trata en general de casas de adobe, muchas de ellas construidas por sus padres y abuelos; mayormente poseen energía eléctrica y agua proveniente de pozos. Suelen estar equipadas con heladera y cocina, aunque hay muchos hogares que no lo están y en su lugar cocinan en fogones. En cuanto a sus bienes de capital, son contados los casos de productores que poseen implementos propios para desarrollar las tareas de siembra, como por ejemplo tractores, caso en el cual los utilizan también para trabajar en campos ajenos. Muchos tienen algún animal, como burros o caballos para llevar adelante las tareas agrarias. Son varios los que poseen algún tipo de vehículos, por lo general autos, camionetas y pequeños camiones, de modelos viejos que les permite realizar trayectos zonales cortos. Solo un par de familias, las más acomodadas, por lo general mineros jubilados y sin hijos ya a cargo, posee camionetas del tipo 4x4.

Si bien abordamos ya algunas cuestiones ligadas a la dinámica poblacional que repercute en la disponibilidad de recursos para producir los alimentos, es necesario señalar con mayor detenimiento algunas de ellas. En este sentido, emerge marcadamente el caso de familias cuyos hijos han buscado las ciudades como proyecto de vida, dentro de la misma provincia como del resto del país. Son habituales diálogos que señalamos en fragmentos como los siguientes:

“todos vivían en Juella, después ya se han hecho grandes y se han ido a buscar trabajo. En Jujuy hay dos, después dos están en Buenos Aires” (Hilda, 69 años, Juella, 2009).

“tengo seis hijos, tres hijas y tres varones en Jujuy, dos trabajan en un hospital, dos trabajan por su cuenta, es carpintero uno y la otra chica trabaja así en casa de familia (...) por suerte todos viven en Jujuy y están ahícito (Matilde, 75 años, Juella, 2010).

En estos relatos se visualiza que las migraciones de los hijos están naturalizadas, no hay quejas ni lamentos al respecto, tampoco cuestionamientos acerca de la frecuencia con que se da esta situación, lo cual puede estar respondiendo a un proceso que se viene desarrollando desde hace aproximadamente un siglo, con el inicio de las migraciones estacionales en la Quebrada a raíz de la expansión de la industria azucarera y tabacal, los ferrocarriles y las minas. Ello fue provocando profundas transformaciones en la organización económica previa, donde las migraciones, del tipo estacionales en un primer momento y definitivas luego, quedaron instaladas como patrón de movilidad, instituyendo el

salario como el componente dominante de su subsistencia, asociado al paulatino abandono de la producción de alimentos orientada al autoconsumo.

Esta situación viene generando consecuencias directas en la producción, que se traducen hoy en día en la disminución de la mano de obra disponible y de las actividades agrarias en general, aunque, como decíamos, los pobladores no suelen asociar los cambios ocurridos en la producción de alimentos con la descomposición campesina. El caso más evidente se observa en el pequeño caserío de San José de Juella, a unas cinco horas de camino a pie desde Juella, dos a caballo, una en vehículo - solo durante los meses secos, pues en la estación de lluvias el camino se vuelve intransitable. José nos cuenta:

“Se ha quedado únicamente Sajama, que ya está viejito, queda Velázquez que también está viejito, queda don Calatayao que también, en cualquier momento se viene porque tuvo un accidente, tuvo una quebradura y María Velázquez que también se está por venir, son todo grandes”(José, 56 años, Juella, 2011).

Estos son hasta el momento los últimos pobladores del cerro, quienes rondan los ochenta años, viven solos, ocupándose de las actividades agrícolas y la crianza de cabras, tan solo con la ayuda esporádica de sus familiares mudados al poblado de Juella, Tilcara u otras ciudades del país desde hace varios años atrás ya. Cuando esos pobladores, por su edad avanzada, tengan que dejar de realizar las actividades cotidianas de la finca, todos saben que esas tierras quedarán “tiradas”, al decir de la gente aquí, como muchas otras de la zona. En otros casos, las tierras son vendidas “a gente de afuera”, con el objetivo de construir casas de descanso y cabañas orientadas al turismo, casos en los cuales los pobladores consideran que sus nuevos propietarios no se dedicarán a cultivar. De ahí que muchos pronostiquen que, a la desaparición de las personas mayores, le seguirá la pérdida de los sembrados de “antes”, como surge de lo que dice una de ellas:

“La gente grande se va muriendo y se van perdiendo las costumbres, se va perdiendo esto de rescatar como eran los sembrados antes, ya cada vez menos” (María, 77 años, Juella, 2010).

La continuidad de los hijos en las tareas agrarias es una dudosa posibilidad, pues de acuerdo a lo que veníamos diciendo, muchos han planificado sus vidas en las ciudades, y retornar al pueblo constituye una alternativa recién para después de jubilarse. Así, para un grupo de los entrevistados, la ciudad es vista como un ideal de progreso laboral, tal como se registra en palabras de alguno de ellos: “le tiraba la idea de ganar bien en Buenos Aires”, en oposición, al trabajo agrario, visto como trabajo descalificado, que se realiza cuando no

queda otra que “*agarrar la pala*”, como nos refería uno de los pobladores de Juella. En efecto, hallamos familias con hijos jóvenes que continúan viviendo en estos poblados con sus padres, aunque una parte importante están empleados en comercios y restaurantes de Tilcara, quienes abiertamente nos cuentan su desagrado por la chacra y de sus proyectos por estudiar alguna carrera terciaria de las que se dictan en la zona, con el fin de poder trabajar en ocupaciones afines a las mismas.

Registramos asimismo familias en las que han quedado solo las parejas de edad avanzada, y en muchas, solo uno de sus integrantes, como lo que sucede en San José de Juella; no obstante, continúan cultivando sus predios, como el caso de una mujer de 75 años, cuyo esposo falleció y sus hijos viven en diferentes lugares, quien me cuenta que “*para arar, lo hago con peones, después para sembrar, después para ablandar, para echar la agua yo nomás*”. Es decir, que van implementando diferentes estrategias para continuar con los cultivos, como la de contratar vecinos de la zona, cuyas pagas no siempre son en dinero, sino el producto de la cosecha u otra mercadería. Otra de las modalidades entre los pobladores recibe el nombre de “*dar al partir*”: se trata de un acuerdo de palabra a través del cual aquellos vecinos que no cuentan con disponibilidad para ocuparse de sembrar, ya sea porque se trata de gente mayor, o porque viven en ciudades alejadas del pueblo, como Jujuy y otras cercanas, le cede la tierra a uno de los productores vecinos para que siembre a fin de repartir la cosecha entre ambos. Por lo general quien cede la tierra también se ocupa de proveer de abono y semillas. Así lo explicaba uno de ellos:

“Hay gente grande que quiere vivir en su tierra pero no puede trabajar entonces sabés que, ayudame que te doy al partir, la mitad para vos, la mitad para mí, y eso es lo que hacen, ellos agarran las tierras, dicen yo tengo mis tierras cultivadas y lo vemos su tierra mejor (...) qué sería de esa tierra ...nada, se muere!” (José, 54 años, Juella, 2009).

Estos son algunos de los efectos aparejados al proceso migratorio que repercuten en la escasez de mano de obra al interior de las unidades domésticas, junto a la ausencia de proyectos entre los jóvenes por continuar con el trabajo en el campo, lo cual deriva en el abandono de los predios buena parte del año, así como las dificultades para contar con la infraestructura necesaria para el desarrollo de las actividades agrarias en general (acequias, represas) que influye en las posibilidades de producción. No obstante, a contracara de esta situación irrumpe otra, como la que se da en Juella, con el aún reciente reconocimiento legal de la comunidad indígena El Churcal, que como ya señalamos está compuesta por vecinos de Juella. En ella varias de las parejas jóvenes, nacidas y criadas en Juella, que no poseían

terrenos propios para cultivar, sino el de sus padres, comenzaron a constituir sus proyectos de vida basados en la idea de permanecer en el campo, trabajando la tierra y construir sus casas en la comunidad, como al menos varias habían comenzado a hacerlo hacia la etapa final de nuestro trabajo de campo en 2013.

La dimensión ecológica

La razón por la cual en estos poblados se produce determinado tipo de alimentos está también supeditada por la dimensión ecológica, por lo que es clave considerar el clima, caracterizado como árido de montaña, dadas las temperaturas, la gran amplitud térmica y el régimen de precipitaciones. Asimismo el tipo de suelo en esta zona es muy variable, constituye un verdadero mosaico compuesto por suelos que van desde muy arcillosos o “gredosos”, como dice la gente, a arenosos. En este sentido, hay una gran diferencia entre las tierras ocupadas para la agricultura comercial en Maimará y sus cercanías, que dispone de suelos fértiles y posibilidad de riego artificial, y las zonas más alejadas de la ruta nacional 9, con tierras menos productivas, a veces degradadas o “pura piedra” y mayores dificultades para disponer de agua para el riego. Por esta vía el agente sanitario de Juella nos explicaba:

“La tierra no sirve para la verdura en Juella, la humedad no dura mucho, porque esta zona trae arcilla el agua, la tierra de acá tiene algo especial, es como blanca, acá la tierra es buena para adobe, dura mucho más que en Tilcara, pero para la verdura no sirve la tierra (...) Acá da el durazno y el maíz, que son de poca agua” (Agente sanitario, 45 años, Juella, 2009).

Aunque en El Churcal uno de los entrevistados refería que se pueden cultivar con más facilidad verduras de hoja debido a las mejores cualidades de la tierra. Aquí debemos aclarar que las pocas familias que hasta el momento cultivan en las tierras de la comunidad, desde hace pocos años, transformaron estos suelos pedregosos en verdaderos oasis en medio de la aridez del paisaje, en base al trabajo que realizaron con sus picos y sus palas, quitando piedras y abriendo canales. En definitiva, queremos señalar que dentro de una misma localidad hallamos distintas disposiciones eco-ambientales. Si bien todos estos pueblos se ubican a una altura promedio de 2600 metros sobre el nivel del mar, los mismos se extienden hacia los cerros, donde la altura supera los 3500. Como por ejemplo, el caso de San José de Juella, donde solo da un único tipo de maíz, el *bolita*, pero a diferencia de las tierras bajas, se cultivan ocas y papa lisa, productos que de acuerdo a la experiencia que nos relata la gente, no es posible lograr que “dé más abajo”. Así, los productores campesinos

plantan lo que por experiencia saben que es posible cosechar, como me decía uno de ellos: *“lo que está preparada la tierra, el maíz, papa, porque son cultivos que pueden estar sin agua como veinte días”*. O como también señalan, *“lo que es la costumbre”*, es decir plantan lo que aprendieron a plantar en su proceso de socialización, en el campo junto a sus padres, demás familiares, vecinos, etc., dedicados a cultivar estas mismas especies. Son, por otra parte, los dos productos que emergen tanto en lo que nos cuenta la gente como los que observamos en los rastrojos, los mismos que las poblaciones prehispánicas vienen cultivando desde hace miles de años, ya que estos productos han sido reproducidos y traspasados de generación en generación, aunque esa riqueza agrícola se haya reconfigurado en el tiempo. Por eso, mientras muchas poblaciones de papas se han ido perdiendo en estos siglos⁴⁵, otras han logrado la supervivencia. Situación similar se da con el caso de los maíces. Otros productos que se cultivan son habas, arvejas y alfalfa, los traídos por los europeos y adaptados a toda la Quebrada, junto a árboles frutales de manzanas, duraznos, peras y membrillos, plantas de cayote –fruta similar a una calabaza de origen nativo- y distintas verduras como cebollas, repollo, zapallo angola, lechuga, tomates, repollo y ajo. En algunos casos aparece la quinoa, y en menor proporción aún, la quiwicha. Todos estos cultivos van rotando en los terrenos año a año; así a lo largo de nuestro trabajo de campo, pudimos notar que los paisajes varían: en porciones de terreno donde un año había habas, al siguiente maíz y al tercero alfalfa.

Otro aspecto fundamental es el agua, tal como emerge en dos de los fragmentos de las entrevistas ya expuestas, donde se hace referencia a la capacidad de los cultivos para sobrellevar la sequía, pues el riego en estos poblados es por canal, dependiente del régimen de lluvias y la capacidad de los productores de captar, conducir, y almacenar agua. La misma es distribuida mediante pequeños canales comunitarios por turnos entre los vecinos regantes, cuya organización es llevada a cabo por el jefe de riego, rol que va pasando entre los vecinos del pueblo; es decir, la organización es autogestionaria. El acceso al agua de riego es una de las principales demandas de quienes lo carecen. En Juella, por ejemplo, los pobladores, con la ayuda económica de un organismo internacional junto al apoyo técnico de ingenieros de la Universidad de Jujuy, están poniendo en marcha una obra para la obtención y distribución de agua que obtienen de los afluentes de montaña para riego comunitario.

⁴⁵En un informe de Cauqueva se explicita que en la década del 60 el INTA contabilizaba alrededor de 70 poblaciones originarias de papa, de las cuales hoy en día sólo se cuenta con alrededor de 40. Disponible en: www.cauqueva.org.ar/archivos/Descripci%C3%B3n-de-las-actividades-econ%C3%B3micas-de-la-Quebrada-de-Humahuaca.pdf. (visitado 12 de marzo 2014).

Vimos en nuestras caminatas por la playa, a la vera del río varios muros de contención, contruidos con materiales y técnicas industriales, como el uso del cemento y empaquetado de piedra con alambre tejido, que según nos cuentan nuestros interlocutores, fueron realizados por servicios estatales, pero donde el trabajo comunitario que aportaron los hombres del pueblo posibilitó la ejecución de la obra.

Los dos cultivos emblemáticos

Respecto a la papa y el maíz, registramos distintas variedades. Así para el caso de la primera, hallamos un abanico que llega a poco más de diez e incluye: *criolla*, *kollareja*, *runa*, *cuarentilla*, *tuni*, *revolución*, *chacarera*, *ojos de señorita*, *sani imilla*, *imilla colorada*, *desiree* (no es andina sino holandesa), y la *abajaña*, que es la que proviene de Balcarce (sur de Buenos Aires). En cada finca suelen plantar unas tres variedades del total de las mencionadas, entre las que destacan las tres primeras citadas junto a la *abajaña* y *desiree*. Esta última es una de las más apreciadas por los productores, no por una cuestión de gusto, como sucede con otras papas acerca de las cuales destacan su sabor, sino porque es una de las de crecimiento más veloz, cercano a los tres meses, y por su “buen rendimiento”.

Respecto al maíz, hay dos variedades que nunca faltan, el *blanco* y el *amarillo*. Otras de las variedades señaladas son maíz *chullpi*, *overo*, *rosado*, *tremesino* o también llamado *bolita*, *culli*, *rayado overo*, *rojo rallado*, *overo capioso* y *volcanista*. Aunque los nombres y clasificaciones que nos proponen los entrevistados, como también sucede con las papas, muchas veces no coinciden entre sí. Por ejemplo, los maíces también son clasificados por algunos en *crystalino blanco* y *crystalino amarillo*, para referirse al maíz *chulpi*. Esta falta de unificación, a la hora de reconocer las distintas variedades de maíces y papas bajo una única designación común, puede ser el resultado de la gran variabilidad ecológica en cuestión de escasas distancias, sobre la cual se montan los saberes “micro locales” que cada poblador adquiere de acuerdo al lugar donde haya aprendido a reconocerlos y cultivarlos.

Acerca de las cantidades plantadas, las mismas son muy difíciles de determinar, pues varían mucho entre los distintos grupos familiares. Cuando se consulta sobre este punto es habitual escuchar decir “*puse dos rayitas*” o “*tres o cuatro filitas*”; o “*veinte rayas*”. En el mismo sentido, las cantidades cosechadas también son variables: mientras algunos cuentan que “levantaron” seis bolsas (entre treinta y cuarenta kilos aproximadamente), otros dicen haber levantado 60 bolsas de papas, maíz o habas.

¿Por qué siguen cultivando?

Desde nuestro posicionamiento teórico consideramos que la hegemonía de las corporaciones alimentarias incide en buena medida en la descomposición de las prácticas que tradicionalmente sostuvieron los productores campesinos de alimentos, razón por la cual no era una obviedad preguntar a la gente por qué sigue plantando, y a juzgar por las respuestas, tampoco parece haberlo sido para ellos. Entre las razones por las cuales plantan, una de las que más peso adquiere, es que los libra de tener que comprar los alimentos, pues como me explicaba un entrevistado, “*suponte que no tengas para comprar, tenés toda la mercadería en la casa*”. En el mismo sentido emerge en las voces de una de las mujeres entrevistadas, con hijos pequeños y sin integrantes en sus familias con empleos fijos, la importancia que adquieren las prácticas agrícolas que llevan adelante:

“Plantás la verdura y te librá de comprarla, (...) y si vos la querés comer, la tenés que comprar y tener la plata, tenés que trabajar, entonces nosotros decimos no, si tenemos manos porque no podemos laburar, podés evitar de comprar la arveja, el zapallo, la zanahoria, la papa, el choclo, el acelga ...uno se libra de comprar”(Ana, 35 años, Juella, 2012).

En función de ello, la estrategia es “*plantar surtidito*”, “*sembrar de todo un poquito en cada rayita*”. Es decir, diversificar las especies, lo cual va acompañado de la práctica de rotar los cultivos como métodos sostenibles de producción. No obstante, aquí debemos hacer una distinción, si bien todos recurren a la estrategia de sembrar “un poquito de cada cosa”, el peso que tiene la producción de alimentos en la economía de los grupos domésticos con niños pequeños y adultos con trabajos precarios, basados en “*changas*”, es mucho mayor que en aquellas otras familias cuyos integrantes pasan por situaciones un tanto más holgadas, o bien las familias están pasando por otras etapas vitales de la vida, como cuando los hijos se van del hogar, donde la cantidad de alimentos requeridos para sostener a los integrantes se relaja. En estos casos las familias quedan constituidas por la pareja, por lo general mayores de 60 años, que plantan para su propio consumo y para dar a sus hijos, como nos dice la integrante de una de ellas: “*para consumir nosotros y para mis hijos también, ellos llevan un poco, otro poco y así pues*”. Es decir, cuentan con determinada cantidad de productos excedentarios, por lo general maíz, papas, manzanas y duraznos, cuyas cantidades también varían entre las unidades domésticas, con el fin de regalar, y también de cambiar o vender: “*con la gente que trae la sal del moreno (Puna)*”, o “*vender a conocidos*” que se acercan a sus propias fincas.

Cabe destacar que algunas familias, entre las que ubicamos las de menor poder adquisitivo, planifican a la hora de sembrar la obtención de un excedente para vender, y así poder comprar mercadería como arroz, azúcar, fideos y harina, osea, los insumos básicos de muchas de las preparaciones cotidianas. Entre otras razones emerge recurrentemente la necesidad de sembrar para tener maíz para agosto, o “para la Pacha”, habas “para todos los Santos y Año Nuevo”, para la “señalada”, etc. lo que apunta a la relación entre determinadas celebraciones y las comidas con las que se corresponden.

Lo que se dejó, lo que se volvió a plantar

Hay algunos cultivos que en estos poblados ya prácticamente nadie planta, no obstante perdura en la boca de la gente, como el caso del trigo del cual se obtenían, siguiendo lo que nos cuenta la gente mayor de 50 años, hasta tres variedades para diferentes usos. A medida que se dejó de plantar, los pocos trigales que fueron quedando comenzaron a ser depredados por los pájaros, razón por la cual prácticamente fue desapareciendo de los rastrojos. La producción de trigo revestía de importancia pues constituía el insumo básico para la elaboración del *bollo*, nombre que recibe aquí el pan elaborado en la casa, y algunas otras comidas. Testigo de la importancia de este cereal son las ruinas de los varios molinos que aún existen en la zona, y los recurrentes relatos de los adultos que recuerdan haber ido a moler el cereal como práctica habitual. Otros cultivos que los pobladores de mayor edad recuerdan, son las lentejas, de las que hoy no queda ningún rastro. Respecto a los porotos, paradójicamente, si pensamos que la Quebrada es uno de los sitios donde se domesticó, en nuestra área de estudio no aparece mencionado por nadie. Solo una de nuestras entrevistadas nos contaba que “los del INTA” le habían traído unos porotos, pero que ahí no le había dado mucho resultado por la falta de agua. La gente prefiere plantar habas, y en menor proporción arvejas, porque requieren de menos cuidados que el poroto. Al respecto, una de las técnicas agrónomas de PROHUERTA, a la misma pregunta, nos explicaba:

“Porotos, sí muy poquito, las habas no son nativas las trajeron los españoles pero están totalmente asumidas dentro de la comida regional y se la considera prácticamente como una especie nativa, incluso de todos los platos y los rituales, y la verdad que rinde muy bien y se adapta muy bien a climas extremos, resiste el frío y en los lugares donde no da otra cosa, en la Puna, en los lugares más alto, vas ahí, habas hay seguro. Los porotos muy poquito hay (...) en algunos proyectos de investigación los quieren rescatar, son los moteados y es porque el haba está muy integrada a la cultura y muy nutritiva, es rica y se trabaja mucho con haba” (Gabriela, 40 años, Juella, 2011).

Es decir que existen “buenas razones prácticas” que nos llevan a entender por qué, como las habas, muchos alimentos no originarios se han andinizado y son integrados a la cultura alimentaria. Los campesinos no clasifican los alimentos entre nativos y los que no lo son cuando siembran. Ellos conjugan razones en las que el rendimiento, los cuidados que requieren los cultivos, la disponibilidad de agua, son claves. Por otra parte, se desprende la acción de acompañamiento de técnicos de diferentes instituciones, que no solo comprenden, sino coinciden en la racionalidad de los campesinos, y abogan por iniciativas como la de “rescatar” el cultivo de ciertos alimentos que se fueron dejando de producir. Contexto en el cual podemos visualizar las razones por las cuales técnicos del INTA, en ocasiones, reparten entre algunos campesinos semillas como de porotos criollos, quiwicha o amaranto, quinoa y chia (*Salvia hispánica* L).

Retomando el caso de los cultivos de quinoa y kiwicha, los mismos tras haber desaparecido de los rastrojos hace unos sesenta años, siguiendo las voces de nuestros entrevistados de mayor edad, han vuelto a aparecer en estos últimos diez. Otorgamos en este sentido un lugar importante al trabajo de recuperación que vienen proponiendo y activando las distintas instituciones que trabajan con los productores campesinos, que han incidido en la posibilidad de que éstos asistan a cursos sobre la temática, y propiciado el intercambio de saberes y experiencias entre los productores, incluso de Bolivia, como nos refirieron nuestros entrevistados. No obstante, muchos de los pobladores nos cuentan que producir quinoa requiere de determinados conocimientos que no todos poseen, así como tiempo y pericia, pues como señalan, deben seguir determinadas técnicas no conocidas por todos, tales como realizar plantines, enterrar “muy hondo” y “no muy encimados”, a unos treinta centímetros uno del otro, de lo contrario no “nace”. Es además susceptible a las heladas y a una maleza conocida como *jara*, que al no ser detectada a tiempo, se confunde por su parecido a la quinoa. Por otra parte, la cosecha de la misma requiere de trabajo y cuidado extra en relación a los demás cultivos, pues necesita ser aventada enérgicamente para que las pequeñas semillas se desprendan de la planta, y luego puedan ser separadas del polen y las impurezas. Respecto a la quiwicha, planta emparentada a la anterior, de granos aún más pequeños, solo la hemos registrado en muy pocos casos y la experiencia de plantarla está en una etapa más experimental.

Por curiosidad se siembran semillas de plantas que provienen de otro medioambiente, como el yacón, que se produce en Bárcena (al sur de la provincia) y corresponde a la zona de valle, que en estos últimos años cobra reconocimiento por sus cualidades nutricionales por parte de las ONGs que trabajan en la recuperación de los

cultivos, aunque no ha tenido muy buenos resultados en nuestra zona de estudio, pues provienen de las zonas más tropicales de la provincia. Asimismo, uno de nuestros entrevistados de manera experimental había plantado papas *azules*, que un productor de los valles le había vendido en una feria, con muy buenos resultados. En este sentido, en nuestra última visita al campo en noviembre 2013, algunos productores habían plantado “un poquito” de chíá, cuyas semillas habían sido obtenidas a través del IPAF⁴⁶, que viene ensayando su cultivo desde el año 2009, tal como pudimos observar en la visita que hiciéramos entonces en los predios productivos de la institución.

“Acá nadie usa químicos, todo natural”

En las charlas con los productores aparecen recurrentemente afirmaciones que dan cuenta de la valorización de la “naturalidad” de los alimentos que ellos cultivan en relación a los que se producen para su comercialización en Maimará y Tilcara con el empleo de fertilizantes y pesticidas químicos, lo cual constituye otra de las razones percibidas como ventajosas a la hora de plantar, tal como expresan algunos de los entrevistados:

“vas al mercado a comprar la acelga con químicos, la lechuga con químicos, el tomate todo tiene, nada es natural, todo madura con químicos” (María, 77 años, Juella, año 2010).

“vos te alzas tú cosecha de acá y ya cocinas todo natural, sino todo enquimicado ya, en cambio vos tenés tu tierra y todo natural” (Juana, 49; Juella, año 2011).

El caso de estos productores que marcan que su manera de producir alimentos responde a cánones de salud y cuidado del medioambiente, conlleva una concepción que pone en tela de juicio la inocuidad de las técnicas modernas con las que se producen los cultivos comerciales. Este planteo puede estar respondiendo al conocimiento que muchos de ellos tienen acerca de la valorización que adquiere, en la actualidad, la producción de alimentos sin agregados químicos. Estas, por otra parte, son las concepciones que promueven muchos de los organismos (públicos y ONGs) que trabajan con los campesinos y permean en algún punto en las valoraciones de muchos de los productores. No obstante, vale señalar que aquí nadie cree que se esté “regresando a lo natural” como sucede en otros lugares, pues sus prácticas no han variado mucho en el tiempo, y ellos las perciben como

⁴⁶La sigla IPAF responde a Instituto para la Pequeña Agricultura Familiar.

una continuidad. En el contexto de esta situación, adquiere relevancia habernos topado con algunos productores que buscaron, ante nuestra sorpresa primero y comprensión después, cuidarse de contarnos que emplean insecticidas comerciales en sus cultivos, explicándonos que solo empleaban preparaciones “caseras” de ajo y alcohol, por ejemplo. En esos casos fue prueba de lo contrario observar las mochilas de fumigación colgadas en el granero de una de las fincas, a lo que sumamos la “revelación” que más tarde hiciera José, plasmada en el siguiente diálogo:

G- ¿Qué pasa con los químicos acá?

J:- *toda la Quebrada es así desgraciadamente nosotros por ejemplo sacamos una acelga chiquitín, una lechuga chiquitita, zanahoria chiquititas pero es natural no tiene ni químicos todo natural.*

G:- ¿pero el remedio ese que compraron que me contó Blanca que le salió \$200?

J:- *pero ese es nada más para matar al bicho, al gusano de la chacra.*

G:- ¿eso no es químico?

J:- *es químico pero usado de determinada forma, cuando el choclo es así chiquitito no cuando ya está hecho.*

Entonces más allá de la valorización positiva “de lo natural”, los insumos químicos se convierten muchas veces en un mal necesario, a riesgo de que sus cosechas puedan perderse completamente, y se vean obligados a “curar” en bajas dosis⁴⁷ los cultivos. En efecto, entre los recuerdos de las personas mayores, surge que hace unos 50 años no era necesario hacerlo, a diferencia de lo que sucede en la actualidad:

“Hace mucho más años no teníamos tantos problemas con la plaga y cuando me fui de acá, por ejemplo, al tomate se lo curaba con ceniza, el haba, la arveja, lo mismo, pero ahora no es así, ahora entra el gusano, entra la plaga al maíz, y perdimos casi el cincuenta por ciento (...) este año hay sectores que yo no cure, yo lo tendría que haber curado de entrada, hay un inoculante que se vende en las sumillerías, con los insecticidas también” (German, 70 años, Juella, 2010).

Es interesante observar que este productor cuenta abiertamente lo que algunos prefieren mantener solapado, pues proviene de otra trayectoria de vida que lo condujo a trabajar en distintas zonas del país bajo la modalidad de la agricultura comercial, donde la práctica habitual e indiscutible involucra la aplicación de pesticidas. Es de señalar asimismo la concepción que emerge entre los técnicos de PROHUERTA, que se refleja en lo que nos decía una de sus técnicas:

⁴⁷Cuando consultamos este mismo aspecto a los técnicos entrevistados, ellos también consideran que estas dosis, desde un punto de vista agronómico, son “bajas”.

“es que lo tradicional involucra mucha mano de obra y mucho análisis del proceso, lo otro es más fácil, es tomar este veneno en la mochila, aplicarlo ... y me olvidé”. (Lucrecia, 46 años, Juella, 2012).

Esta reflexión nos permite visualizar que las prácticas tradicionales de los productores campesinos, tantas veces desvalorizada por los sistemas científicos que producen tecnologías agrarias “de punta”, son en la actualidad revalorizadas por algunos sectores o grupos pertenecientes a organismos oficiales que cuestionan la propuesta agroindustrial que concibe a los productores como recipientes pasivos y vacíos a los cuales hay que proveer de productos para “aplicar y olvidarse”. Se trata en estos casos de profesionales y técnicos que recuperan los principios de la Agroecología y la reivindicación de prácticas de cultivo tradicionales⁴⁸.

Respecto a “las plagas” mencionadas, hallamos que prácticamente todos los cultivos pueden ser dañados por diferentes tipos de insectos, de acuerdo a la planta. Así, para el maíz, el mayor problema es el de gusano conocido por los pobladores como el “*gusano leñador*”, que de acuerdo a los relatos apareció hace tan solo unos pocos años, y que solo puede combatirse “curando con insecticida” a riesgo de perder la cosecha. Las papas también son atacadas por el *gorgojo quentichupa*, semejante a un pequeño gusano, sin embargo éstos tienen mayor tolerancia por parte de los campesinos, ya que no deja de ser habitual encontrarse con alguno dentro de la papa cocida, caso en el cual el comensal puede optar por sacarlo y desecharlo, o bien comer la papa con el insecto. Angela, criada en Purmamarca, recuerda que en su casa los gusanos de las papas eran bienvenidos, separados de las papas –crudas-, eran fritos y comidos con gusto, lo cual nos estaría indicando que estos insectos existen “desde siempre” y su presencia no genera sorpresa en la población local. Sin embargo, el problema reside en que el mismo gusano se transforma en una plaga por su excesiva presencia, que acelera la pudrición de las papas y genera la repulsión del comensal, que aumenta si éste fuera un turista, ajeno a este contexto.

Contratiempos climáticos

Todos los agricultores reconocen aspectos relacionados con cambios climáticos, ya sea en los patrones irregulares de precipitación, como en el inicio o fin inesperado de la

⁴⁸La línea de indagación relacionada a la Agroecología nos remite al concepto de Soberanía Alimentaria, que aclaramos no fue abordada por nosotros en los discursos y prácticas de los actores sociales de nuestro estudio. Por un lado porque como perspectiva de análisis surgió más concretamente, como dijimos, al final del trabajo de campo, y por otra parte, porque precisamente es un concepto que no adquiría la visibilidad que comienza a tener en este último período de tiempo, en consonancia, posiblemente con la reciente ley de agricultura familiar a la que ya hemos hecho referencia.

estación de lluvia, que inciden, a su vez, en la disponibilidad de agua para riego. Ello deriva en eventos de sequía, inundaciones y diversos tipos de procesos de remoción en masa, como aluviones de barro y piedras deslizantes. Precisamente en una de nuestras estadias durante la temporada de lluvia, observamos asombrados la crecida del río Juella, cuyo cauce llega incluso a desaparecer en invierno. En esta oportunidad llegaba a medir más de cien metros y arrastró en sus extraordinarias olas de barro, animales del tamaño de una vaca, en la cual varios de mis interlocutores sufrieron los efectos del “volcán”, que así llaman al lodo que quedó depositado en sus rastros. El mismo, al secarse forma una capa dura y arcillosa cuyos daños solo pudieron ser reparados con la remoción de la tierra con ayuda de tractores. La gente también da cuenta de heladas inusitadas en pleno mes de noviembre, lo que afecta sobre todo las plantas de duraznos y los maizales. Por otra parte, los pobladores relacionan estos cambios climáticos con la proliferación de “bichos”:

“éste (bicho) apareció hace como cinco años porque antes unos 10 años atrás, el clima era el clima, por ejemplo, llegaba el verano era verano, el otoño era otoño, la primavera primavera, es invierno el invierno. El invierno se daba era la congelación congelaba y congelaba entonces, Chau bicho. Y ahora no, el clima ahora es otoño, mañana verano, pasado es invierno, no está en equilibrio. Como que el bicho se abriga mejor que nosotros y vive tranquilo (José, 54 años, Juella, 2009).

Así se divisa que los productores campesinos relacionan la propagación de plagas, antes desconocidas, o bien conocidas pero en menor proporción, a los cambios climáticos junto a los cultivos e insumos comerciales, pues en general todos ellos practican una minuciosa observación de los procesos biológicos que genera un conocimiento del comportamiento de sus cultivos frente a adversidades climáticas, ambientales, y les permite aplicar repuestas creativas y oportunas a las mismas.

Las semillas y el abono

Las semillas constituyen el primer eslabón de la cadena alimentaria, siendo las prácticas y saberes que giran en torno a ellas fundamentales para la producción de los alimentos. Todas las familias se aseguran un stock de semillas de sus propias cosechas, pero hay también una red flexible que permite una circulación dinámica de semillas entre familias y comunidades, a través de regalos, la compra o del intercambio, como en una de las entrevistas contó Carmen, de cincuenta y cuatro años, de Juella:

C: - *yo por lo menos cambio todos los años, siembro siempre un poquito de acá, pero compro de otros lados, da mejor. Yo ahora compré de Humahuaca, después compré de Yacoraite, después compré de Huichairas así mazorquitas sueltas*

G:- *¿a quién compras?*

C:- *por ejemplo, ahora viene la feria de la papa, ahí traen maíces de ocho rayas, maíces como para semillas y compras.*

G:- *¿vas a comprar a las fincas?*

C:- *no no, porque es incómodo, nunca me di el tiempo, después yo tengo a mi tío de Yacoraite y después ahí también con ellos tienen muy buena semillas por ahí me da, lo compro también, es bueno pero yo no abuso de su generosidad.*

Además de la red de conocidos, amigos y parientes que provee de semillas a las familias, otra modalidad es la visita o participación en las ferias y festivales de productos, como por ejemplo la *feria de la papa*, el *festival del choclo*, etc., donde los productores que provienen de diferentes regiones de la provincia, también de Salta y Bolivia, concurren a intercambiar, vender y comprar semillas:

“Siempre hacen encuentros, compramos dos o tres kilos o nos cambiamos con la gente que también se va y ya vamos juntando para la próxima siembra” (Susana, 57 años, Juella, 2010).

En general se refieren a las semillas de papas y maíz, es decir, se trata de las mismas papas (para semillas suelen estar brotadas) y los marlos de maíz enteros o las semillas ya desgranadas. Para los productores en determinados momentos es vital recurrir a estas prácticas pues las mismas, en sus palabras “se cansan”. Así: *“lo que es la papa, dentro de tres años se cansa, la misma no te sirve”*; *“se cansan del mismo terreno entonces cambiamos, o sea da lo mismo, da, pero si uno lo cambia da mejor”*. O como en el caso del maíz: *“a veces es lindo cambiarle, se sabe, porque este (maíz) blanco ya tiene un poco amarillo, ya está cruzado, entonces para el año está peor, y ya se vuelve amarillo, entonces hay que buscar”*.

No obstante, otro aspecto que se observa es el resguardo necesario que deben tener con las semillas que provienen de otras localidades, pues puede suceder que se trate de semillas que no se adapten a las particularidades ambientales de las zonas a las que se traslada, como surge en explicaciones de este tipo: *“porque hay ciertas angolitas que están adaptadas aquí, en ciertas tierras dan, pero tienen que ser semillas de acá abajo, da pero no llega a madurar”*, lo cual puede ocasionar que una planta se “vaya en hojas” y no dé frutos. En este sentido algunos de los entrevistados expresaban sus experiencias recientes con las semillas obtenidas en las ferias a las que habían concurrido: *“me embromaron pues*

no eran de riego”; “me mintieron porque cambié una bolsa y me dijeron que era de riego de canal”. Otro aspecto que aparece es el conocimiento pormenorizado que deben poseer para seleccionar las mejores semillas:

“Depende que semillas y la selección, pero siempre el maíz criollo tenés que separarlas bien, clasificarlo bien para poder mantener las semillas esas y puedas hacer intercambio con las semillas de otro lugar, pero dentro de la zona. Lo que es la papa, dentro de tres años se cansa, la misma no te sirve (Jorge, 70 años, Juella, 2011).

En una de mis visitas a fines de abril, cuando es habitual ver maíces en los techos de las casas, sobre elásticos de camas o directamente sobre los pisos de cemento, pasé largos ratos en el techo de la casa de uno de mis anfitriones acompañando y ayudando en lo que podía, a elegir los “mejores marlos” para “hacer semillas”. Ahí pude aprender que no cualquiera es “bueno” para ello. Cada maíz, según las explicaciones de la gente, “*está formado por líneas alrededor del marlo, que tienen que ser alrededor de ocho, aunque los hay de doce rayas, catorce, pero los que más gustan a la gente es de ocho*”. Por estas razones, muchas personas prefieren “hacer” ellos mismos las semillas, porque, como me explicaba una de las mujeres, “*si no es como que te estafan, no hacen buena semilla tiene que ser muy conocido de confianza*”.

Las semillas, como hemos ido diciendo, se obtienen por distintas vías. Aquí debemos mencionar que otro proveedor de semillas es PROHUERTA, que las suministra a través de los agentes sanitarios, aunque se trata más que nada de semillas de verduras. Otra de las posibilidades es ir a comprar semillas a los mercados de Bolivia -donde se puede comprar semillas de esta nacionalidad y también algunas, como el caso del maíz conocido como *diente de caballo* o *raza Cuzco*, de origen peruano-, pues no dejan de ser habituales las idas de algún familiar o amigo a Villazón, para comprar herramientas, equipamiento de cocina, coca, etc. en la que se aprovecha el encargo de semillas.

Aunque algunos pobladores no ven del todo conveniente la utilización de semillas de maíz que provienen de Bolivia, sobre todo las *diente de caballo*, de granos bien grandes, muy solicitado por los restaurantes de acuerdo a los relatos de la gente, pues si bien el primer año proporciona maíces “grandes y lindos”, el segundo ya solo da maíces muy pequeños y degenerados. Las semillas también pueden comprarse en los comercios donde se venden insumos y artículos agropecuarios, como en Maimará, donde hallamos un negocio de este tipo y en las ciudades de Jujuy y Palpalá. Las semillas que allí se venden, según la gente “ya son curadas”, es decir, son semillas híbridas comerciales, del tipo de “maíz abajeño”. Si

bien la práctica de comprar estas semillas no es la más frecuente, aparece en el caso de algunas familias que han dejado de vivir en el campo pero conservan sus predios y hogares, y viven en las cercanías de Jujuy - desconectados del circuito por medio del cual la gente se provee de semillas- de donde las traen para plantar “al partir” con alguno de los vecinos del pueblo. Muchos productores consideran que no es “negocio” plantar estas semillas pues si bien el primer año da “lindos” maíces, las semillas que se obtienen de los mismos ya no vuelven a dar en la segunda campaña, como el caso de las que se traen de Bolivia, porque la planta se “va en hoja”, no produce frutos, y si lo hace, son muy pequeños y defectuosos. En efecto, siguiendo estudios agronómicos, las semillas comerciales mejoradas genéticamente para condiciones de altos insumos difícilmente puedan alcanzar la performance esperada en estos contextos. En contraste, las variedades de polinización abierta de maíz, bajo las cuales se clasifican los maíces nativos de la Quebrada, “otorgan seguridad de cosecha por su rango amplio de adaptación a las condiciones ambientales y les permiten la resiembra a diferencia de los híbridos que deben ser adquiridos en cada nuevo ciclo productivo” (Broccoli y Pardías 2009:3).

El abono es otro insumo indispensable. Sin un suelo suficientemente fértil, la agricultura es imposible. En relación a esto, lo primero que se hace unos veinte días antes de sembrar, es abonar la tierra con estiércol de chivo, pues como explican los pobladores de Juella, *“acá se abona con el guano de chivo, entonces ese abono le favorece a la tierra porque estas tierras son muy frías, necesitan arena, necesitan calcio, la cal que la calienta”*. Todos los entrevistados destacan la importancia que adquiere el enriquecimiento de la tierra con este insumo local, por lo cual es habitual abonar una vez al año o, como nos decía una productora, *“cada dos años, porque si vos abonás mucho es como que la tierra está muy fuerte y puede arruinar las semillas”*. La práctica más habitual es comprar abono de chivo por “camionadas”, que puede llegar a tener, de acuerdo al cálculo que hacía un productor, una carga de unas doce carretillas. Esta es una actividad donde existe un intermediario: el dueño del camión, poseedor de contactos con los productores de los cerros y de los poblados donde requieren del guano. Por otra parte, hacerse del abono implica una importante inversión económica, pero imprescindible, pues si *“la tierra es buena todo da”*. Como un parámetro del coste, hacia noviembre de 2013, el precio de un camión de guano de chivo rondaba los \$1400⁴⁹. Sin embargo no todos pueden afrontar estos costos. Hemos registrado casos donde se abona con compost vegetales – plantas secas, hojas de árboles -,

⁴⁹Equivalente a USD 235.

por la imposibilidad de afrontar los costos de la compra de guano, y el guano que obtienen de los propios y pocos chivos que poseen en la chacra, no llega a completar los requerimientos de nutrientes que la tierra necesita.

Sembrar

La siembra, junto a las demás prácticas agrícolas, sigue manteniendo las características tradicionales respecto a las técnicas empleadas. Se realiza entre septiembre y noviembre, en dos o tres campañas, con un mes de diferencia aproximadamente, ya que el evento se planifica de acuerdo al turno de riego. Si bien la gente dice regirse por los ciclos lunares, en realidad es la disponibilidad de agua la que marca el momento de sembrar, por cuanto el riego se hace uno días antes, y a la hora de sembrar el suelo permanece húmedo. Las tareas previas consisten en contratar el tractor para arar la tierra, a la que luego se agrega el guano. Como suele quedar desmenuzada en terrones gruesos y compactos, días después se realiza “la rameada”, que consiste en romper estos terrones gruesos y emparejar la tierra. Esta se realiza por lo general a tracción a sangre, con la ayuda de un burro o caballo, al que se engancha el arado con ramas gruesas y se va pasando por la tierra en idas y vueltas lineales. Tuve la experiencia de ayudar a una de mis interlocutoras en este proceso, del que puedo recordar el agotamiento físico que implica conducir al burro por la tierra suelta y pesada al andar, tarea que nos llevó unas tres horas continuadas a todo ritmo. Tras este paso, queda lista para ser regada y efectuar la siembra a los pocos días.

La siembra suele comenzar temprano por la mañana, siendo la actividad de la jornada “rallar” la tierra con la ayuda de un arado tirado por un caballo, tras lo cual, los encargados de semillar, lo van haciendo al trote veloz, pues tras ellos, suele ir otra persona, también al trote, espolvoreando con una capa fina de abono sobre las semillas, luego vuelve a pasar el arado, tapando finalmente las semillas. El próximo riego se realiza aproximadamente quince días después. Hemos podido observar también que las semillas, por lo general, se siembran de a pares, por ejemplo las de anco con las de maíz, pues así la planta de anco puede sostenerse sobre el tallo del maíz y el fruto no ser atacado por bichos de la tierra, y su vez el anco repele al maíz de otro tipo de insectos, provocando además que el agua se evapore más lentamente, según nos explican algunos productores. Otra práctica habitual es separar las rayas sembradas de maíces de diferentes variedades con una de habas o girasol, ello con el objetivo de que los maíces no se polinicen entre sí y se contaminen,

dando un tipo de maíces multicolores, haciendo que peligre para ese productor, la conservación de los originales.

Para asegurarse una buena cosecha, hemos podido observar también, que tan importante como la adecuada preparación del suelo y la realización de las demás actividades, lo es una buena relación con la Madre Tierra, la Pachamama. Por eso, antes de efectuar la siembra, es habitual entre los pobladores realizar un ritual que puede consistir en “*chayar las semillas*”, caso en el que se ubican las bolsas abiertas que contienen las semillas sobre la tierra y los participantes de la misma se reparten coca y vasos con vino y gaseosa, tras lo cual van arrodillándose para hacer un ruego, ante las semillas y piden a la “Pacha” por agua y una buena cosecha. Otra modalidad es preparar una comida, por lo general picante de maíz, a la que no puede dejar de sumarse el alcohol, coca, vino y gaseosas para compartir con la Madre Tierra. En este caso se abre un pozo en la tierra, procurando que sea el mismo de todos los años, y ahí, de manera similar a la chayada, quienes participan de la siembra van arrodillándose por turnos ante la Pachamama, para darle de comer y compartir con ella la bebida, sin dejar de hacer el ruego.

Entre los recuerdos de las personas mayores de 50 años emerge el de la *minga*, o *mingueada*, que consistía en la reunión de un grupo de vecinos para ayudarse a sembrar mutuamente, tras lo cual se compartía el almuerzo y la chicha. Lo recuerdan como momentos festivos en los que no faltaban los agasajos a los que venían a ayudar:

“la mingas antes había chicha, era la gente guapa, ahora ya no son guapos, ya no quieren hacer chicha, antes hacían chicha para las mingas y sembrábamos, invitábamos así, aquel vecino el otro y así se juntaban como veinte y hacíamos la mingas después terminábamos ahí sembrando y al otro día íbamos al otro vecino a ayudar, a veces hacían chicha de maní, comidas de todo pues (...) Arábamos con bueyes, ya no se conocen bueyes. Esos bueyes los afluoraban mucho, con florcitas, lo adornaban bien, y tiraba el arado el buey, y la de semillera era por atrás, empezaban a terronear, voltear el terroncito para dejar blandito a la tierra todo se ponían a trabajar, sembrábamos maíz papa” (Matilde, 75 años, Juella, 2010).

Las mingas en estos poblados ya no se practican, tampoco hay bueyes, y es todo mucho más rápido gracias a la disponibilidad de tractores y caballos, que son más veloces que los bueyes, como recalca la gente en sentido positivo. Sí hemos podido notar que se busca generar un clima donde abundan los chistes, las ocurrencias graciosas y las risas, que puede corresponderse a nuestro parecer con el recuerdo que todos relatan, reinaba en las mingas. Observamos en las cuatro oportunidades que asistimos a una siembra que, en efecto, la situación que se recrea es de regocijo, siendo convidados con coca, vino y gaseosa

permanentemente, y al final, invitados a compartir almuerzos planificados de antemano, y para lo cual se preparan, como vimos, comidas que marcan situaciones de festejo, como picante de mondongo, picante de pollo, huaschalocro, etc. diferentes a las de consumo cotidiano. Asimismo en este punto, nos parece acertado vincular con otras situaciones detectadas, como los encuentros espontáneos entre vecinos que pude presenciar, en los que charlan con sumo interés de sus cultivos, como por ejemplo si habían o no plantado determinadas semillas, cómo lo habían hecho o intercambiaban opiniones acerca de porqué tal cultivo no habría dado, etc. Situaciones que se dan también con mayor formalidad en los encuentros de productores en las ferias. En definitiva, nos parece entrever que la participación en este tipo de actividades reconduce a un sentido de *communitas* (Turner 1980) que consiste en una modalidad de relación social, en donde se evidencia como vital intercambiar y compartir experiencias, saberes, logros y fracasos. Destacamos entonces la importancia de los aspectos comunitarios, junto a la necesidad de su fortalecimiento como una de las claves que nos parece, puede incidir en la continuidad de la experiencia.

La última etapa es la de la cosecha, que se realiza entre los meses de marzo y abril, aunque es frecuente comenzar a recoger habas y “cavar” papas en diciembre, así como levantar choclos en febrero. Es decir, se va disponiendo de los productos a medida que van madurando y se los va requiriendo en la cocina. Sin embargo, como decíamos, es hacía estos dos meses que todos los esfuerzos están puestos en cosechar. Cuando la familia no da abasto, nuevamente, como en la siembra, puede que precise la ayuda de un peón.

En síntesis, en este capítulo buscamos señalar las particularidades del contexto en el cual nuestros interlocutores e interlocutoras, en tanto no hallamos diferencias de género en el trabajo en la chacra, excepto en el caso de algunas tareas específicas que demandan más esfuerzo físico, como el manejo del arado, del que se encargan los hombres, producen alimentos orientados al autoconsumo, atendiendo a las particulares condiciones ecológicas del medioambiente en el que viven, marcadas por el piso térmico que ocupan, la disponibilidad de agua, el tipo de suelo, y los demás constreñimientos climáticos a los que están supeditados, así como la ausencia que ellos notan – y reclaman al estado- de infraestructura necesaria para el desarrollo de las actividades agrarias en general (acequias, represas, caminos, etc.) que complejizan la producción de alimentos. Imbricados a estos aspectos, surgen las migraciones de los miembros jóvenes de las familias a las ciudades, para quienes el trabajo en la chacra no constituye un proyecto de vida. Las migraciones se viven tanto como una amenaza para la continuidad del trabajo con la tierra, y de manera ambigua, cuanta oportunidad para lograr condiciones materiales de vida más dignas. No

obstante, y de manera paradójica, registramos el caso de jóvenes, que, insertos en el proceso de constitución de las comunidades indígenas, proyectan sus vidas para permanecer en contacto con la tierra y la producción primaria.

Por otra parte, retomamos a Ploeg (2000, 2008) y sus consideraciones sobre el modo campesino de producir alimentos, con quien coincidimos en destacar la condición de agencia que poseen los productores de alimentos orientados al autoconsumo de la Quebrada. Quienes permanentemente reconfiguran los recursos locales con los que cuentan para controlar, construir, re-construir los procesos de trabajo en la tierra. Entre estos recursos, emerge la nutrida red de relaciones sociales que tienen con parientes, amigos y conocidos, tanto en su cercanía, como otros lugares de la Quebrada, los Valles y la Puna, con los que mantienen relaciones mercantiles y de intercambio de bienes y sobre las cuales se asienta la continuidad de la producción de alimentos en las chacras.

Estos recursos locales se enmarcan dentro de un proceso sociohistóricamente construido y “garantizado” que los fortalece comunitariamente, y donde adquieren importancia los conocimientos creados y la transmisión de un saber hacer. En efecto, Van Der Ploeg (2008) plantea que es habitual encontrar productores campesinos que desarrollaron sus propios sistemas de conocimiento local, que difieren radicalmente del método científico moderno, y donde surge la marcada interconexión entre los recursos naturales, las personas, el conocimiento con el que fueron socializados y el proceso de trabajo que conforman una unidad indivisible.

En el capítulo siguiente nos ocupamos de analizar las maneras por las cuales, una vez que los alimentos salen de la tierra, son distribuidos, así como las relaciones que hallamos con los alimentos de la esfera agroalimentaria hegemónica.



Fotografía 5: Niños cavando papas. El Churcal, abril 2010. Foto de Andrés Lofiego.



Fotografía 6: La chayada a la tierra antes de sembrar, Juella, octubre 2013.



Fotografía 7: Rayar la tierra, esparcir guano y sembrar, maíz y angola. Juella, Octubre 2013.



Fotografía 8: Trabajando la tierra. Abril 2010. (Autor: Andrés Lofiego).

CAPITULO 6

DEL CAMBEO AL SUPERMERCADO DEL CHOLO. LA DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS

En todas las sociedades existen mecanismos que regulan la distribución de los alimentos y su análisis constituye otro de los aspectos que abonan a la comprensión de los significados alimentarios en esta región. Siguiendo el hilo de nuestra tesis, hemos esbozado ya las vías por las cuales la Quebrada, como muchos otros lugares de la Argentina y del mundo, ha quedado atravesada por la oferta de alimentos industrializados, donde los circuitos de distribución de alimentos quedan básicamente conformados por los canales del mercado, es decir, a través de la compra y venta. Asimismo sostiene la existencia de campesinos que producen alimentos orientados al autoconsumo, donde las posibilidades, en cuanto a los canales de distribución de alimentos, se amplían. En estos casos, determinados alimentos pueden venderse y comprarse directamente de productor a consumidor, de productor a productor e intercambiarse entre los mismos, de acuerdo a las situaciones y contextos específicos que nos detendremos a analizar.

Como mencionamos, las distintas modalidades de distribución suelen darse de manera conjunta, por lo que nos cuesta hallar una disposición lógica o un hilo conductor para presentar los datos bajo un eje que los organice. No obstante, a los fines de ordenar la descripción de estas esferas, decidimos seguir, en rasgos generales, la secuencia de actividades que suceden a la cosecha de los productos hasta ser distribuidos bajo diferentes modalidades, para enfocarnos luego en la descripción de la adquisición de alimentos en los circuitos formales de venta, y regresar al circuito informal de los mismos.

Después de la cosecha

Entre los meses de marzo y mayo son varias las actividades relacionadas a las cosechas. Los maíces al final de este período habrán sido “alzados”, deshojados y puestos a secar al sol sobre los techos, elásticos de metal o simplemente sobre el piso, a veces todos mezclados, dando la sensación de estar frente a bellas composiciones fotográficas por la variedad de tonalidades que poseen, que van del blanco, pasando por el amarillo, naranja, rojo y morado. Algunas unidades domésticas, como mencionamos, contratan como peones a vecinos o conocidos de otros pueblos, incluso de “los valles”, para alzar y deshojar los maíces, quienes pueden estar varias jornadas realizando esta actividad. Se les ofrece

comidas, alojamiento si es preciso, representando una de las prácticas más habituales la del pago con parte del cereal o con frutas, tal como lo ilustra Hugo, quien hasta hacía algunos años atrás había participado de estas tareas, interrumpidas al conseguir un empleo formal como ayudante de limpieza en uno de los hospitales públicos de la zona:

“a cambio nos daban durazno, si pelamos durazno, manzana lo mismo, cuando había que cosechar el maíz. También a cambio nos daban, que se yo, uno o dos cajones de maíz para que tengamos nosotros, todo era intercambio, pelar maíz por futa” (Hugo, 55 años, Tilcara, 2009).

Lo que nos interesa resaltar aquí es que los productos que se reciben como pago, maíz y frutas, los mismos que ellos ayudan a obtener, se ubican en el estatus de alimentos valorados, de lo contrario creemos que sería poco probable que se movilen, a veces a más de un día de viaje - a caballo o animales de carga- para realizar estas actividades. En cuanto a las cantidades de frutas o maíz que se corresponden como pago, depende de la magnitud de la faena y los arreglos que se realicen entre las partes. Asimismo son de destacar los recaudos que toman las familias para “tomar gente”, pues reparan en la destreza para cosechar y la delicadeza que tengan estos trabajadores para realizar labores finas, tales como por ejemplo separar con suficiente pericia las chalas de los maíces - con las que se hacen las envolturas de las humitas-sin dañarlas.

Otra de las tareas vinculadas a este período del año es la separación de los marlos que se utilizarán para hacer semillas de las destinadas para el consumo. En ambos casos deben ser desgranados y debidamente guardados en costales de harina, según la variedad. De acuerdo a lo que cuenta la gente, pueden durar en buenas condiciones unos dos años, aunque hacia el año la gente prefiere haberlos consumido. Solo se separan determinadas cantidades relativamente pequeñas de marlos sin desgranar respecto del total cosechado, para preparar la *tijtincha*, una de las comidas que se realiza en el mes de agosto para “la Pacha”. Los maíces que se reservan para este fin, especialmente elegidos por ser los “más lindos”, conocidos por la gente como *erakas*, en algunas casas los cuelgan, cual adornos, en las paredes hasta el momento de ser usados.

El maíz así almacenado queda listo para ser retirado y consumido bajo distintos modos de preparación. Uno de éstos implica el pasaje del grano a la harina. Algunos, como lo refiere Juana, combinan métodos:

“El maíz, muelo acá nomás, con la maquinita de mano y si no la cutana, no voy al molino, va, cuando tengo que hacer chicha, ahí si llevamos maíz, si hago mucho, hago de 50 kilos 40 kilos, mi marido me ayuda” (Juana, 48 años, Juella, 2010).

Es decir, una de las prácticas habituales es moler “con la maquinita”, refiriéndose con ello a las pequeñas moledoras manuales de maíz o choclo, muy conocidas y utilizadas en esta región del norte del país, o con menor frecuencia, en la *cutana*, unos pesados bloques de piedra, ahuecadas en el centro, que muchas familias conservan de sus padres, abuelos y bisabuelos en los patios de las casas, sobre las que se muele el cereal con la ayuda de un “brazo” de piedra. Dado que las cutanas ya no se fabrican, han quedado como una especie de reliquia del pasado, cuando antes era frecuente traerlas del “campo”, o de los pucarás, donde vivían “los antiguos”, es decir, las traían de los sitios arqueológicos cercanos. Otra opción es, como también nos señalan, llevar a moler al molino eléctrico de Tilcara, cuando el volumen del mismo así lo dicta. Este molino es uno de los pocos de tipo eléctrico que hay en la zona, y si bien hay otros – hidráulicos y de piedra- en pueblos cercanos, éstos han quedado en desuso, transformándose en atractivos turísticos. Una de las mujeres de edad avanzada recordaba que sus padres “*hacían moler en un molino de piedra*”, y que la harina que resultaba “*era más linda*”, ya que la que se obtiene en los molinos eléctricos no tiene el mismo sabor, pues como expresa “*no sé qué será, que se quema, ¿qué será?, no nos gusta ya*”.

Respecto a las papas, tras haber sido cavadas, se almacenan de diferentes maneras, una de las más frecuentes, de acuerdo a nuestras observaciones, es hacerlo en habitaciones oscuras, por lo general dispuestas en bolsas de hasta treinta y cuarenta kilos, seleccionando las más pequeñas, “buenas para asado”, de las de mayor tamaño. Algunas familias reservan algunas bolsas en algún rincón de la casa, y el resto las guardan para su mejor conservación en *lojas*, esto es, un pozo excavado de más de un metro de profundidad y medio metro de ancho en la tierra seca, forrado de paja, donde son introducidas las papas. La boca del pozo se cubre por encima con paja y barro, como tapa, para evitar el contacto con el sol e inclemencias del clima. De esa manera las papas se conservan en perfectas condiciones, sin brotarse ni pudrirse, durante varios meses hasta su disposición. En efecto, el buen estado de las papas al ser depositadas de esta manera, pude notarlo hacia el mes de noviembre, osea, unos siete meses después de la cosecha, cuando Juana me obsequió unos kilos de las mismas. Estando con ella en su casa, la vi dirigirse hasta la loja que construyó en el patio; al acercarme vi que corría la tapa, ya partida hacía varias semanas atrás, y meter la mano para

sacarlas. Ella me contó “*que esto se hace en el campo, donde fue criada*”, y fue de su abuela de quien lo aprendió. Esta misma técnica de almacenamiento extra domiciliario se registra en otras áreas andinas, conocida bajo el nombre de *phina*.⁵⁰

Alimentos de la finca que circulan entre los familiares

Una parte de lo que se produce y elabora en las unidades domésticas suele reservarse para los familiares más cercanos, en general los hijos que viven en otros puntos de la provincia o del país. Los productos son, por lo general frutas, frescas o desecadas, como nos refería una de las entrevistadas, acerca de las peras que estaba secando al sol: “*Mi hijo va a venir para agosto, uno que tengo en Buenos Aires, se lleva medio kilito y duraznito para la familia*”.

Otros de los productos preciados son los choclos y maíz, como nos refería Roberto, quién tiene dos hijas en Jujuy:

“les llevo cuando hay choclo, cuando hay maíz, me piden maíz pelado, yo le llevo, hacemos picante de mondongo, así cocinan ellas también, saben hacerlo las dos. Yo siempre les llevo para allá, maíz cocido y es rápido eso, también duraznos pelado moco chinche le dicen a eso, eso lo llevamos para ellas” (Roberto, 57 años, Juella, 2010).

Hay que señalar en alusión a lo que nos refiere, que sus hijas, de poco menos de cuarenta años, residentes en San Salvador de Jujuy, donde él también tiene casa, son quienes “le piden” maíz, que “saben” como preparar, lo cual nos estaría permitiendo reforzar la inferencia acerca de lo preciados que son estos alimentos para quienes se criaron consumiéndolos, como el caso de la gente que trabaja deshojando y pelando frutas. Otros productos que se dan a los integrantes de la familia son papa, queso, charque, chalonga, verduras de la quinta, huevos y carne fresca de animales recién carneados. A excepción de este último alimento y las verduras, todos los demás, junto a preparaciones como humitas y tamales, se envían frezados por encomiendas, incluso a puntos distantes como la provincia de Santa Cruz, tal como me comentaba un remisero de Maimará, que allí vivió por cuestiones laborales durante algunos años. Su familia le mandaba charqui, choclos, papas, porque “extrañaba mucho”, sentimiento que nos permite relacionarlo con nuestra

⁵⁰Esta técnica es descripta en el trabajo de investigación “Terrazas agrícolas. Una estrategia cultural y tecnológica de desarrollo rural y andino”, llevado a cabo por Aguilar y Vilches (2002) acerca de la producción de alimentos nativos de los integrantes de la comunidad de Quivi Quivi Alta, ubicada en la región de Potosí, Bolivia.

investigación –para la Tesis de Licenciatura (2001)- acerca de los inmigrantes peruanos de la ciudad de Buenos Aires, donde un aspecto recurrente es la añoranza que tienen los migrantes por saborear las comidas de “su país” en el nuevo contexto. Si nos remitimos al concepto de que los alimentos no solo nutren el estómago sino también el imaginario, podemos percibir que los productos que les mandan sus familiares desde la Quebrada, son alimentos específicos, interiorizados y asimilados como propios, que les permiten mitigar los recuerdos del lugar, las personas que se abandonó y ayudan a afianzar su sentido de pertenencia identitaria que se reconstruye en el nuevo contexto. Estos alimentos pueden considerarse en este sentido *productos nostálgicos*, puesto que en el marco de situaciones migratorias, tienden a ser extrañados y rememorados por los migrantes como pertenecientes a la vida cotidiana del lugar de origen, y que difícilmente pueden encontrarse en el nuevo lugar de destino (Montan 2011:18).

Otros integrantes de las familias a quienes se suele mandar productos son los hermanos que han dejado “el campo” o la finca de los padres por distintos motivos, pero con los que se mantiene relaciones. Esto pude observarlo en Tilcara, en la casa de gente que no posee terreno para cultivar, con empleos urbanos, y que en sus cocinas guardaban costales de papas, maíz, habas y frutas similares, incluso en tamaño, a los que veía en la casa de productores campesinos. A mi pregunta acerca de su procedencia, me contaban que se las había enviado algún hermano o hermana “de la finca”. Asimismo, otros residentes tilcareños nos contaban que poseían familia en poblados rurales a quienes ayudaban a sembrar, muchas veces contribuyendo también con los gastos de los insumos (guano, semillas, etc.), lo cual implica la obligación tácita para la familia que queda en el campo de retribuir con alguna parte de la producción.

Alimentos que vienen a comprar a la finca

Como en el caso de los maíces secándose al sol, es imposible no registrar los cajones de frutas apilados en los patíos de las casas en determinadas épocas del año. Y es que en Juella, a diferencia de otros pueblos de la zona, casi todas las unidades domésticas producen y venden frutas, entre las que se encuentran los duraznos criollos⁵¹ en primer lugar -siguiendo en importancia manzanas, peras, ambas criollas también, y membrillos- lo cual

⁵¹El durazno criollo al que se hace referencia fue incorporado a partir de las entradas de los conquistadores españoles, que traían las semillas de esta clase de cultivos y realizaban experimentos sembrando las mismas. Específicamente en Juella, la comercialización de frutales se realiza desde la introducción masiva de estos cultivos en la zona de la Quebrada de Humahuaca que, como hemos mencionado, se remonta a la década de 1920.

constituye un sello de identificación para el pueblo.⁵²La producción de frutas en la actualidad no registra el relativo esplendor de otros períodos, cuando la producción y la venta eran mayores a las actuales, según coinciden en señalar los técnicos del INTA y los productores. En este sentido, María recordaba:

“nosotros cuando nos hemos casado necesitábamos un terreno para poner quinta, entonces daba durazno, lindo, no venía la helada como viene ahora, los duraznos daban así grandotes, y el más grande lo elegían y vendían por cajón y después se quedaban los más chicos y lo pelaban y hacían cajones, aquí yo lo llenaba de durazno, pero ahora ya no. Lo llevaban por cajón a Jujuy en el tren, lo cargaban en burro a la estación y ahí se iba. De Tilcara los llevaban para Jujuy, más allá no sé a dónde, se daban muchos duraznos aquí, el día que había carga pasaban como 20 burros cargados con cajones, ahora no se ve ni burro” (María, 79 años, Juella, 2012).

En efecto, hacia la década de los '50, la comercialización se realizaba en volúmenes mayores a los actuales, siendo transportados a lomo de burro hasta el ferrocarril de Tilcara. Se seleccionaban los más grandes, y los más pequeños “se pelaban” para hacer pelones. Actualmente, y desde hace muchos años ya, la comercialización del durazno se realiza a través de intermediarios que provienen de ciudades como San Pedro, Libertador General San Martín, Perico y San Salvador de Jujuy, que se trasladan hasta Juella y adquieren los alimentos directamente de los productores. Si bien esto es lo más habitual, no es la única posibilidad, tal como lo dice una de las entrevistadas, *“como ahora había poca fruta, la vendí aquí y en Tilcara, si no sabía ir a Jujuy a vender porque si lo venden aquí vienen a pagar una miseria”*. Aunque para poder trasladarse a Jujuy deben no solo contar con un medio de transporte sino también tener “contactos” para ubicar la producción una vez en dicha ciudad.

Asimismo, desde el año 1998 se viene realizando el Festival del Durazno a mediados de marzo. Este evento comenzó a plasmarse a partir de la idea de un grupo de vecinos con la intención de poder promocionar su fruta y vender al público, y así no depender a rajatablas de la venta a los intermediarios. Si bien ninguna de mis estadías en el campo coincidió con este afamado evento, la gente me cuenta que el festival se realiza en el centro comunitario, al que todos los vecinos llevan sus cajones, así como comidas de todo tipo para vender al público que concurre. Por la noche se hacen cenas baile–show que requieren del pago de tarjetas y se cuenta con la participación de conocidos músicos de la

⁵² Un relevamiento minucioso centrado en la producción y la venta de duraznos en Juella lo encontramos en la Tesis de Licenciatura, “Estrategias de vida de la población campesina en la Quebrada de Humahuaca. El caso de Juella”, de Claudia Troncoso. Facultad de Filosofía y Letras. UBA. 1998.

zona. La concurrencia en el transcurso de los años ha ido en aumento, y cuenta con la presencia, además de la gente de la zona, de Jujuy, Salta y turistas de distintas procedencias.

Continuando con el “recorrido” de las frutas, algunos cajones se reservan para el consumo diario de la casa, otra parte para hacer dulces, y otra, la más numerosa, se destina para la elaboración de “pelones”. Lo cual, en sí, es una tarea que lleva largas jornadas de trabajo. Para ello, las frutas se pelan y ponen al sol durante varios días hasta obtener la deshidratación adecuada, almacenándose luego en bolsas plásticas. Hay unidades domésticas que para este trabajo también contratan peones, por lo general vecinos cercanos a quienes se les paga con parte de la fruta. Esto hemos podido registrar en una de nuestras estadias de campo, cuando por las noches venía Carmen, la vecina de Blanca “a pelar” frutas durante horas, cuchillo en mano, sentada sobre un banquito ante el cajón de frutas sobre el suelo de la cocina. Momentos distendidos, llenos de charlas, en los que era siempre invitada a compartir el “te-cena” con la familia, modalidad alimentaria de la que describiremos en los siguientes capítulos.

Por otra parte, la mayoría de las unidades domésticas tiene sus conocidos que llegan a las casas a comprar otros productos como papas, frutas, maíz, choclos, mermeladas, o incluso clientes ocasionales como turistas, a quienes se les ha pasado “el dato” de que pueden comprar estos alimentos directamente a los productores en sus propias chacras. Respecto a la venta de choclos, uno de los productores me contaba que aprovechaba la afluencia de gente que hay para carnaval y Semana Santa para vender por docena en la puerta de su casa. Otros, sin embargo, no encuentran ventajoso hacer este tipo de ventas, pues consideran que, dada la excesiva oferta de choclos que hay, los precios bajan a un valor que no consideran redituable. En efecto, hemos visto que en Tilcara abundan los vendedores callejeros de choclo en los meses de febrero y marzo, incluso llegan productores en camionetas cargadas con los mismos, que estacionan en las calles centrales del pueblo, para vender al público.

Exceptuando este caso, los demás precios que manejan los productores no son muy diferentes a los que se encuentran en el mercado formal. En este aspecto podríamos pensar que al no haber intermediarios de por medio entre productor y consumidor, se reducirían los precios. Otra mirada de cierto tinte descalificador nos podría conducir a pensar que su vida, al transcurrir en el campo, alejada de las grandes ciudades, los convertiría en ignorantes de las tendencias gastronómicas que se registran allí y del valor que poseen sus productos en los circuitos de venta de alimentos de alta gama. Contrario a estas suposiciones, pudimos observar que la realidad es otra. En este punto vale la pena analizar una simple experiencia.

Tras una de mis estadías en Juella durante el invierno de 2011, compré quinoa a un productor en su propia finca por el mismo precio que hallé, una semana después, en la ciudad de Buenos Aires en un negocio de los tantos que hay en el barrio Chino de la zona de Belgrano. Dicho barrio se caracteriza por la oferta de una gran cantidad de alimentos e ingredientes de tipo gourmet a costos relativamente elevados, no fáciles de hallar en los circuitos comerciales usuales de alimentos.

Este hecho nos indica que los productores están bien informados acerca de los precios que poseen el mismo tipo de alimentos que ellos producen en los mercados de las grandes ciudades, así como el posicionamiento que adquieren los productos geográficamente situados y elaborados bajo técnicas tradicionales. Todo ello se conoce a través de la televisión y de lo que aprenden a partir de los contactos con las múltiples organizaciones gubernamentales y no gubernamentales presentes en la zona. En este sentido, rescatamos lo que nos decía otra de las interlocutoras, Berta, la entonces referente de una comunidad indígena de la zona de Alfarcito, donde tiene una porción de tierra que cultiva, integrante además, en calidad de capacitadora, del proyecto Cultivos Andinos, de FUNDANDES, en representación del cual años atrás había viajado a Milán a un evento de Slow Food, una ONG internacional que promueve el consumo local de alimentos:

“por ejemplo ahora en Navidad, el domingo quería ir a comprar papa al mercado, el sábado había, la papa, la misma papa el día domingo ya no había. Entonces eso incentiva! que va decir el productor, yo voy a sembrar más papa porque veo que mi papas salen, por porque antes no era muy difundida la papa no se valorizaba tampoco.”(Berta, 40 años, Tilcara, 2009).

Lo que aquí pareciera emerger es la toma de conciencia del valor que posee la producción de los campesinos de la zona en otros contextos, siendo quien lo reflexiona y pone en palabras, una productora que por su trayectoria personal se distancia de la experiencia de vida del común de los productores orientados al autoconsumo de la zona. En el mismo sentido podemos entender la experiencia de José, quien nos contó que hacía tan solo unos años atrás había viajado a Buenos Aires integrando una delegación de productores de CAUQUEVA con motivo de difundir el consumo de papas andinas de la Quebrada en un famoso supermercado porteño. Se asombró al ver que la gente compraba las papas que habían llevado de la Quebrada a más de \$7, cuando ahí solo valían no más de \$1,50, comentando que *“antes los papines eran para los chanchos”*, aludiendo con ello al escaso valor que tenían para el consumo alimentario de la gente de la zona, y eran prácticamente

desconocidos en cualquier otro circuito de consumidores. Fenómeno que enlazamos con el proceso que se viene dando desde fines de la década del '90, con la puesta en valor de alimentos tradicionales y cuya oferta apunta a los sectores, sobre todo, socioeconómicamente pudientes de los contextos urbanos.

Otra observación que podemos hacer y responde a nuestra interpretación se sostiene sobre un simple suceso presenciado en la casa de José y Blanca, una tarde de fines de septiembre, con la llegada de una amiga porteña de la familia, con casa propia en otro pueblo de la Quebrada, que fue a retirar las papas azules que le había encargado para revender a su circuito de amigos y conocidos de Buenos Aires, conocedores y ávidos de estos productos considerados gourmets para ellos, marcando, por otra parte, el valor simbólico con el que se cargan estos productos que salen de la tierra, acerca de los cuales, quienes los demandan para su consumo, conocen el contexto en el que son producidos, quienes lo hicieron y la relación que generó entre los productores. Asimismo, nosotros mismos hemos visitado varias ferias y exposiciones en Buenos Aires donde circulan todos estos productos que venimos describiendo, en puestos atendidos por los mismos productores que viajan a tal fin desde la Quebrada, en el marco de convenios entre las organizaciones o cooperativas a las que pertenecen; en los que los precios que allí se manejan son ostensiblemente mayores y despiertan sumo interés entre los concurrentes, mayoritariamente, como dijimos, de niveles socioeconómicos altos.

De la finca al consumidor

Otra de las posibilidades, en general llevada a cabo por las mujeres, es salir a vender los excedentes de la producción de la chacra bajo distintas modalidades. En este sentido, a mi pregunta acerca del destino de las papas de su chacra, Matilde decía:

“son para que gastemos nosotros, mi hijo viene y se lleva, lo demás lo llevo al mercado (de Tilcara), cuando hay voy casi todas las semanas, mañana voy. Vendemos pera, manzanas, durazno lo que hay demasito, llevamos de aquí de la casa”(Matilde, 70 años, Juella, 2010).

Como señaláramos, cuando la distribución familiar está asegurada, y hay “demasito”, es decir, se cuenta con excedentes, además de vender ocasionalmente a los conocidos que se acercan a las chacras, algunas mujeres llevan productos para su venta al mercado de Tilcara. Esta es una práctica admitida como relevante, pues de no hacerse, si los alimentos no llegan a consumirse dentro del entorno familiar y en determinado período de

tiempo, se terminan deteriorando. En función de ello vemos que las vías para distribuirlos a través de la venta varían de acuerdo a las posibilidades concretas de cada unidad doméstica.

En mis idas al mercado – espacio que en uno de los siguientes apartados del capítulo nos ocupamos de describir- solía ver a tres de mis entrevistadas en algunos espacios contiguos a los puestos principales de verduras, con sus productos acomodados en canastos y cajones sobre el piso. Allí llevan algunos kilos de papas, arvejas y fruta de sus rastrojos, también hierbas curativas como yuyos frescos, que ellas mismas o sus hijos van a recolectar por la zona del cerro, donde abunda en determinadas épocas del año. Ofrecen también una variada gama de alimentos elaborados, preparados también por ellas, como dulces, jaleas y mermeladas de frutas, orejones; a veces “maicinitas”, empanadillas y rosquetes. Es de destacar que estas mujeres son mayores de 50 años, pertenecen a grupos domésticos con una posición económica relativamente más holgada en relación a muchos otros de los campesinos – tienen maridos con empleos formales, vehículos, casas muy bien equipadas - con hijos ya criados y mayor disponibilidad de tiempo para esta actividad, así como gusto por la misma pues, como veremos más adelante, “ir al mercado”, “ir a Tilcara”, tiene connotaciones de paseo, distensión, encuentro con amigos y, para algunos, es una ruptura con la cotidianeidad doméstica de la vida rural.

Otra de mis interlocutoras nos contaba que ella también va a vender maíz para mote al mercado pero, a diferencia de las anteriores, me aclara que “*yo no voy a sentarme a vender, voy a entregar*”. Como el caso de otra mujer de San José de Juella, que posee una importante “tropa” - entre ovejas y corderos pertenecientes a diferentes integrantes de la familia que los dejan a su cargo, que algunos vecinos calculan llega a las 300 cabezas-, acerca de quién me comentaban: “*en el verano baja y entrega en el mercado, le encargan los vecinos también, ahora no porque es la época que no tienen leche están echando cría*”. Permitiendo, por otro lado, observar la estacionalidad de la producción y cómo la misma incide en los ritmos de las relaciones sociales de la gente, ya que esta mujer permanece la mayor parte del año en el cerro, sin ver casi a nadie, y comienza a hacerlo con regularidad a partir de su venta de quesos.

Otra es la situación de Juana, de menor poder adquisitivo que las anteriores, cuyo compañero no tenía empleo en ese momento, con hijos y nietos pequeños a cargo, que prefiere vender algunos productos de su cosecha, como papas y arvejas, por el pueblo. Nos dice, “*con mi canasto, todos me ven y un kilito o acá, un kilito allá*”, pues ir al mercado “*no conviene así que por acá vendo lo más y mis hijos llevan un poco y un poco y así*”.

Distinto es el caso de otra de ellas, Susana, que vive con su esposo, minero jubilado, ambos cercanos a los 60 años, cuyos cuatro hijos ya adultos, viven en Salta. Tienen una bonita casa, y el mobiliario se asemeja más a uno de tipo urbano y clase media que al de viviendas que me había habituado a observar en el resto de los poblados rurales, con la particularidad de poseer en el “living – garaje” una radiante camioneta 0 km del tipo 4x4. Su rastrojo es relativamente extenso en relación al promedio de los del resto del pueblo, con los mismos cultivos que todos sus vecinos, incluida quinoa. Además de relatarme que le “convida” un poco a cada uno de sus hijos y vende ocasionalmente a los conocidos que le tocan la puerta, afirma que, a diferencia de sus vecinas que “*por ahí llevan un poquito a Tilcara a vender*”, ella junto a su esposo recurren a otra estrategia plasmada en el siguiente diálogo, que nos permite ver su extensa red de conocidos:

S: - a nosotros nos pagan \$10 la docena de choclo acá, entonces no les vendemos, nosotros salimos con la camioneta a vender, vamos para San Antonio de los Cobres.

G: - Ah, van en la camioneta a vender (risas, está muy cerca de la mesa a la que estamos sentadas).

S: - claro además yo tengo mis clientes, porque mi marido ha trabajado veinticinco años allá, el año que nos casamos compramos esto, él trabajaba en mina Aguilar, todos los años llevamos a entregar la verdura y la fruta, y ahora ya no trabaja, pero igual vamos a vender porque la gente ya me conoce (...) gracias a Dios este año me fue muy bien y vendí todo que no me quedó ni para pelar, porque yo tengo muchos amigos, muchos conocidos por la salina, por San Antonio de los Cobres y entonces ellos también vienen en vehículo acá y se llevan todo.

Hallamos asimismo otros dos casos que no cuadran dentro de la tendencia que acabamos de exponer. Si bien seguimos analizando el caso de mujeres que se ocupan de la venta de alimentos fuera de sus hogares, los mismos difieren de los anteriores. Tenemos, en primer lugar, el caso de Estela, criada en un pueblo de la Puna, quien después de que su esposo, puneño también, fuera despedido de la mina Aguilar en la década de 90’, se instaló con él y sus hijos en Juella, donde construyeron su casa. Cuentan con un rastrojo relativamente pequeño en relación al tamaño promedio de los de sus vecinos - de unos diez metros por cuarenta- en el que cultivan sus rayas de maíz, papas y habas. Ninguno de los integrantes de la pareja sabía nada acerca de cultivos, fue un aprendizaje que encararon al instalarse en el pueblo, observando los rastrojos y preguntando a la gente del lugar. Estela, como las otras mujeres, sale a vender alimentos a Tilcara, pero su caso como dijimos, constituye una excepción. Una tarde coincidimos en tomar en la plaza de Tilcara “la traffic”

de las 17.30 que va a Juella. Ella cargaba bolsas y cajas consigo. En el trayecto del viaje nos pusimos a charlar, ahí me contó que frente a la escuela primaria de Tilcara vende sándwiches, gelatinas y golosinas -los productos de su intrigante bagaje- que ubica sobre una improvisada tarima de cajones, en la vereda. La mercadería la compra en Villazón preferentemente, pues de esa manera puede traer golosinas bolivianas que en Tilcara no es frecuente ver. Esta misma actividad era la que realizaba en la escuela cuando vivía en Aguilar.

El otro caso lo constituye Claudia, de 30 años, hija de Blanca, quien junto a su esposo se dedican a conducir remises por la zona. Al momento de la charla vivían en la casa de su familia política en Maimará. Poco tiempo después comenzaron a hacer su casa en un pequeño lote otorgado por la municipalidad, sin más espacio que para un pequeño patio. En el contexto de una charla con su madre, no estando ella presente, a raíz de la procesión religiosa que se realizaría a los pocos días, como todos los años, a San José de Juella con motivo del Día de la Cruz, y después de haber comentado mis ganas de sumarme a la procesión, se dijo lo siguiente:

B:-te podés ir con el burro Gloria.

G: -(risas) no sé andar en burro, te lo voy a perder por el cerro.

B:-si la Claudia se lo ha llevado al burro hasta Alpa Corral, la Claudia ha salido por Tilcara para ir a vender a Tumbaya, ella ha alquilado más burros, caballo ha alquilado, llevó dos y ahí llevó la mercadería para vender allá.

G: - y qué llevó?

B:-para vender choripán.

G: - a bien tradicional! (risas),

B: -es lo que más gusta, pues hay un momento que no hay nada para comer y vuelva todo y pagan lo que no vale, por eso es se ha ido para allá pues.

G: -¿y en esta fiesta de San José de Juella qué se come?

B: -ah bueno, esa es otra fiesta, allá arriba cada uno va por la fe que le tenés a la virgen. Ahí (Alpa Corral) no vas a ir para que te sirvan, ahí tenés que llevar tu platita para comprarte lo que haiga. En cambio esta fiesta a la que quieres ir vos es muy distinto porque ésta es familiar, acá no van a vender la comida, toda gente del cerro, de Juella.

Blanca, ante el desconcierto que demostré por su ofrecimiento del burro de trabajo de la chacra para ir a San José de Juella, explicó entonces que ya lo había hecho con su hija

pocos días atrás para cargar la mercadería hasta el Abra de Punta Corral⁵³, para hacer la venta de los choripanes. A mi comentario en tono jocoso, pues la charla previa había abundado en relatos de comidas tradicionales de la zona, ella dice que es lo que “más gusta” que “vuela” y la gente “paga lo que no vale”. Otra distinción que Blanca hace en su explicación es la existencia de festejos religiosos donde hay que llevar “platita” para comprar comida, de otros festejos, de tipo familiares, donde la comida se da y no se vende. Si bien en los capítulos siguientes abordamos el tema de la preparación y consumo de comidas, adelantamos que en estos festejos familiares las comidas responden a gramáticas alimentarias habituales a todos los comensales. Muy distinto a un choripán, que remite a bocado rápido, que se puede comer de manera parada y no sentada, incluso identificado con el ambiente futbolero y varonil en contextos urbanos. Es decir que depende el contexto, no solo el tipo de comida varía, también la manera en que la misma se distribuye, más allá de que los pobladores sean básicamente los mismos. A los pocos días aproveché la visita que hizo Claudia a su madre para charlar de su experiencia:

C: *-la experiencia fue ir al Cerro, llevamos chorizo, pan para vender hasta arriba, nosotros alquilamos caballo y llevamos en burro.*

G: *-¿y cómo hicieron el fuego?*

C: *-llevamos un poco de carbón, después si tenía que juntar leña o ir a juntar la bosta de la vaca por que con eso también se ayuda para prender el fuego.*

G: *- ¿y cuántos chorizos llevaron?*

C: *-y debemos haber llevado 100 kilos, llevamos dos burros, íbamos cargados, una pena los pobres animalitos, y nosotros también, nosotros teníamos que ir cargado con el pan, con la lechuga, llevamos como 60 kilos, y como me llevé también unos ayudantes, me llevé unos 4 peones, esa gente también nos ayudó a llevar, esto fue para dos días, empezamos el viernes a la noche, a eso de las 10 de la noche, como durante el día es vigilia, ya a partir de las 10 de la noche la gente anda con hambre.*

G: *- ¿fueron arriba de todo?*

C: *-claro arriba de todo! en la capilla nosotros salimos de acá a las 11 de la noche y llegamos más o menos a las 9:30 o 10 de la mañana, toda la noche caminando, pero capaz que lo hubiéramos hecho en menos horas, pero los animales se corrían la carga de entonces estar descargando volviendo cargar había que hacer descansar a los animales.*

G: *-¿y durmieron?*

⁵³ El culto a la Virgen de Copacabana en el Abra de Punta Corral, en la zona de los cerros del poblado de Tumbaya se realiza para Pascua, su popularidad es tal que es frecuente la ascensión multitudinaria de personas que vienen de diferentes puntos de Jujuy, incluso del país.

C: *-no, todo era caminar y caminar y al día siguiente no tampoco, no descansamos porque teníamos que llegar y armar nuestra carpita y arreglar las cosas, salir a buscar los palos todo para arreglar la carpa, no se descansó y después a la noche si, vendiendo habremos vendido como hasta las dos o tres de la mañana y recién nos fuimos a dormir habremos dormido hasta las nueve de la mañana y ya nos levantamos, y ya prender el fuego buscar leña para hacer cocer los chorizos.*

G: *- y la gente?*

C: *-y a esa hora se despierta y ya empiezan a buscar para comer.*

G: *- ¿y a cuánto vendían?*

C: *-seis pesos cada chorizo.*

G: *- ¿vendieron todo?*

C: *- no deben haber quedado unas bolsas, pero dejamos regalando a la gente de ahí, pero sacamos bien, se recupera lo que se gasta. Este es el tercer año que vamos con mi esposo, el cuñado de él también va, él va a vender café, asado de cordero, otras comidas y él nos decía, anímense y bueno, de un momento a otro nos hemos largado y nos fue bien.*

La experiencia narrada por Claudia señala que, junto con su esposo, tenían cierto tipo de conocimiento – a través de su cuñado- acerca de la vacancia en el orden de lo alimentario para los feligreses que llegan hambrientos al cerro. En el relato se marca el esfuerzo y cansancio que implicó semejante emprendimiento, en el que fue necesario manejar una logística que incluyó la contratación de peones y alquiler de animales de carga, la búsqueda de combustible para hacer fuego para la parrilla, dormir muy poco, así como del éxito económico obtenido con dicha empresa, razón por la cual, a modo de dádiva dejaron a la gente de “ahí” lo que no lograron vender.

Volviendo al caso de las primeras mujeres que venden alimentos de sus fincas, ya sea “sentadas” o “entregando” en el mercado, en su carrito o en su 4x4, todas ellas tienen en común su pertenencia a familias de campesinos cuyas prácticas de producción y elaboración de alimentos poseen un saber hacer anclado en conocimientos y valores de larga data en la región. Por otra parte, tenemos los otros dos casos que recapitulamos: el de Estela, que por su trayectoria de vida decidió reproducir la venta de golosinas que realizaba en Mina Aguilar; y el de Claudia, que si bien pertenece a una familia de productores, fue criada en la ciudad de Jujuy y no tuvo mayor contacto con el trabajo en la finca más que cuando iba a la de su abuela. Ella viendo un nicho libre de oferta alimentaria, va al cerro con sus choripanes.

Para las primeras, salir a vender productos de sus chacras es un hecho dado como obvio, lo cual probablemente se vincula al proceso de socialización que ha colaborado a delinear una racionalidad naturalizada. Para el caso de las otras dos mujeres, no lo es. Estela

y Claudia rompen con esta racionalidad, y constituyen de algún modo una polaridad. Ellas dos ofrecen alimentos urbanos, “modernos”, alejados en términos geográficos y sociales de los primeros. Podríamos pensar que cada una de estas situaciones detectadas representa valores y sentidos que establecen tensiones entre categorías como tradición y modernidad. Pero lo que evidencia el análisis de la vida cotidiana de los pobladores de la Quebrada es más bien la inexistencia de estas categorías dicotómicas. Cada una de estas prácticas de distribución y sus respectivos sentidos, transcurren en los mismos contextos de significación en el marco de la Quebrada. De lo contrario estaríamos corriendo el riesgo de esencializar sentidos en las diferentes dinámicas de distribución, pues no corresponden a mundos inconexos, sino a una misma dinámica social, en la que se comparten los mismos códigos culturales.

Venta de alimentos: ¿de la finca a restaurantes?

En Tilcara tras la patrimonialización, fueron estableciéndose un gran número de restaurantes destinados a los turistas y viajeros. Se diferencian de aquellos manejados por pobladores locales que brindan platos regionales y minutas de conocimiento masivo en nuestro país, porque ofrecen platos de autor a costos relativamente elevados. Si bien los ingredientes que utilizan son prácticamente los mismos, la cocina de este segundo tipo de restaurantes responde a otras gramáticas culinarias, en las que aparecen otros condimentos, formas de preparación, cocción y presentación de platos. Solo ofrecen unas pocas comidas, tales como humitas, tamales y locro, que remiten a un tipo de cocina que se considera tradicional. Los demás platos adquieren otros refinamientos y estilos. Así aparecen platos con nombres como “crepes de *kiwicha* rellenos con crema de choclo”, “carne de llama glaseada”, “llama a la naranja con papines andinos crocantes”, “risotto de quinoa”, que responden a cánones de la culinaria gourmet internacional. En el mismo sentido, tampoco el abastecimiento de los ingredientes corre por cuenta de los productores. Excepto el caso de un solo productor que a veces vende chalas secas de maíz para hacer humitas a un conocido de Tilcara que las prepara para un restaurante, nadie nos ha referido que produzcan para abastecer a dicho sector.

Los restaurantes adquieren estos productos más que nada en los mercados de Tilcara y Villazón. En efecto, en algunas de las charlas que mantuvimos con alguno/as de los dueños/as de los mismos, nos referían que por lo general las compras para su establecimiento las hacen en el mercado de Tilcara, “*porque ya hay una señora que me*

reserva las cosas y listo". Otra de las cuestiones aludidas es la imposibilidad de los productores de presentar boletas de venta de sus excedentes. No obstante, me comentan que en pequeña escala, *"haciendo algunas tramoyas"* en su contabilidad, pueden, en distintas medidas, hacerlo. La misma situación, me explicaban, se da para el caso de las escuelas de la zona, que *"ni por caja chica pueden justificar la compra sin boletas"* a los productores campesinos.

Otra de las razones es la ausencia de una red fluida de contactos entre ellos y los productores locales de alimentos. Por lo general, los pobladores se refieren a ellos como "gente de afuera" para indicar que vienen de otro lugar - aun si son de la ciudad de Jujuy - dado que muchas veces, a pesar de vivir en la misma región, la vida social de unos y otros transcurre en diferentes esferas, situación que hemos evidenciado en muchos festejos donde si bien no son públicos, las puertas están abiertas a los pobladores en general, y en los que los residentes "de afuera" no suelen contarse entre los pobladores "de siempre". Pues bien, esta ausencia de contactos pudimos palparla una noche en que invitamos a José y Blanca a uno de estos restaurantes, en donde nos pusimos a charlar con su dueño, un hombre joven, de origen porteño, instalado en la zona desde hacía unos diez años. En el transcurso del diálogo comenté que mis invitados eran "productores", tras lo cual, demostrando sumo interés, les preguntó si tenían papa desire. José le contestó que para diciembre, tras lo cual intercambiaron números de celulares. Esta breve anécdota nos permitió observar que hay interés por ambas partes de vender y comprar determinados alimentos, pero quedó evidenciada cierto grado de distancia social entre estos pobladores de distintas trayectorias sociales. Por un lado, los productores, nacidos y criados en la región y, por otro los pequeños empresarios, que vienen de grandes ciudades del país, con pocos años de residencia en la Quebrada, que no hicieron suficientes contactos ni anudaron relaciones con pobladores de zonas más rurales de la zona.

La misma distinción de esferas se da al observar a los comensales que asisten a estos restaurantes, como dijimos destinados a turistas y viajeros, a los que prácticamente jamás concurren los pobladores rurales de la zona, que sí suelen ir a los comedores, establecimientos ediliciamente más modestos que el tipo de restaurantes anteriores, también instalados en las zonas más urbanas, como Tilcara, cuyos dueños son pobladores locales conocidos por todos, y que en efecto, como pudimos saber, son abastecidos por productores de la zona de diferentes ingredientes. Los pobladores rurales asisten a estos comedores con el fin de darse un gusto o bien porque están haciendo diligencias en el pueblo y deben permanecer durante horas. En estos establecimientos los precios de los platos son

relativamente módicos, y están constituidos por el menú del día, que consiste en comidas como costeleta con ensalada o arroz, albóndigas con puré de papas, tallarines con estofado, etc.; una sopa, que varía diariamente y postre, como gelatina, anchi, flan. Si comparamos los menús de los dos tipos de restaurantes, podemos ver que los de este último remiten más al tipo de comidas que se asocian con minutas “argentinas”, que alternan con comidas de estación, como por ejemplo locro en invierno, pastel de choclo en verano. De este breve análisis lo que nos interesa marcar es la emergencia de espacios destinados al consumo de alimentos, que incluye y excluye a distintos consumidores, y en el mismo sentido, incluye o no distintos canales de distribución para los productos que emergen de la producción orientada al autoconsumo.

Se compra y a veces se *cambea* o *truequea*

Entre la diversificación de prácticas vinculadas a la distribución de los alimentos, hallamos otra, denominada por la gente *cambeo*, *trueque* e intercambio⁵⁴. Las mismas las encaramos desde la perspectiva teórica inaugurada por Marcel Mauss (1971 [1923]) al definir el “sistema de don” en el cual el intercambio es visto como un movimiento de bienes y relaciones sociales entre la gente, localizado en amplios contextos socioculturales. En este sentido, Yacobaccio (2012) agrega que en las sociedades surandinas el tráfico de bienes para el intercambio, entendido como acciones colectivas y estructuradas, ya estaba presente entre los 3000 y 1000 AP. Tenemos así que esta práctica de aprovisionamiento de productos entre los campesinos de los distintos pisos térmicos de la región es de larga data, y la hallamos en la actualidad, más allá de haberse ido transformando y resignificando en el tiempo.⁵⁵ Asimismo, hemos de tener en cuenta que, a diferencia de las comunidades de la sierra peruana y el centro y sur de Bolivia, en las que los intercambios se implementan en muchos casos desde la comunidad, en las sociedades andinas argentinas se implementan desde las unidades domésticas. Con Karasik (1984) coincidimos en desglosar los intercambios básicamente en dos modalidades. El primero, el que se realiza en forma

⁵⁴Consideramos necesario aclarar que los intercambios de productos constituyen en sí una temática sumamente rica y que merece mucho más trabajo de investigación y análisis, pero no constituye un aspecto que desarrollamos en profundidad en esta tesis, pues se trata, desde nuestra perspectiva, de una modalidad más por la cual circulan los alimentos para su aprovisionamiento referidos por la gente, y observado en algunos casos.

⁵⁵En esta línea de investigación contamos con el estudio de Karasik (1984) acerca de las estrategias de intercambio del campesinado de la Puna Jujeña, dentro del cual se involucra al de la Quebrada. El mismo es visto como una de las estrategias vinculadas a la reproducción del sistema campesino en el marco del sistema global en que está inmerso.

personalizada, donde dos unidades domésticas de productores de diferentes ecosistemas intercambian sus productos sobre la base de una relación social en la que las partes se reconocen como colegas o conocidos. El segundo tipo, por otra parte, es el que se produce en los mercados rurales - aun estando en zonas urbanas - caracterizado por su periodicidad cíclica, dentro del cual se ubican las distintas ferias distribuidas a lo largo del año, siguiendo el ritmo de la producción agrícola-ganadera y el calendario ceremonial. Desde este abordaje analizamos, tras retomar lo que nos relatan nuestros entrevistados y de la observación de alguna de las dinámicas que se dan en estos espacios, otra de las vías y modalidades a través de las cuales se aprovisionan de los alimentos.

Respecto a la primera modalidad, según las voces de nuestros entrevistados y sus recurrentes recuerdos sobre los intercambios entre productores de la Puna y la Quebrada, realizamos un seguimiento de los mismos. En este sentido, Angela, recordemos, la anciana mayor de noventa años y suma lucidez, contaba, resumido en mis notas:

“cuando era chica, en Sepultura, un páramo de Purmamarca donde nació y vivió hasta edad avanzada, venían caravanas de Chile, que traían higos y peinetas y ellos los esperaban con tejidos y hacían intercambio. Recuerda que sembraban “mucha arveja”, mucha haba, que “la haba” no valía nada porque todos tenían, había que cargar el burrito y llevar al pueblo a vender, y si no, hacían trueque, cambiaban haba por fideos. La sal la traían los salinero, ellos venían porque ahí no maduraba nada, ellos traían carne, queso, y “nosotros le dábamos todo lo que maduraba en la casa ahí cambiábamos virques, ollas por trigo, cebada perlada” (Notas de campo, 2010).

Lo que aquí se transcribe da cuenta de prácticas que hacia las primeras décadas del siglo pasado eran habituales, donde era normal producir habas, arvejas, trigo, cebada y tejidos, para intercambiar con los salineros por queso, carne y sal, así como con gente que venía de Chile, con frutas y productos, por algunos objetos que en la actualidad se clasificarían de antigüedad, pues han caído en desuso, tales como peinetas y virques. Y donde también aparece el trueque con los comerciantes del pueblo (habas por fideos), y la venta de productos, práctica que se realizaba cuando no era posible intercambiar. La continuidad de este tipo de intercambio la registramos también en los recuerdos de personas que en la actualidad no llegan a los sesenta años, como se plasma en el siguiente relato de José:

J: - nosotros acá solíamos producir trigo, este terreno era todo de trigo, yo conocía tres trigos, trigo de hacer locro, barba negro, trigo mochiyo y el trigo Roma que es un grano más grande eso sabíamos moler, a ser 15, 20 bolsas, y dos bolsas era por

ejemplo, para el intercambio, para el bolichero de Tilcara, cambiaba dos bolsas de harina de trigo por las dos bolsas de harina común, y con eso era para hacer el pan para todo el año, era para el cambio, no era comprar (...) y bueno ese era el intercambio con el que vivía la gente de antes.

G:- ¿y vos que edad tenías ahí?

J:- *y yo te estoy hablando de cuando iba a la escuela, ocho o nueve años, mi mamá me decía ándate llevar esto a lo de los Calatayo (un poblador de San José de Juella), ponele dos bolsas de maíz o de trigo, lo que sea, anda a cambiar, yo iba y cambiaba por carne, y lo mismo la gente que venía de la puna, venía y cambiaba tejidos por maíz, por papas, por lo que ya no existe, pero venía un cargamento de burros, habría 40 50 burros, y esa gente caminaba por lo menos 20 días, esos eran los intercambios, ahora no! ocupas, una traffic, o un colectivo y te vas a Casilla, al Moreno, a Susques, en dos horas estas allá, siempre han existido los intercambios acá, por eso preferían venir a la Quebrada, que acá se produce de todo”.*

Si bien entre el recuerdo de una y otro entrevistado median treinta años de diferencia, podríamos pensar que la performance de los mismos se repite y que, hacia la década de los 60', lo habitual seguía siendo intercambiar alimentos entre los productores de distintos pisos térmicos. Respecto a las caravanas, podemos ver que las mismas, constituidas por burros - y no llamas-, seguían siendo habituales hace unos cincuenta años.

En la actualidad se da una combinación de prácticas en la que convergen el intercambio y la compra de básicamente los mismos productos. El caravaneo llevado a cabo por pobladores de la Puna, que llegan hasta la Quebrada a intercambiar productos, es ya casi inexistente porque fue siendo reemplazado por su transporte en vehículo a partir de la ampliación de la pavimentación de las rutas⁵⁶. No obstante, el transporte en animales de carga no se abandonó, sobre todo cuando no existe otro medio posible de transporte debido a la inexistencia de caminos para vehículos. Como decíamos, se observa una flexible combinación de lógicas económicas que podemos vislumbrar en el siguiente extracto de una entrevista realizada a Roberto, de 57 años de edad, poblador de Juella:

G: - ¿hay caravanas todavía?

R: - *Caravanas ya no, ya casi poco, porque con la gran ruta que tiene Purmamarca imagínate, caminar cinco días y hasta por ejemplo se unen cinco o seis familias en un camión, trae toda su producción, cambian, en dos días están en su casa.*

⁵⁶Barbara Göbel (1998:868) hacia fines del siglo XX constaba la misma tendencia, la del reemplazo paulatino de los vehículos como camiones, colectivos, etc., pero sin dejar de ver las variadas razones por las cuales el caravaneo seguía siendo preferido por una serie de ventajas, y como parte de una estrategia general de diversificación de los campesinos para moverse flexiblemente entre la economía capitalista y estructuras de intercambio más tradicionales”.

G: - ¿y qué traen?

R: - *traen de todo sal, de tejidos, chalona, queso, carne fresca también.*

G: - ¿y ustedes intercambiaron?

R: - *si nosotros siempre cambiamos a ellos. Cambiamos los quesos que tenemos para todo el año ya. Los quesos secos en lugar de estar comprando, ya tenemos, es el queso de rallar. Y después carnes frescas, pero ya chalona no, porque he tenido una experiencia en Santa Catalina de ver cómo hacían la chalona, (risas).*

G: - ¿no es muy confiable?

R: - *no, porque usted no sabe cómo lo hacen, yo prefiero comprar carne fresca y hacerlo yo, mismo la chalona porque sé que es bueno.*

G:- ¿y por qué cambiaron?

R:- *y cambiamos con manzana, por ejemplo dos quesos por un cajón de manzanas, depende de cómo ellos pongan el precio, bueno nosotros también, de acuerdo a como esté valiendo un cajón de manzanas y de acuerdo con eso cuánto está su queso.*

Notamos que aunque la gente ahora viene en traffics o camiones, los productos centrales en las transacciones siguen siendo sal, chalona, carne, queso y tejidos de la Puna, cambiados por maíz y frutas de la Quebrada. Podemos advertir asimismo que nuestro interlocutor introduce algunas cuestiones más. Una de ellas es la desconfianza que tiene de intercambiar chalona después de haber visto determinadas prácticas de elaboración en otros lugares de dudosa calidad sanitaria. Lo cual nos permite ver que no necesariamente la relación entre los conocidos es siempre de cercanía y confianza.

Respecto a las equivalencias que se establecen entre los alimentos que se intercambian, observamos que primero se traspasan al valor del mercado y luego se realiza la transacción que, siguiendo el relato de José, puede ser de dos quesos por un cajón de manzanas. En el mismo sentido otros interlocutores nos contaban que les habían traído sal – en bloques cuadrados de unos sesenta centímetros cúbicos-, “*del Moreno*”-que habían intercambiado por dos cajones de manzana, cuyo valor era de \$40 cada uno, (junio 2011). También, otro de ellos nos decía que solía ir a Iruya a intercambiar dulces elaborados en su finca por papas, quien nos explicaba que la transacción se realizaba más o menos en estas palabras, “*entonces llego y le digo, che tengo dulces cuánto vale el dulce, tanto, entonces hacemos un equilibrio 3, 4, 5 frascos por 3, 4, 5 kilos de papa*”. Solo en un caso nos comentaba una mujer que había hecho cambio con una señora que “*tiene familia en el Moreno*”, cuya transacción consistió en el intercambio de un cordero (el producto que traen) “*ya pelado*” por “*tres canastos de maíz*” (en marlos) “*para mote*”. Otra de las entrevistadas

señalaba que, si bien “vienen de la Puna”, ahora lo hacen en camión, pero ya no para intercambiar sino para vender:

“pero ahora ya no (refiriéndose a las caravanas) ahora viene el camión, todo hay que comprarle, bajan por Purmamarca, entran por acá, van hasta Huacalera, Humahuaca, por ahí el otro día ha venido un camión rojo y él me ha dejado la sal y no sé cuándo volverá, él me la deja ahí, y cuando él vuelva tengo que pagarle, 40 o \$50 las dos, es para las chivas, para el mal tiempo, para ponerle en el mes de julio, agosto, septiembre, así ve. Como tengo las chivitos, las ovejas, sino no compraría. (Constanza, 56, Juella, 2010).

Podemos decir entonces que los intercambios de estos alimentos siguen practicándose cuando existen alimentos de la propia producción. Es de señalar que esta mujer, viuda, cuyos hijos realizan otro tipo de trabajos y ya no viven con ella, prácticamente no cuenta con ayuda para realizar las actividades de la finca, tampoco tiene excedentes en su producción, pues solo plantaba algunas rayitas de maíz y papas para su consumo. Es decir, no tenía alimentos para intercambiar, razón por la cual tampoco tenía más remedio que comprar la sal para sus animales.

Intercambiar en las ferias

Otros de los contextos en los que se realizan intercambios se dan en el marco de las ferias en las que participan los productores campesinos. Son muchas las que se llevan a cabo a lo largo del año y a las que concurren de acuerdo a sus gustos y posibilidades, tanto a comprar como a intercambiar. Si bien, siguiendo la literatura, los intercambios en estos contextos nunca han dejado de practicarse, desde mediados de la década del '90, emerge la realización de algunas ferias por parte de organizaciones sociales en su búsqueda por revalorizar las prácticas de producción e intercambio de los alimentos locales. Red Puna es la que emprende el Cambalache, una de las ferias más concurridas por nuestros interlocutores, de los cuales pertenecen a dicha organización. La misma se realiza anual y rotativamente en diferentes pueblos de Quebrada y Puna, generalmente entre los meses de marzo y abril, obedeciendo a los ciclos productivos, pues para entonces la cosecha ha sido levantada y los animales están bien alimentados. Alguna de las mujeres con las que hablé, que recientemente habían concurrido a la feria del cambalache, nos contaban:

Hilda: - *si y fui al Cambalache, cambié carne por durazno, un canasto de duraznos así se pesa por kilo, kilo por kilo, si salí conforme, peor que se tira cuando hay mucho.*

G: - *¿la gente sigue intercambiando acá?*

H: - *claro, eso estamos recuperando, la gente de la Red Puna viene de todos lados, de Quebrada, y Puna, vienen de Abra Pampa, de unos pueblitos así igual que aquí, algunos siembran papa otros siembran maíz, crían ovejas, y eso vienen a cambiar.*

(Hilda, 70 años, Juella, 2010)

C:- *y bueno toda la gente de aquí llevó manzana, pasa que en Ocumazo también hay manzana, yo quería una piernita o una espaldita, pero no pude, pero bueno me traje la parte del espinazo que tiene el filete y con ese me hice varias milanesas, y eso cambié por manzanas, seis kilos de manzanas por tres kilos del llama.*

G: *¿fue negocio?*

C:- *si yo siempre pregunto a cuánto lo están dando ellos y cuánto cuesta mis manzana, entonces hago equivalencia, si conviene o no, y así hago porque no voy entregar así nomás, además yo llevé comprando porque no tengo, no me dan a mí, entonces o tengo que pensar es, no estoy yendo para perder y así de paso y otros se volvieron con los propios, me dijeron.*

G:- *¿y qué había para cambiar?*

C:- *había carne, porque vinieron muchos de Cochinoca, Rinconada, de Yavi, después había habas secas, verdes, maíz, ollas, sal de las salinas.*

G: -*¿siempre se hace el cambalache?*

C:- *si pero en diferentes lugares, el año pasado fue en Lagunilla ya hace 14 años que se está haciendo el Cambalache*

(Carmen, 54 años, Juella, 2011)

Estas mujeres ilustran los alimentos que intercambiaron y las condiciones en que lo hicieron, lo que coincide con las demás modalidades descritas, visualizándose, no obstante, el sentido que tiene para ellas la pertenencia a esta red, que promueve entre los productores de Puna y Quebrada la “recuperación” de los intercambios que hasta no hace tantas generaciones atrás, siguiendo los recuerdos de los pobladores que señalamos al principio de este apartado, eran una práctica constante. Otro punto a señalar es el que introduce Rosa con sus “*equivalencias*”, las operaciones mentales que realiza para relacionar el valor de cambio que tienen los productos, más que guiarse por lo que significan los productos en la relación que se da a través de las personas.

La feria “de la papa” es otro de los contextos de intercambio que se realiza hacia mediados de mayo, en distintos poblados de la Quebrada. El intercambio principal, como el nombre de la feria lo indica, es la papa, no solo por su valor como alimento, sino también como semilla; no obstante los productores suelen llevar todos los alimentos de sus fincas para intercambiarlos bajo la misma lógica explicitada en el apartado anterior. En todas estas

ferias es frecuente la presencia de personas ajenas a la producción, a quienes se les vende los alimentos, por lo que la circulación del dinero nunca deja de estar presente. Hay que señalar también que la feria de la papa emerge en estos últimos años, a partir de la visualización de algunos productores y organizaciones, que percibían que las papas se “estaban perdiendo”. Berta en este punto nos explicaba:

“los cultivos andinos, digamos que ya se viene perdiendo las variedades de papas como la variedades de quinoa y algunas comidas, y entonces de acá a hará 10 años que se viene implementando la feria de la papa. Se hizo una feria chiquita y eso nos dio la idea: ¿Por qué no hacemos una feria de la papa?. La feria de la papa era para ver cuánta variedades de papa había y el trueque, entonces ahí empezamos a crecer, porque veíamos que en nuestra comunidad había solamente una variedad de papa y veíamos que otras tenían más variedad de papa, la nuestra es la comunidad de Alfarcito tenía dos variedades. Entonces lo que hicimos fue un trueque, empezamos a truequear las semillas, en el otro año había más variedad de papa, y al otro año más, iba creciendo esa feria que se hace en los distintos departamentos, antes era con la ayuda de los intendentes, antes era muy chiquita, en un salón con cinco productores y con el tiempo fue creciendo muchísimo, con 30 comunidades que vinieron hasta Tilcara, se hizo en el año 2008 y en el año 2009 la feria acá en Tilcara.”(Berta, 40 años, Tilcara, 2011)

Otro tipo de ferias, que también se realiza hacia el mes de mayo, cabe ubicarse en la descripción que nos hace José:

(...) la feria de Casillas, que es grande, hermosa esta feria, es un lugar así, desolado, apenas funciona una escuelita, cinco casas a la vuelta, pero cuando es la feria se llena impresionante, vienen de Salta, de todas partes, vienen camiones íntegros. Ahí sólo intercambio, no hay plata, bueno hay plata también, el que quiere comprar compra, pero cómo te puedo decir, por ejemplo, viene un camión de las salinas con sal, viene un camión de papas de Iruya, lo cambian así, trueque, camión por camión, cargan y descargan y una se vá para ella y el otro para allá, así, tan fácil. Por ejemplo viene un camión de Salta con mercadería, viene un camión de Iruya con Papa, cambian, harina, azúcar, fideos lo que venga. Se va para esa eso, es muy lindo es increíble es una feria como te podrás ser como Villazón con una cancha enorme cambian de todo gallina, vienen del valle, traen tejido de lo que gustes de lo que busques lana lo que busques (...) nosotros únicamente la manzana desecada, eso lo buscan mucho, los pelones y los dulces (José, 56 años, Juella, 2010).

Del relato de José se evidencia que los intercambios no quedan contenidos a las producciones locales, como sucede en el caso de las otras dos ferias anteriores, pues las transacciones entre mercaderías (fideos, arroz, harina, azúcar, etc.) por alimentos locales son lo corriente. Este vínculo entre alimentos tradicionales (los productos locales) y modernos (mercaderías) tal como son articulados en el relato, no implican contradicción alguna, pues,

en consonancia con el análisis que realizamos de los casos de Eulolia y Patricia, ambos tipos de producciones alimentarias circulan en los mismos contextos de significación.

De compras

Tilcara es uno de los lugares de referencia para el abastecimiento de alimentos y la ejecución de un sinnúmero de trámites administrativos, visitas al hospital, etc., tanto para sus residentes como para los diferentes poblados más rurales de la zona, incluidos muchos de la zona de los valles. Allí, emplazado en pleno corazón de esta localidad, el mercado es el lugar más concurrido para hacer las compras. A diferencia de los mercados rurales, está integrado dentro de la estructura social, económica y política urbana. Funciona todos los días en horario comercial, aunque el mayor movimiento es por la mañana. Internamente, está organizado en puestos de todo tipo, al estilo de las ferias internas municipales de cualquier lugar de la Argentina, atendidos por lo general por intermediarios y no productores.

En los puestos de verduras y frutas encontramos una gran variedad - tales como batata, zapallito largo, calabaza, berenjena, espinaca, brócoli, coliflor, repollito, arvejas, chauchas, cebolla morada, remolacha, cebolla, tomate, lechuga, zapallito, morrón, zanahoria, zapallo, cebolla de verdeo, ajo, acelga y apio- a la que se suman palta y habas en algunos momentos del año. También allí, como en los puestos de cereales, hallamos diferentes variedades de papas criollas. Frutas como manzana, banana, naranja, limón, hallando, también de acuerdo a la estación, mandarina, pera, durazno, ananá, melón, ciruela, mango. Toda esta variedad, de acuerdo a lo que nos cuentan los pobladores es relativamente novedosa, y como nos decía uno de ellos, *“inimaginable hace treinta años atrás”*. La misma es posible de hallar a partir de las mejoras en los medios de transporte y de la importancia que adquiere Tilcara como centro de abastecimiento en aumento. En este sentido, nos parece significativo el recuerdo de una de nuestras entrevistadas:

“Antes uno quería salir a comprar, yo me acuerdo cuando era chica, jamón cocido y no encontrabas! No existía acá en Tilcara. Eran, digamos que el tema gastronómico era muy limitado. Ahora con todo esto, con la llegada del turismo de todo eso, empezaron a llegar. Transporte también. Porque el camino era diferente ante los transporte de rutas por las quebrada. Había muchos cortes de rutas por las quebradas, tal es así que el camino fue cambiado como tres, cuatro vece...la trayectoria de Jujuy a Tilcara” (Mercedes, 40 años, Tilcara, 2007).

Se deja ver el surgimiento, en el transcurso de unas pocas décadas de la oferta de una variedad de productos que antes hubieran sido impensables, a raíz de la mejora en los

caminos y los medios de transporte, y la acentuación en la promoción de la Quebrada como destino turístico. Continuando con la descripción de los puestos, otros expenden diferentes tipos de maíces, quinoa, habas secas, harinas, papas y queso de cabra, aunque estos mismos productos también los ofrecen en los puestos de verduras. Las carnicerías son los puestos que mayores controles poseen, de acuerdo a lo que me explican algunos técnicos del INTA, expendiéndose en ellos una amplia variedad en cortes de carne, como blando, puchero, molida común, para milanesa; vísceras, embutidos, pollo, entero, trozado y preparaciones con pollo (milanesa, patitas, albóndigas). Lo que no hallamos ni en las carnicerías del mercado ni del resto del pueblo, es carne de llama ni cordero, que sí encontramos en algunos pocos puestos “polirubro” que venden diversidad de productos. Asimismo, los fines de semana, siempre en el mismo sitio, hay productores que vienen de Abrapampa, ofreciendo carne de llama y chivo ante pequeñísimas tarimas con serruchos al lado para cortar en trozos. Su precio es mucho menor al de la carne vacuna ofrecida en las carnicerías del mismo mercado.

Entre los puestos que describimos, todos ellos formalmente instalados, hay sectores que podemos calificar de marginales por el espacio contiguo o de menor visibilidad que ocupan, donde las mujeres, campesinas productoras, se instalan con sus cajoncitos y ofrecen alguno de los productos de sus fincas, tal como el caso de nuestras interlocutoras de Juella y cuyos productos hemos ya descrito y entre los que no faltantostado de maíz (granos de maíz tostados, de consumo popular entre los mayores de cuarenta años aproximadamente) que preparan en su casa. Lo hacen con el maíz “overito” o “garrapata”, que ellas mismas cultivan y cosechan. Lo traen al mercado a pedido de algunos clientes, por lo cual puede pasar desapercibido a la vista de un comprador inexperto. Asimismo, charlando con una de las vendedoras de un pequeño puesto de verduras, pude enterarme que ella, junto a su esposo, plantan quinoa en Colonia San José, un pueblo rural cercano, y que trae algunos “kilitos” pero que “se lo sacan de las manos” otras de las vendedoras del mercado para revender en sus puestos de alimentos.

Otros puestos están constituidos por remedios a base de hierbas provenientes de Bolivia, de ropa y calzados, de libros, juguetes, linternas, fundas para celulares y una gran cantidad de objetos de tocador, higiene, etc. Entre toda esta oferta, en materia de comidas se encuentran las infaltables vendedoras de empanadas de carne, pollo o queso, que sobre una mesa pequeña, a guisa de mostrador fríen a la vista del cliente, al que no pueden dejar de

ofrecer el obligado potecito de yasgua⁵⁷, la salsa picante, para agregar a cada bocado de empanada. También es posible degustar el “api” (bebida hecha de maíz morado molido con azúcar, hervido con duraznos desecados y canela) que todas las mañanas una o dos vendedoras ofrecen caliente en termos plásticos junto a tortillas para acompañarlos.

Este escenario habitual puede tener otros agregados de acuerdo a la época del año en que lleguemos. Así, si lo hacemos en el mes de mayo, junto a las escaleras de la entrada principal del mercado, podemos encontrar instalada una señora con una gran olla ofreciendo guiso de papa lisa en bandejas plásticas que los transeúntes - por lo general los pobladores de otros pueblos que vienen a Tilcara a realizar sus compras o trámites - consumen allí mismo, de parados, con cubiertos plásticos ofrecidos por la cocinera. Si justo es Agosto, el mes de “La Pacha” entonces veremos vendedoras de tamales, y también de harina de maíz cruda -sin tostar- para su elaboración, por las cercanías del mercado y la plaza. O bien si es febrero, entonces podremos absorber el característico “olor del carnaval”, que es el de la albahaca, cuyos ramitos se ofrecen en todos los puestos de frutas y verduras, junto a las tantas vendedoras de humitas dulces y saladas ubicadas en las esquinas, gracias a que es también la época del choclo. Algunos días, muy temprano por la mañana, también es posible ver pasar por la calle un señor mayor ya, que anda con su burra ofreciendo su leche, ordeñada a la vista del cliente, por un precio conveniente a quienes necesiten reforzar o curar sus bronquios, ya sean niños o adultos. Todos estos consumos de tinte local y tradicional, coexisten junto a otros. Como, por ejemplo, un bocado propio de ciudades del Perú y Bolivia: las salchipapas (salchicha hervida o albondiguitas de carne, con papas fritas ofrecidas en cucuruchos de cartón con distintos aderezos), pinches con pollo asado, otro “tan globalizado”, como pueden resultar las hamburguesas y los sándwiches de milanesa; estas últimas, minutas “argentinas” traídas por los italianos. Se puede optar por un ciudadano desayuno con café y medialunas o tostadas con manteca y dulce. También podemos pasar por los puestitos que ofrecen gelatinas multicolores con merengue arriba, o alguna porción de bizcochuelo o pastafrola. Ya en la vereda del mercado, pero prácticamente pegado al mismo, se exhibe la venta de pollos al spiedo, que pueden verse girar y girar mientras se cocinan.

Para la gente ir al mercado significa no solo ir a realizar compras, sino también darse el gusto, pues como dicen varias de las personas, aprovechan para comer bocados tales

⁵⁷ *Yasgua* (o *llasgua*, *llasjua*, *llajua*, *llajwa*): Aliño picante preparado básicamente de locoto (*Capsicum pubescens*), tomate, cebolla, hierbas aromáticas y sal. Es característico de distintas regiones del NOA, Bolivia y Chile.

como humitas, api con tortilla, empanadas, etc. Esta noción de “darse el gusto” aparece en expresiones concretas en medio de entrevistas tales como “*¡que ganas de comer humitas, voy a tener que ir al mercado!*”. Asimismo, podemos ver que el mercado ejerce una atracción entre los pobladores, que detectamos cada vez que acompañamos a alguno de nuestros interlocutores, quienes previamente cambian sus ropas de entrecasa y se visten con sus prendas más arregladas. Una vez en el mercado, pesar de hacerlo con frecuencia y desde siempre, los hemos visto atravesar el patio deteniéndose ante los puestos de comidas, elegir alguno, por ejemplo, de los potes de gelatinas multicolores que la contienen y continuar caminando distendidos degustando su gelatina, hacia el puesto al que van a realizar la compra, mientras se saluda a los conocidos y se curiosean los demás puestos. El mercado de Tilcara se vive como un ámbito donde no solo ocurren los intercambios comerciales, sino también como un espacio de sociabilidad, según un código compartido de significados y valores, donde la gente se encuentra, habla, hace circular y recibe información. En efecto, los mercados, además de sus funciones económicas, constituyen espacios en los que se dan múltiples interacciones, y nos permiten incluso aproximarnos a la cultura alimentaria de un pueblo (Medina 2014).

Alejándonos del mercado, sobre las calles también principales, hallamos varios comercios, tales como pequeños supermercados, almacenes, carnicerías, panaderías (entre otros orientados a rubros como librerías, ferretería, farmacia, etc). Hasta el momento no existen el tipo de supermercados de grandes cadenas frecuentes de hallar en ciudades de mayor dimensión. Aquí nos referimos más bien a almacenes multi-rubro con mostrador, y otros devenidos en supermercados autoservicio, atendidos por sus propios dueños (Como “El Cholo”, de ahí el título). Si bien es posible hallar muchos de los productos y marcas como en cualquier gran ciudad del país, encontramos algunos alimentos, como el frangollo⁵⁸ o la sémola, producidos industrialmente por empresas regionales. También descubrimos en nuestras últimas estadías de campo, algunas comidas como hamburguesas de llama y medallones de llama y quinoa frezadas en algunos de estos supermercados, producidos por empresas regionales.

Las carnicerías y panaderías son comercios aparte, siendo escasas las verdulerías, pues casi todas están concentradas en el mercado. Las especialidades de las panaderías de la zona, algunas de ellas de producción propia, son pan tipo tira y miñón, por los cuales notamos una gran afición entre la gente. Expenden además bollo, bizcocho, así como

⁵⁸El frangollo es el maíz morocho, molido, en la actualidad se vende en bolsas de un kilo en todos los almacenes y supermercados de la zona. Se utiliza para agregar a la sopa, su cualidad es su rápida cocción.

galletas saladas, dulces, de salvado, facturas y alfajores de maicena. En diferentes puntos del pueblo, el principal de ellos la plaza, se encuentra una gran disponibilidad de todo tipo de golosinas, helados, gaseosas, puestos que venden choripanes, lomitos, hamburguesas y sándwiches de milanesas. Por las tardes, otro bocado sumamente popular lo constituyen las tortillas, elaboradas con harina de trigo y grasa, cocinadas en parrillitas al carbón, las hay simples y con jamón y queso.

Otro tipo relativamente novedoso son los comercios de venta de productos de “diseño” o productos propios de la Quebrada destinados a los turistas, que se ubican en pequeños locales situados en los puntos con mayor visibilidad. Encontramos también varios restaurantes y bares destinados a los turistas y algunos comedores adonde van los pobladores de la zona, sumamente frecuentados también por los turistas. Toda esta existencia de comercios contrasta con los no más de dos o tres almacenes multifunción que hay en los pueblos más rurales, que concentran en un solo local varios rubros: almacén, verdulería, bar, en pequeña escala, con poco stock, y donde los precios suelen ser más caros para la mayoría de los artículos.

Generalidades del abastecimiento

La mayoría de las unidades domésticas buscan realizar la compra de la mercadería al por mayor en algunos de los almacenes o supermercados de Tilcara atendidos por sus propios dueños, a veces de Jujuy, tal como surge recurrentemente en expresiones como éstas, *“la harina, azúcar y arroz, fideo, esas, por bolsa compramos de 50 kilos”*. Sin embargo, cuando el presupuesto no alcanza, *“antes compraba por mayor era más barato, por 10 de arroz 10 de fideos pero ahora ya no”* o bien porque la familia se redujo: *“compro así 10 kilos por bolsa dura casi para un año tengo si somos docitos”*, se recurre a la compra periódica aprovechando diferentes viajes al pueblo o comprando en el almacén polirubro del pueblo lo que se necesite puntualmente. Las familias que reciben dinero a través de la modalidad de tarjetas de pago por parte de la ayuda estatal para la adquirir productos alimentarios, van a determinados comercios donde las reciben, que coinciden en ser de los más populares del pueblo. Solo algunas de las familias nos contaban haber recibido durante un tiempo los bolsones de alimentos que contienen azúcar, aceite, harina, y otros alimentos no perecederos de una de las organizaciones políticas, que luego, a medida que decayó su participación en la misma, dejó de recibirla.

Esta práctica de acopio, cuando las vías de comunicaciones estaban menos desarrolladas, era lo habitual:

“antes cada casa tenía su alacena. Lo fundamental que nunca te falte una bolsa de azúcar, nunca te falte una bolsa de harina. Vos ibas a la casa de la gente y tenía un cuarto donde tenía tres, cuatro bolsas de harina,...tres, cuatro bolsas de azúcar no? Fideos, paquetes...no te faltaban esas cosas. Ahora, por ejemplo en mi casa ya no existen esas cosas de almacenar y guardar y tener ahí, viste, provisionando algo. No ahora no, es al tun tun ahora. Vos vas y comprás” (Amalia, 40 años, Tilcara, 2007).

Vemos entonces que esta modalidad no registra la presencia determinante que tenía en otras épocas, ello podemos entenderlo porque, antes de la mejora en las comunicaciones, el aprovisionamiento “al por mayor” era la práctica más recomendable, cuando “bajar” al pueblo con los animales de carga a comprar mercadería demandaba de suma planificación y logística. De todas maneras esta misma modalidad continúan teniéndola los pobladores que viven en los páramos alejados, a los que solo se llega por caminos de huella.

No obstante, quienes logran reunir el dinero para realizar dicha compra al por mayor, siguen prefiriéndola como estrategia para abaratar costos. Algunos pobladores comentan que la adquisición anual de mercaderías suele hacerse tras la venta de sus productos, como frutas, maíz, papas o habas y *“la gente tiene su platita”*. Poniéndose de manifiesto aquí una clara conexión entre ambas modalidades de distribución, donde los alimentos que surgen de la producción orientada a la autoproducción, tras ser vendidos, se articulan con la producción que proviene de la esfera agroalimentaria hegemónica.

Los otros alimentos que constituyen parte de las compras habituales son las frutas, adquiridas por docenas, lácteos y verduras. Entre las consideraciones están la cantidad, para que, con el correr de los días, no se echen a perder, así como la presencia de niños en las casas sobre todo en el caso de determinados lácteos. Es frecuente escuchar a las madres referirse a la compra de yogures de litro y de potes, así como hacerlo respecto a las famosas marcas de postrecitos envasados, como un producto de importancia nutricional para sus hijos, así como de agasajo; todos ellos adquiridos con la frecuencia y la cantidad en que lo permitan los presupuestos. Uno de los más nombrados es el Danonino, el cual aunque considerado caro, es el *“que a ellas les gusta, aparte cuando su papá cuando viene les trae... y bue”*.

En la actualidad las familias se movilizan en sus propios vehículos, y quienes no cuentan con ellos traen la mercadería en remises o combis. La ciudad de Jujuy es otro de los

centros de aprovisionamiento a los que se aprovecha para concurrir cuando existe algún motivo mayor para viajar, como la realización de algún trámite administrativo, visitas a parientes, etc. Por lo general, de Jujuy traen lácteos, frutas y verduras quienes viajan en micro o remis, pues dicen que los precios son más económicos.

Respecto a la carne de vaca, si bien es una de las más preciadas por la gente, por cuestiones de presupuesto, compran carne de chivo, que es más rendidora. Así nos dijeron:

“no sé mamita (se refiere al precio de la carne de vaca) hace mucho que no he comprado, y yo de cordero nomás cada vez que voy a Tilcara me compro un kilo, dos kilos, no compro más porque se jode pues.(Yolanda, 63 años, Juella, 2010)

B:-- nosotros lo compramos entero, un chivo entero

G:- ¿y donde lo guarda?

B:- en la heladera.

G: - ¿cuánto le dura?

B: - y unos 15 días, depende en qué le gastes, por ahí lo gastas más rápido. Un chivo está ahora \$140, \$150 por ahí más o menos.

G: -¿es más barata que la carne de vaca?

B: - claro es mucho más barata, calculá cuánto saldría si vas al mercado, más caro el kilo, si compras cinco kilos y se paga \$100 casi no rinde la carne de vaca, compras un chivo, tenés 14, 15 kilos para comer entonces es mucho más barato.

(Benito, 46 años, Juella, 2010).

Es decir que existen buenas y prácticas razones para comprar carne de chivo, siendo aún mejor estrategia adquirir el animal entero, siempre que se cuente con heladera para su conservación, aunque muchas unidades domésticas que no cuentan con las mismas conservan la carne en loncheras colgadas del techo. No obstante, existe otra manera de proveerse de carne de vaca que describimos y analizamos a continuación:

La carne baja por el cerro

Ya había realizado algunas estadías de campo durante distintos meses del año, pero solo en una de ellas, promediando el mes de abril, pude observar que en muchas casas colgaban sobre sogas al sol carne charqueada, como dice la gente aquí cuando la carne aún no está del todo seca y no puede considerarse charque aún (cuyo proceso detallamos en el siguiente capítulo).

En la casa de Blanca también había una hilera de unos seis metros de carne colgada al sol, por lo que me dio curiosidad preguntar a la dueña de la casa con qué tipo de carne lo elaboraba, y me sorprendió cuando me dijo que de vaca. Yo sabía que en otros ámbitos

rurales del país, como Río Negro, es muy habitual la elaboración de este producto, pero de chivo o caballo, que son los animales que cría la gente allí. Por ese motivo me sorprendió que éste fuera de vaca, teniendo en cuenta su costo y dado que, hasta el momento, no tenía noticias de que alguien las criara en el pueblo. Fue en ese momento que Blanca me contó que la familia política de su hijo tiene hacienda en Huacalera, y a ellos les habían comprado hacia unas semanas atrás una pata de vaca, a un precio que, realizando el cálculo de costos en relación al de las carnicerías, que por esos días había recorrido, se reducía a la mitad. Poco después, a lo largo de charlas y entrevistas con los demás productores, incluso de diversos pueblos, pude cotejar que los relatos se repetían, y esta práctica no estaba por fuera de lo que hace el resto de la gente aquí una vez finalizado el verano, cuando los animales están bien alimentados y preparados para su carneado.

En los cerros de San José de Juella, por ejemplo, hay algunas familias que crían vacas, y desde allí las traen, caminando hasta el pueblo para ser carneadas, faenadas y ofrecidas a la venta, que queda entre vecinos. Es de notar que la carne ni bien se termina de carnear y trozar, lo cual puede llevar no más de dos o tres horas, (depende la cantidad de ayudantes) es distribuida a los compradores, razón por la cual podemos decir que se trata de carne fresca, y sin dejar de considerar que se trata de un clima de montaña, frío y seco. Al respecto, una de las pobladoras de Juella me explicaba la dinámica de esta práctica:

La gente de acá para esta época hace carne, entonces vamos a comprar ahí, ahora está vendiendo Velazquez (...) La gente acá tiene sus animalitos, ahora están muy gordos, están muy lindas, (se refiere a las vacas), entonces la gente trae, aprovecha y vende (...) mayo, para junio se hace carne y vende ya por kilo. El otro día enfrente de la escuela, trajeron una carne que era una delicia, un churrasco! era mejor que la carne que yo compraba en Salta ... ellos te avisan, mirá, este va a estar durito porque tiene tres años, éste no, tiene un año así que va a estar blandito y es de verdad económico, \$15 el común y \$20 el blando especial, es barato, nosotros nos sacamos los ojos entre nosotros. (Susana, 57 años, Juella, 2010).

De su relato se vislumbra que “hacer carne” significa que el criador de los animales es quien se ocupa de todo el proceso de crianza, carneado y distribución. El hecho de conocer al productor, los animales en cuestión –son “gordos”, “lindos”- el lugar en el que se crían, otorga un sello de confianza al alimento. A su vez, la cercanía que hay entre productor y consumidor posibilita contar con información precisa de la edad y la textura de la carne.

La gente, por otra parte, pondera las cualidades gustativas de la carne, aludiendo a que es más sabrosa que la que se vende en las carnicerías de la zona, y en el mismo sentido celebra su precio, ya que es, en efecto, mucho más económica. Asimismo, respetan la

clasificación que se hace en las carnicerías de Tilcara, “el común” que engloba a los cortes con más hueso y grasa es más económico que el “blando especial”, que se corresponde con los cortes sin huesos ni grasa.

Otro de nuestros entrevistados, a partir de sus comentarios por su gusto por la carne, introduce otras aristas que nos permite analizar y ponderar otras categorías emergentes respecto a la preferencia de los pobladores por esta carne, plasmada en el extracto del siguiente diálogo:

Augusto:-*Nosotros, yo personalmente como mucha carne criolla, no me gusta la carne mestiza.*

G:- *¿y dónde conseguís?*

A:-*En el campo, si no tenemos compro a los vecinos, hoy día un novillo está valiendo \$2000.⁵⁹*

G:-*¿Y cuál es la diferencia entre criolla y mestiza?*

A- *El mestizo es blandito, el de la carnicería, el otro no es tan duro que digamos, es sabroso, te haces una sopa, ¡tiene una sustancia!, no tiene mucho químico, pero si lo vacunan. Son animales bien vacunados, pero no tan...por ejemplo, un novillo que nació hoy lo comes de aquí a dos años, en cambio el mestizo nació hoy y en 5 meses ya está en la carnicería, esa es la diferencia. Los mestizos los traen de abajo, de Jujuy, Salta, Tucumán, Córdoba, son de corral, en cambio estos andan en el campo, comen pasto, en cambio los otros le meten pichicata, grano, pichicata, grano. (...) La carne mestiza es más cara, supongamos que el kilo de asado está valiendo \$40, \$50, y la criolla se está vendiendo la mitad, 25.*

(Augusto, 38 años, 2012, Tilcara).

Augusto nos introduce así en la emergencia de la distinción entre “carne mestiza” y “carne criolla”. La primera, la que viene de otras provincias, que, como han marcado ya los demás interlocutores, es mucho más cara y poco sabrosa, pues adolece de la “sustancia” y “sabor” de la criolla. Destaca asimismo la ponderación por la “naturalidad” de la carne criolla, alimentada de pasturas hasta al menos los dos años de edad, momento en el que recién está lista para carnear, a diferencia de la mestiza, criada a base del “grano” y la “pichicata que le meten” y carneada al cabo de pocos meses de vida. La categorización de la carne hecha por la gente aquí nos señala un claro posicionamiento a favor de la criolla.

Desde un nivel de análisis más general, esta manera de criar animales para el autoconsumo se enfrenta a la producción industrializada que remite al “taylorismo” de carne tan difundida en la actualidad, así “los pollos, las terneras, los cerdos, ya no son tratados

⁵⁹ \$2000 en el mes de septiembre de 2012 equivale a USD 425.

como animales individualizados o identificados, sino como una materia prima industrial viviente cuya transformación se puede “racionalizar” e intensificar a voluntad (Fischler 1995:129) Es decir, se produce una desanimalización industrial de la ganadería, puesto que el animal se ha convertido en materia. La carne criolla, en este contexto es vista como “lo propio”, como un producto conocido que tiene historia, identidad, y en esa medida está controlada, y carece de peligro, en oposición a la carne mestiza, la industrializada que perdió su “referencias”, y por la que hasta en cierta medida, aunque sigan teniendo necesidad de ella, genera repugnancia por los tratamientos “inhumanos” a los que son sometidos los animales.⁶⁰

Hallamos otra faceta que emerge del análisis de la oferta de carne vacuna de procedencia local. Para alguien que ha sido socializado en un contexto urbano, donde lo habitual es adquirir la carne ya troceada en las carnicerías o góndolas de los supermercados, y el comprador prácticamente no tiene posibilidad de ver el proceso completo que conduce a la vaca, del ámbito donde es criada a dichos establecimientos, encontrarse con prácticas diferentes puede causar sorpresa, como lo fue al menos para nosotros:

Roberto: - *El otro día venían ofreciendo media res, nosotros compramos la pierna.*

G: -¿y de donde viene esta carne?

R: - *un señor de arriba, como no la pueden terminar en el tiempo corto, entonces la gente la vende por cuarto, por media res, la pierna ,el espinazo... ha visto?.*

G: – Claro ... ¿y cómo la bajan?

R: -*vienen de San José caminando hasta donde estuvimos ayer, ahí marcó la señora, ella lo baja así caminando al animal.*

G: – Ah! ¿y dónde la carnean?

R: - *Ahí nomás, lo agarran entre varios ... yo hace un mes que se me terminó la carne*

G:-¿y es frecuente que bajan así?

R:- *Si, por ejemplo nosotros en el mes de mayo ya estamos por comprar devuelta, vamos a ir a Huichaira, traemos de ahí, de un campo y ahí no más enseguida un novillo, así traemos, entre cuatro. Nosotros solos con Evaristo y hacemos charqui y bueno eso nos dura hasta el mes de noviembre ... nosotros tenemos el aniversario de mi papá el 25 mayo, cocinamos, hay misa es el aniversario de mi papá de su muerte, 21 años que murió entonces todos los años carneamos un novillo.*

⁶⁰ En este sentido recordamos el caso de la crisis alimentaria europea a fines de la década de los '90, producida por la EET (encefalopatías espongiformes transmisibles), vinculada a la acción científica técnica aplicada a la producción industrial alimentaria, puesto que modificaciones técnicas en el proceso de reciclaje de los restos de carne para la elaboración de harinas de carne y hueso destinadas a la alimentación animal desató el caso de inseguridad alimentaria (Millán 2002: 284).

Además de coincidir con el relato anterior respecto a la procedencia de la carne y el contacto estrecho entre productor y consumidor, la práctica usual es comprar grandes piezas de carne para hacer charqui. Algunos lo guardan en el freezer, en el caso de contar con uno, “en bolsitas con el nombre”. Pero nos señalan que no solo compran la carne ofrecida por sus vecinos, pues tienen sus propios conocidos en otro pueblo cercano.

Observamos asimismo que en estas transacciones lo usual es la compra y no el intercambio, “*en efectivo, no lo hacemos trueque*”, lo cual obedece a que quienes poseen vacas en el pueblo, como en los de los alrededores, pertenecen al mismo piso térmico, y por lo tanto, producen en general el mismo tipo de alimentos. También nos introduce en otra cuestión, y es el motivo del aniversario de la muerte de su padre que conduce a la familia de Roberto a estar planificando, como todos los años, la compra de un novillo para convidar a la gente del pueblo, lo cual no deja de ser otra manera de distribuir los alimentos a través de este tipo de conmemoraciones, sobre las cuales volveremos en los capítulos siguientes.

Uno de los aspectos que no salieron espontáneamente, sino después de nuestras propias observaciones, es que este tipo de comercialización no está legislada, razón por la cual si alguien traslada en vehículo estas piezas de carne, de voluminoso tamaño pues pueden llegar a ser más de 25 kg, y es “descubierto” en alguno de los controles policiales de la ruta 9, esa carne puede ser fácilmente decomisada por no tener los “papeles en regla”, es decir, los avales del SENASA. Nosotros pudimos comprobar el recaudo que toma la gente, tapando con mantas y disimulando la presencia de la carne, antes de trasladarla al destino final una tarde de julio, de regreso de una carneada realizada en la casa de uno de los hijos de la pareja, en un páramo de Pumamarca, en cuya repartición a ellos les tocó todo un cuarto trasero.

En síntesis, en este capítulo procuramos señalar la diversidad y combinación de canales de distribución, así como prácticas y sentidos que interjuegan, y en las que se articulan ambas esferas agroalimentarias, donde los alimentos y las comidas no son pensados como pertenecientes a categorías dicotómicas del tipo moderno – tradicional. Asimismo, adoptando el término de estrategias domésticas de consumo de Aguirre (1997, 2005), en función del abastecimiento, vemos que quedan descubiertas y caracterizadas la diversificación y abundancia de estrategias a través de las cuales los grupos domésticos generan transacciones, intercambios y relaciones con otros grupos domésticos, y con el mercado para la obtención de los alimentos. Podemos señalar asimismo que la diversidad de estrategias que se dan en los contextos urbanos, como lo analiza Aguirre (op.cit.), es mayor

en este contexto rural, donde la producción para el autoconsumo y la densa red de relaciones sociales entre personas de diferentes ecosistemas juegan un papel importante. En este marco, registramos que los alimentos producidos localmente orientados al autoconsumo, tras haber sido almacenados para su uso en la chacra, son distribuidos a través de redes familiares por las que circulan en calidad de obsequios o retribución. Son vendidos en el mercado o a conocidos que se acercan a las chacras, asimismo llevados a ferias, donde quedan sujetos a transacciones monetarias o de intercambio por otros productos que, en general, también salen de la tierra, a otros productores. Estos espacios se evidencian como lugares de socialización en los que se comparte un mismo universo de sentidos.

Registramos asimismo casos de mujeres que venden alimentos y comidas comprados a través de canales de distribución vacantes para la esfera agroalimentaria hegemónica, y por lo tanto por fuera de las mismas - los choripanes y las golosinas bolivianas-. También señalamos que cuando lo que se vende o bien intercambia, sale de las chacras, los canales de distribución quedan supeditados en buena medida a las variaciones estacionales que marcan la disponibilidad de alimentos, pues poseen “fecha de vencimiento”.

Otro aspecto que emerge es el “sello de confianza” que tienen los productos relacionados a la esfera de producción orientada al autoconsumo. Es decir, todos estos productos son apreciados por las características particulares de su producción, entre las que se destaca el hecho de conocer quien los ha producido, dónde y bajo qué técnicas, como el caso de la carne criolla y algunos cultivos. También pudimos observar que los canales de distribución a través de contactos a veces conducen estos alimentos a las grandes ciudades, donde también son valorados por estas mismas atribuciones. Este sello de confianza es asimismo utilizado por los productores para colocar sus productos a través de operaciones económicas ventajosas, a diferencia de otras épocas recordadas por ellos, cuando “los papines eran para los chanchos”. Por otra parte, se trasluce que el saber hacer aprendido en el proceso de socialización de los productores campesinos, como apuntamos, adquiere un plus de valor a partir del reconocimiento de sus técnicas tradicionales de producción de *specialities* geográficamente situadas, que observan se produce en el marco de la información que circula tras la patrimonialización, así como por el trabajo que los técnicos de distintas instituciones públicas y ONGs vienen realizando con ellos desde un enfoque en el que uno de los lineamientos a seguir es el de la “recuperación” de los cultivos andinos.



Fotografía 9: Sacando papas de la loja, Juella, noviembre 2013.



Fotografía 10: Secando maíces al sol, Juella, abril 2010.



Fotografía 11: Puesto de salchipapas, cementerio de Juella, noviembre 2013.



Foto 12: Mercado de Tilcara, puestos de tortilla y api y empanada, Tilcara 2007.

CAPITULO 7

HAGO PULZUDO Y CHATARRA. EN LA COCINA DE LA QUEBRADA

“El uso y la aplicación del poder intervienen frecuentemente en los cambios de hábitos de consumo alimentario de una sociedad. Dónde se origina ese poder; cómo se aplica y con qué fines, y de qué forma la gente se relaciona con él, son factores que intervienen en lo que ocurre cuando cambian los hábitos alimentarios. No entendemos bien estos procesos, aunque son de una inmensa importancia para el futuro del mundo”

(Mintz 2003:39)

En los capítulos anteriores seguimos el rastro que nos condujo a identificar cómo se producen y distribuyen los alimentos en la región, diferenciando los que provienen de la esfera agroalimentaria hegemónica de los que provienen de autoproducción. En este capítulo nos introducimos en la cocina de la zona, refiriéndonos con ello a las estructuras que la organizan, el modelo de preparación y combinación de los alimentos, las técnicas de cocción, los tiempos invertidos, los contextos y participantes que intervienen en las preparaciones. Asimismo, registramos los contextos donde se consumen las comidas y aspectos como los modales en la mesa, la etiqueta y los modos de servir. En primer lugar señalamos las características de las cocinas y el tipo de tecnologías de cocción y luego analizamos las comidas y alimentos que emergen del análisis de las entrevistas, la observación y la información que surge de los recordatorios confeccionados por nosotros, cotejado con los datos de las nutricionistas con las que hemos trabajado en la zona, realizando una clasificación propia de acuerdo a la frecuencia en que aparecen, y el tipo de ingredientes que contienen.

También, al analizar estos datos comenzamos a desentrañar aspectos de las gramáticas alimentarias como el orden de los platos, las normativas de sabores y temperaturas, así como las consistencias y texturas culturalmente aceptadas para cada tipo de ingesta y ocasión. Por último, analizamos las categorías locales a través de las cuales se piensan y clasifican los alimentos, donde emergen nociones de lo “bueno” y lo “malo para consumir, donde nos detenemos en el análisis del caso de la ingesta de sangre cruda de vaca, pues nos proporciona algunos aspectos más que integramos al análisis de las clasificaciones locales.

Las cocinas

En las zonas urbanas la mayoría de las viviendas cuenta con servicios de electricidad y agua de red, a diferencia de los poblados más rurales, donde no todas poseen instalación eléctrica, y el agua se obtiene de la planta potabilizadora del pueblo, de pozo o de las acequias. El gas que se encuentra disponible en toda la región es de tipo envasado, teniendo una gran parte de las familias gas en garrafa para cocinar, dado que la mayor parte accede a las conocidas “garrafas sociales”, cuyos precios son más accesibles a los que se consiguen en el mercado, y que se gestionan en la municipalidad de Tilcara. No obstante, en prácticamente todas las casas se utiliza además leña, ramas y/o carbón como combustible para cocinar, aunque la leña, insumo que suele comprarse por camionada, en general de álamo, no es accesible para todas las unidades domésticas por su costo. En relación a esto, una observación que nos habla del valor que posee la misma es la práctica obligada y habitual de aprovecharla posibilidad, en cualquier caminata, como las que se hacen diariamente para llevar y traer a pastar las cabras, de levantar cualquier rama, madera o tronco que se encuentre en el camino y sirva para quemar. En las casas más alejadas de los poblados directamente se cocina en fogones, por la complicación que implica trasladar las pesadas garrafas en caminos de huella en constante ascenso, siendo más frecuente la utilización como combustible el estiércol seco de vacas y el empleo de una planta que parece una mata de musgos, llamada yareta o llareta⁶¹ que nace en determinadas zonas montaña arriba, que solo los pobladores de la zona reconocen. Las casas en su mayor parte son de adobe, material que se elabora tradicionalmente en la zona, que en muchos casos se revoca y pinta de acuerdo a las posibilidades materiales de las familias que residen en ellas.

Al interior de las mismas, las cocinas pueden diferenciarse básicamente en dos tipos, por un lado, las que catalogamos como “modernas”, equipadas con heladera, horno, anafe, con paredes azulejadas en el área de la cocina, pisos de cemento, a veces acondicionadas con freezers, con electrodomésticos más pequeños como licuadoras, batidoras, algunas incluso cuentan con electrodomésticos más sofisticados como enormes bíferas y máquinas eléctricas de hacer pan, promocionadas en la televisión y compradas vía telefónica. Todas las cocinas de este tipo cuentan con sus respectivas mesas y sillas alrededor, y con la presencia, por lo general, de un televisor.

⁶¹La yareta (*Azorella compacta*) es una especie nativa de Sudamérica que crece en la Puna, entre los 3200 a 4500 msnm también llamada Janca en Perú, Bolivia, Chile.

El otro tipo de cocinas que hallamos son muy diferentes, poseen pisos de tierra y paredes ennegrecidas por el hollín de los fogones. En ellas no hay heladeras, sino *luncheras* - especie de estante que cuelga del techo, con paredes de tejido en el que se conservan algunos alimentos como queso, frutas y carne, esta última, de acuerdo a la temporada estival, puede durar entre dos días a una semana aproximadamente. En ellas los alimentos permanecen ventilados y preservados de moscas y animales, aunque en algunas casas donde no hay *luncheras*, la carne se cuelga directamente de los techos.

Los fogones suelen estar sobre el piso, entre un par de pilares de adobe o piedras que lo delimitan, cerca de donde se encuentran las ollas y cacharros, siempre negras en su superficie exterior por el hollín. Lo habitual es que no haya mesas sino bancos bajitos donde los comensales se sientan para comer alrededor del fogón. Estas cocinas suelen ocupar un cuarto separado de la casa, comunicadas al exterior por una pequeña puerta, a veces sin ventanas, por lo que cocinar, muy cerca del suelo y en posición de cuclillas o sentados sobre uno de los banquitos, sin tragar humo es una hazaña que logran solo las experimentadas mujeres que cocinan allí cotidianamente. Esta descripción de cocina se emplaza en casas que suelen haber pertenecido a padres y abuelos, muchas veces con cuartos todos separados y comunicados a un patio común, con las puertas y ventanas hechas con madera de cardón - actualmente reemplazadas por pino o álamo-, paredes de adobe de importante espesor, y techos de chapa o también de adobe, recubiertos por dentro con cañas.

Estas diferencias básicas entre las cocinas responden a factores que tienen que ver con la herencia, las condiciones materiales de vida de cada grupo doméstico, la posición ocupada en la estructura socioeconómica y la trayectoria personal. Por esta razón, no pueden dividirse tajantemente el primer tipo de cocina en urbana y la segunda en rural. Si bien las cocinas modernas son más numerosas en las zonas más pobladas, como los cascos urbanos de Tilcara y Maimará, en pueblos menos urbanos, como por ejemplo Juella, es habitual hallar casas, muchas veces contiguas, cada una de ellas con cocinas pertenecientes a cada una de estas categorías.

Otra particularidad es que muchas casas con cocinas modernas cuentan también con un lugar destinado al fogón, por lo general una galería externa o galpón multiuso en el que se guardan diversos objetos y productos, como bolsas de granos de la cosecha, papas, vasijas para la chicha, etc. Cuando no hay fogón a leña, hay en su reemplazo un brasero que se alimenta a carbón. Veremos la importancia que adquieren estas modalidades de cocción al analizar las distintas preparaciones, y que en modo alguno permanecen tan solo como relictos del pasado. Casi todas las casas poseen asimismo su horno de barro en el patio, al

que se le suele dar un uso, si bien no diario, podemos decir que relativamente frecuente. Un tipo de horno que muy pocos poseen es uno que han venido instalando algunos técnicos provenientes de organismos estatales, cuyo diseño permite quemar desechos, pues no hay contacto directo con la comida. Hay también un tipo de cocina, las llamadas *cocinas económicas*, que por lo general provienen de herencias familiares, que a muchos les gustaría poder adquirir pero cuyos costos equiparan o superan los de las cocinas a gas. Siguiendo las opiniones de la gente, estas cocinas son valoradas por el efecto de la leña sobre el sabor que deja en las comidas, pero con la ventaja de tener un empleo más óptimo de la leña y no tener que lidiar con el humo de los fogones.

Realizamos por nuestra parte también una distinción de ollas y cacharros: las que solo se destinan a cocciones en fogones, siempre ennegrecidas por fuera, de las que se usan para cocinar en hornallas. Dentro de esta última categoría, se incluye la popularidad que tiene entre la gente la adquisición de ollas Essen, que suelen comprarse en cuotas por sus altos precios, a algún conocido que las comercializa. Mis interlocutores coinciden en considerar que a pesar de su costo, les resultan rendidoras pues pueden cocinar en menos tiempo sus comidas, por la rápida temperatura que adquieren las ollas en su interior, a diferencia de las populares ollas de aluminio. Asimismo, no dejan de ser habituales las ollas de barro heredadas de madres y abuelas, o bien compradas en puestos de la plaza y negocios de Tilcara, pero traídas de pueblos de la Puna argentina y boliviana, donde se siguen elaborando. En efecto, algunas de las mujeres mayores de cincuenta años nos contaron que sus abuelas habían sido “olleras”, pues manejaban las técnicas de elaboración con pirca, denominación que se da a la tierra que posee las características ideales para la fabricación de piezas y se halla en lugares específicos. Recordaba una de ellas: *“así me lo hizo mi abuela que ya falleció hace como 20 años, ella era ollera, sabía hacer las ollas, incluso los cántaros, las jarras esas para hacer la chicha”*. Estas ollas, según sus formas y tamaño, poseen usos específicos, y se denominan de diferentes modos: virques, tiesto, cántaros, jarras. Muchas familias conservan estas verdaderas baterías de ollas de barro, que siguen utilizando en determinados momentos del año, sobre todo para elaborar la chicha.

También, casi todas las familias que hemos conocido poseen sobadoras manuales de madera para amasar. Las hay también de diferentes tamaños, y son utilizadas cada vez que las familias hacen *bollo* o masas para otras elaboraciones, como las palomitas para Todos los Santos, ocasión en la cual si se trata de un “alma nueva”, es posible la utilización de más de ciento cincuenta kilos de harina. También es muy común la posesión de picadoras manuales destinadas al procesamiento del choclo para hacer humitas. No es inusual

tampoco, como ya lo señalamos en el capítulo anterior, tener morteros de piedra que se encuentran en los patios de las casas, herencias de padres, abuelos y bisabuelos. Estos últimos objetos no son solo bienes familiares, sino también, siguiendo a Bourdieu (1980: 75), “herencias culturales” que tienen la función de generar “la pertenencia a un mundo” y de integrar prácticas ligadas al pasado en el presente. Son, como pudimos observar, objetos valiosos, que no todas las familias poseen, y las que no, anhelan, a pesar de que su uso no tenga la periodicidad recordada por las personas de mayor edad.

Nuestra clasificación de las comidas

A partir de las entrevistas y los recordatorios analizamos las comidas habituales de los días cotidianos, teniendo en cuenta los patrones de ingredientes con los que están elaboradas y clasificamos, desde nuestra perspectiva, en frecuentes y secundarias, siendo los primeros aquellos infaltables y los secundarios, los que emergen en segundo plano y no son preparados ni consumidos con la misma continuidad por la mayoría de las familias. Respecto a los datos que surgen de los recuerdos de sus consumos alimentarios del día anterior, nos referimos, por un lado, a los realizados por nosotros al momento de las entrevistas, y los que fueron surgiendo a raíz de la observación participante. Los datos que obtuvimos los comparamos y cotejamos, como mencionamos, con los recordatorios confeccionados por las nutricionistas, realizados, por otro lado, a un grupo de adolescentes que concurrían a dos establecimientos secundarios de Maimará entre los años 2006 y 2008, siendo el objetivo en ese caso relevar los consumos realizados al interior y exterior de sus hogares, y del mismo modo, a un grupo de personas adultas concurrentes al Centro de Salud del poblado de Tumbaya durante 2013.

Es interesante destacar que en todos los recordatorios de 24 horas se observan muchas coincidencias respecto a los repertorios de comidas, donde las diferencias entre zonas urbanas y rurales se hacen difusas, contrariando nuestras hipótesis iniciales. Suponemos que no hallamos mayores distinciones entre zonas urbanas y más rurales en la zona de la Quebrada donde circunscribimos nuestro trabajo, puesto que los pueblos rurales visitados, por la cercanía a la ruta, tienen acceso relativamente sencillo a los centros más urbanos, en relación a aquellos otros más alejados de la misma, donde las distinciones alimentarias posiblemente sean si más marcadas. En el mismo sentido, debemos señalar que las coincidencias que hallamos en los repertorios las atribuimos a algunas características particulares relacionadas con la región de la Quebrada. Sin embargo, esto no significa que los gustos y las prácticas sean homogéneos, las mismas expresan la pertenencia a distintas

frangas etáreas, diferentes formas de pensar, proyectos de vida y distancias socioeconómicas, aún al interior de la misma unidad doméstica.

Las ingestas cotidianas más formales y estructuradas, desde nuestra perspectiva etic, las clasificamos básicamente en tres: desayuno, almuerzo y “mate-cena”. Así, las dos primeras pertenecen a la categorización reconocida habitualmente en muchos otros contextos y la tercera, una categorización que tomamos levemente modificada de Mintz (1995), que alude al patrón de la última ingesta del día de la clase trabajadora británica de finales del siglo XIX, el “té -cena” y coincide en buen grado con lo que nosotros hallamos en la Quebrada.

El desayuno suele ser la primera ingesta del día en los hogares, constituida por una infusión caliente, por lo general mate, distinto al mate cocido de yerba mate y mate cebado- hecho de distintas hierbas - entre las más usadas: rica rica, cedrón, arca yuyo, manzanilla, y coca-. El té, es una clasificación que engloba al té propiamente dicho, por cuanto nuestros interlocutores dicen “té de té”, para distinguirlo de las infusiones de manzanilla, canela, boldo, tilo que se venden empaquetadas y en saquito. Otra de las infusiones mencionadas, en orden de importancia son el café, café con leche (por lo general leche en polvo), leche con “zucoa”, y jugos industrializados.

Entre las ingestas propiamente dichas aparecen, entre las más frecuentes el pan y el bollo. Si bien en muchos otros contextos del país la categoría “pan” alcanza para englobar cada uno de estos alimentos, aquí se denomina a cada tipo separadamente. El pan que proviene de la panadería no está hecho con grasa, y se diferencia en “pan de tira” y “mignón”. Distinto del bollo, por lo general un pan chato, redondeado, hecho con grasa y cocinado en el horno de barro, diferente también del pan casero, de mayor tamaño que el bollo, más alto y esponjoso. Incluso hay otra variedad que se llama “el morocho”, porque tiene el agregado de masa hecha con harina de trigo criollo, de tono amarronada porque conserva la cáscara y el germen, resultando un bollo de dos tonos. El mismo no es muy frecuente, pues la harina de este tipo es más difícil de conseguir ya que se obtiene de la compra o el intercambio con algún productor de la zona de Humahuaca donde aún cultivan trigo. Otra variedad de bollos son los que se mezclan con harina de maíz de la propia producción. Todos estos al cabo de los días se van endureciendo, por lo que una práctica bastante común es desmenuzar el bollo en trozos y ponerlo dentro de la taza con la infusión caliente, por lo general suficientemente endulzado con azúcar. Otros alimentos propios del desayuno son los bizcochos de grasa de las panaderías y galletitas industriales. Son frecuentes también las tortillas a las brasas, complementos como fiambres, entre los que se

distinguen mortadela y salchichón, picadillos enlatados y queso de cabra. También emergen en menor grado, y por ello lo catalogamos dentro de los consumos secundarios, el *chilcán*⁶², una preparación hecha de maíz tostado con agua o leche. En ocasiones, cuando es la época del choclo, es habitual su consumo en el desayuno. Respecto a las frutas, no son usuales como una de las primeras ingestas del día, pero hay personas que en los meses en los que abundan las tunas y cuentan con ellas en sus fincas o casas, las comen peladas, aludiendo a sus benéficas propiedades para “limpiar” el hígado.

Los desayunos pueden consistir en un simple y único trozo de bollo con mate, a uno que integre muchos, a veces casi todos estos alimentos y preparaciones descriptos. Por lo general los comensales destinan un tiempo considerable a esta ingesta matutina, que puede extenderse a más de una hora de duración. Al respecto, una profesional de la salud de Bs. As, con pocos años de trabajo en la zona, nos describía los alimentos que integran los desayunos así como su impresión acerca de la duración de los mismos:

“el desayuno consiste en té de té o té de yuyos, se usa burro, rica rica, con bollo, bizcocho o tira, con picadillo es una “re costumbre” salame o queso. El desayuno es super ritual, dura una hora, hora y media, con tres tazas de té, aún en lugares de trabajo” (Raquel, 27 años, nutricionista, Maimará, 2012).

Respecto al almuerzo, el repertorio diario más o menos constante de platos que lo conforman es “el primero” y la casi infaltable sopa, también identificada como “el segundo”. Entre las preparaciones frecuentes sin lugar a dudas ubicamos, en primer lugar, los guisos de fideos y los de arroz, los que “nunca faltan” y “se comen todos los días”. En este sentido, nos cuentan que:

“lo que más hago todos los días es sopa, un plato de sopa y una milanesa como por ejemplo ahora, una milanesa de pollo y lechuga y tomate, saco papa de ahí (me muestra una bolsa de su propia cosecha) y la hago con la ensaladita”(Juana, 49 años, Juella, 2010).

“siempre hay un primero y un segundo, siempre nosotros estamos acostumbrados así, milanesas y una ensaladilla y a veces con arroz, y a veces con tuco, fideos con tuco, con pollo, sino con carne de chivitos, y así variamos con las comidas, polenta, zanco también ahora ya poco hacemos antes en lo de mi mamá comía siempre” (Carmen, 52 años, Juella 2010).

⁶²El *chilcan* se obtiene agregando a la harina tostada un poco de agua, de modo que queda una pasta que se cocina y a la que se agrega azúcar y queso. Se come con más frecuencia en desayunos y meriendas.

Por ejemplo a veces nos toca cocinar un guiso, a veces un arroz con tuco o a veces milanesa, así variado. (Carolina, 40 años, Huichaira).

Le siguen en el repertorio, estofado de carne o pollo (con la inclusión de arroz o fideos), los guisos de lentejas, guiso de cordero, polenta, tallarines con tuco - o fideos con salsa-, milanesas de vaca y pollo (fritas, al horno, a la napolitana, en sándwich) con guarniciones de arroz, ensalada, -bife –o costeleta-con ensalada, arroz, papas fritas, salchicha, caballa acompañada con arroz, ensalada, etc., guiso de mote, asado con papas, locro, hígado a la plancha, pollo con arroz, piza, fideos con manteca, marineras con puré, arroz con pollo y salpicón.

Bajo la segunda categoría de comidas, de acuerdo a los ingredientes estructurales que la integran, en este caso mayoritariamente procedentes de la producción orientada al autoconsumo, ubicamos platos como *mote estrellado*, *huaschalocro*, *chanfaina*, tortilla de sangre, asado, guiso de *mote*, empanadas (queso, quinoa, pollo, carne, choclo), *calapi*, *sopa majada*, guiso de quinoa, *humita*, *tamal*, *yuspiche* (guiso de trigoillo), *tostado*, *mote*, *picante de mondongo*, *chilcán*, *guiso de cayote*, *zanco*, *calapurca*, *cabeza guateada*, y como postres o colaciones *api*, *anchi* y *mazamorra*⁶³.

⁶³**Mote estrellado:** Es el maíz hervido, -por lo general pelado con ceniza, a la que se agrega cebolla rehogada, mescla sobre la cual se estrellan los huevos hasta su cocción final, tras unos pocos minutos.

Huaschalocro: Se prepara de la misma manera que el locro, la diferencia está en que se hace con los ingredientes de los que se dispone, así por ejemplo, puede hacerse solo con cuero de chanco como único agregado de carne.

Chanfaina o tortilla de sangre: Se prepara con la sangre que se reserva de las carneadas, que se mezcla con un sofrito de cebolla, ajíes, ajos y condimentos.

Mote: o “pan de gallo” como le dicen muchos pobladores, se come solo o con queso y/o, acompañando las comidas.

Guiso de mote: también conocido como **picante de mondongo**, basado en la combinación de maíz pelado con cenizas y mondongo, junto a salsa de tomate, ají, cebolla y otros condimentos.

Calapi: Una sopa basada en la harina de maíz y cal.

Sopa majada: Se obtiene moliendo, o majando como dicen los pobladores, carne con una piedra que luego se pasa por harina de maíz y se hecha a la sopa para que siga cocinándose.

Humita: También llamada huminta, se prepara con choclo molido a la que se agrega cebollas rehogadas, ají, queso y diferentes condimentos. Se separan en porciones sobre chalas de choclo que luego se cierran y atan. Se pueden cocinar hirviéndolas o asándolas.

Tamal: es una preparación tradicional que se elabora con una masa de harina de maíz y charqui o carne por dentro.

Yuspiche: También conocido como guiso de trigoillo o “trigo criollo”.

Tostado: El tostado se obtiene hirviendo los granos por unos minutos con hierbas como cedrón, pupusa, etc. Se sacan del agua y se dejan secar por un rato. Luego se tuestan en una olla de barro. Los granos quedan tostados y blandos. La harina tostada se obtiene tostando los granos que luego serán molidos hasta transformar en harina.

Guiso de cayote: el cayote es un fruto con el que en general se hace dulce, pero como su sabor natural es semejante a la calabaza, hay quienes lo cocinan en preparaciones saladas como guisos.

Zanco: Es una preparación de olla, con harina de maíz amarillo, cuya cocción es similar a la de la polenta.

Carapulera: comida de olla hecha con carne de cordero, maíz pelado con cenizas y papas. Es más consumida en la zona de la Puna que la Quebrada.

El “segundo” está integrado por la sopa, el plato que prácticamente nunca puede faltar y que va variando en sus ingredientes y sabor diariamente. Las sopas más mencionadas son de *frangollo*, trigo (entero pelado), sémola, arroz, fideos, avena y “vitina”, tal como lo ilustra una de las entrevistadas cuando nos explica cómo la prepara:

“se le echa la carne y la verdura toda la verdurita, zapallo ,acelga espinaca lo que haiga, arvejas, habas si hay, lo que haiga acá pues se le echa, a veces hacemos el frangollo, sale más rica, sémola, después fideos arroz”(Elvira, 65 años, Juella, 2013).

A tal punto la sopa es imprescindible para la gente de la zona, que uno de mis interlocutores, para hacerme comprender la importancia que la misma adquiere en la zona, me contaba que en una visita a la ciudad de Bs As, lo que más extrañó de su lugar de origen, fue que no les dieran la sopa. A pesar del “espectacular” bife de chorizo con papas fritas, sentía que faltaba algo tras cada comida. Y es que posiblemente la sopa sea una de las comidas que la gente aprende a degustar en su proceso más temprano de enculturación alimentaria, y actúe, en este sentido, como uno de los diacríticos más potentes de la identidad no solo quebradeña, sino jujeña en contextos geográficos mayores del país.

La última ingesta del día, el “mate-cena”, suele hacerse entre las últimas horas de la tarde y las primeras horas de la noche, siendo lo habitual tomar mate con bollo, y poco más tarde, lo que haya quedado de la sopa y del resto de la comida del mediodía, tal como queda reflejado en la respuesta a nuestra pregunta:

“bueno de tarde no comemos, cuando sobra de las 12, eso no más comemos porque no tiramos, cuando sobra y sino sobra no tomamos un té y listo (Juana, 49 años, Juella, 2011).

“se come lo que sobro y sí no sobró, yo por ejemplo, no ceno, los chicos por ahí tienen hambre, si hay cenar, si hay algo para cocinar, si no no (Carmen, 54 años, Juella, 2010).

Por lo general las cantidades de comida, de sopa sobre todo, están contempladas para que precisamente sobren, pero si ello no es así, la última ingesta es entonces el pan con mate, a veces con los mismos alimentos que acompañan el desayuno. Es una práctica muy

Cabeza guateada: Es la cabeza entera de vaca que se cocina durante más de ocho horas en el horno de barro.

Api: Es la bebida espesa que resulta de la harina del maíz *culli* que se agrega al agua hirviendo saborizada con canela en rama, clavo de olor y azúcar.

Anchi: Es un postre que se hace con sémola de maíz, manzanas y jugo de limón.

Mazamorra: postre, también conocido en el resto del país, de maíz blanco con leche.

habitual la de no preparar especialmente menús nocturnos. La mesa para el “mate-cena” comienza a poblarse así de los mismos alimentos del desayuno, siendo la dinámica bastante similar. Nos pareció asimismo acertado denominar esta comida mate-cena, pues los límites entre la ingesta de la tarde y la última del día se hacen difusos. Suele pasar que los integrantes de la familia se quedan en la mesa, a veces mirando la televisión, simplemente sentados charlando, o realizando alguna actividad que no demande demasiado alejamiento de la cocina, para regresar a la misma a calentar la sopa y lo que hubiere.

Respecto a la etiqueta de los días ordinarios, con varios de los entrevistados pudimos compartir comidas en sus respectivos hogares, siempre previas invitaciones. Las situaciones sociales que rodean el momento de la ingesta está marcada por ciertas particularidades que suelen repetirse en las distintas casas donde los integrantes de los grupos domésticos se reúnen a almorzar, como el breve agradecimiento a Dios, en tono de rezo y voz alta, que realiza algún miembro adulto o niño de la familia antes de comenzar a comer, así como también la costumbre de los comensales, antes de levantarse de la mesa, volver a agradecer a la cocinera. Asimismo, son muchos los que tiran al piso, en señal de estar haciéndolo a la Pachamama, alguna migaja del primer bocado de comida que se lleva a la boca, y lo mismo para el caso de la bebida. El horario de esta comida suelen ser hacia el mediodía, de hecho la gente suele referirse a esta ingesta del día como la de “las doce” (horas), aunque en la práctica está supeditada a las actividades laborales y la llegada de los integrantes adultos. Respecto a las cantidades, si bien obviamente es muy difícil determinar qué es abundante, mucho, poco o escaso, a nuestro parecer, la tendencia, lo bien visto o lo deseable es poder comer abundantemente, más allá del género, tanto en los contextos festivos como cotidianos. Pareciera haber también una norma implícita que obliga a los comensales a aprovechar completamente cada bocado de comida, razón por la cual muchas veces hemos quedado sorprendidos al notar lo limpios que quedaban los huesos, en los que no habían rastros de carne. Lo cual puede que esté marcando lo mismo que en muchos otros contextos de carestía alimentaria, donde cualquier tipo de desperdicio es mal visto. Asimismo los niños son instados con decisión a terminar sus comidas por completo antes de pasar a la sopa. Mencionamos recién que no hallamos diferencias de género respecto a las cantidades, hombres y mujeres comen a la par. Tal vez la diferencia más marcada se observa a la hora de servir, tarea de la que casi siempre se ocupan las mujeres, mientras los hombres permanecen sentados esperando a ser atendidos, y a quienes suelen destinarse, como en muchos otros contextos, las porciones más grandes de carne que contiene, por ejemplo una sopa o una guiso. En todos los casos el lugar donde se cocina está unido al lugar donde se

come, aunque en las cocinas modernas, si alguna preparación se cocinó en el fogón, que recordemos suelen estar en los graneros o en el patio bajo un techo, por lo general habrá que trasladarla hasta la mesa, lo cual no deja de ser habitual. El lavado de la vajilla también es una tarea que en general recae en las mujeres, aunque indistintamente también pueden realizarla hombres y jóvenes de ambos géneros. Estas particularidades no hacen más que señalar, que como en muchos contextos y en consonancia con lo que demuestran los trabajos etnográficos, las actividades relacionadas a la cocina están enlazadas a las mujeres. Respecto al tipo de vajilla que usualmente se utiliza en las casas, es la misma que se emplea en los momentos festivos, por lo que es casi una marca de distinción en estos pueblos comer en platos hondos de loza, a veces cachados por el uso, empleados para comer tanto el primero como el segundo – la sopa-. Otra de las marcas de la comensalidad, en aquellas casas donde hay televisor, es la escena clásica que se repite en todas, la de tenerlo encendido en algún canal de noticiero argentino, donde se informa lo que sucede en Buenos Aires, o bien siguiendo alguna tira nacional de novelas o entretenimiento.

Retomando a la enumeración de consumos, hallamos por último los de tipo desestructurado o a deshoras de estas comidas formales, entre los que se observan yogures, galletitas, frutas, pan, golosinas, etc. Algunos de estos bocados se pueden realizar en el mercado, caso en el cual se suman las empanadas, gelatinas, o cualquier otro de los tentempiés que hay para elegir. Si se está trabajando en el rastrojo o pastando animales, como nos refería una de las entrevistadas: *“a veces nos llevamos algo para comer en la quinta, cuando es tiempo, ya pegamos el durazno, una manzana”*.

El repertorio de bebidas con las que se acompaña la comida está integrado por diversidad de jugos en polvos y líquidos para diluir, gaseosas, en general de segundas marcas (las de primeras marcas se reservan para las ocasiones de agasajo y festivas). Una combinación típica de la zona, que recibe el nombre de “completo”, es la mezcla de gaseosa con vino de tipo tetrabrick. Si alguien desconoce aquí esta combinación, bromea la gente, no se es digno de vivir en la Quebrada, marcando la pertenencia regional de esta combinación a quien la bebe. Otro tanto se practica con la cerveza, a la que algunos también agregan gaseosa. Otra bebida muy recordada por la gente adulta, pero poco vista en las mesas actuales, es la hulpada, que se hace con harina de maíz tostado, azúcar y agua fresca:

(...) es con harina cocida, preparas en una jarra, le echas un poquito de harina cocida, azúcar, agua y le meceas, entonces para no estar tomando gaseosa, tomar esto es un alimento, no te hace mal, está todo cocido (Matilde, 75 años, Juella, 2010).

La referencia que hace Matilde es interesante puesto que la hulpada, si bien es muy mencionada, y todos saben qué es, de hecho algunos dicen que se la conoce también como chicha del caminante, marcando el importante estatus que adquiere que la comparan a la chicha, la bebida más emblemática de las tierras altas jujeñas, la que todos conocen, aunque en la actualidad asociada a eventos festivos y no a días cotidianos. La hulpada, como decíamos, en la práctica es poco consumida pues fue reemplazada por jugos y gaseosas, lo cual nos conduce a visibilizar las discrepancias entre los discursos y las prácticas. En este sentido, diversos autores han demostrado que siempre hay un *decalage* entre la visión que los individuos proporcionan de sus prácticas de consumo alimentario y lo que realmente ejercitan (Carrasco 1992, Garine 1980, Contreras y Arnaíz 2005). Por otra parte, esto también nos conduce a realizar otro comentario: nuestros interlocutores están a veces inclinados a responder nuestras preguntas como antropóloga, con lo que ellos suponen nosotros estamos esperando de ellos, “gente de la Quebrada”. Entonces, la hulpada, un producto identificado como propio de la zona por sus pobladores, emparentada a la chicha, eleva su estatus como “bebida de acá”. Más allá de que su práctica fáctica está en serias dudas, la gente lo actualiza en sus representaciones como la bebida “buena que tenemos acá”, osea, por los sentidos identitarios que porta.

Podemos ilustrar esta aseveración con el registro de una disrupción entre lo que nos cuentan que consumen, y lo que pudimos observar en algunas prácticas. Uno de nuestros interlocutores nos enumeraba las propiedades de la hulpada y del jugo de quinoa que su esposa le hacía para llevarse a trabajar al rastrojo, alabando los aspectos nutricionales y energéticos de las mismas. Sin embargo, lo que pude observar es que su costumbre consistía más bien en llevar Coca Cola, o en caso que no dispusieran de esta marca, de otras bebidas colas más económicas. Esta bebida se ingiere mientras se trabaja en la tierra, y es la que se ofrece a la tierra cuando se hace la chayada antes de sembrar, es decir, la que se ofrece a la Pachamama, junto a las infaltables hojas de coca. Lo cual marca el valor simbólico que esta bebida adquiere en la actualidad.

Nos parece entender entonces que estas clasificaciones nativas quedan montadas sobre representaciones acerca de modalidades alimentarias estáticas, asociadas a una imagen de los alimentos procedentes de la tierra, de la comida de sus padres y abuelos, con las cuales se han criado, y donde surge la constatación de lo que nos advierte Contreras (2014:173) acerca de la frecuencia con que las culturas alimentarias no integran “el nuevo contexto de producción en el que emergen las transformaciones alimentarias con productos empaquetados del sector industrial, pues en efecto no pareciera haber suficiente registro de

estos productos empaquetados en el universo de sus representaciones. Asimismo esta situación podemos ubicarla, por otro lado, como un modelo paradigmático de como nuevas aplicaciones de poder en la esfera de la comida y la alimentación que incidieron en el acceso a esta bebida en la zona, son recuperadas por la gente en su vida diaria, apropiándose de la misma y otorgándole nuevos usos y sentidos.

Las comidas frecuentes y su relación con los alimentos industrializados

Tal como venimos anticipando, la descripción de las comidas y su organización cotidiana, nos introduce en una serie de aspectos relacionados con las distintas esferas de producción de los alimentos, sus tiempos, técnicas y tecnologías de cocción, así como el gusto y los significados que se atribuye a los alimentos. En este sentido, el primer aspecto a deslindar es la emergencia de una línea bastante definida que une la correspondencia entre los alimentos que componen las comidas frecuentes y secundarias con las dos esferas de producción de alimentos. Así, varios de los ingredientes principales con los que se estructuran los platos cotidianos y frecuentes, provienen de la esfera agroalimentaria industrializada, mientras las segundas se corresponden, en mayor grado, con los alimentos cuyo origen es la autoproducción.

De esta distinción hacemos una excepción, la del consumo de carne criolla que, como hemos visto, en buena medida proviene de la esfera de producción local y no solo del mercado como en muchos otros contextos. Por otra parte, esta distinción tampoco pasaría por correcta si la cotejamos con la realidad cotidiana de las unidades domésticas durante algunos períodos del año, sobre todo en verano y otoño, en los que se abastecen cotidianamente de las papas y choclos de los rastros para la elaboración de los platos. Debemos remarcar también que esta clasificación de comidas frecuentes / secundarias, y sus relaciones con las diferentes esferas de producción, no constituye una operación conceptual de categorización en la que esté pensando la gente al armar sus comidas, sino que es hecha por nosotros. En sus decisiones inciden, más bien, un imbricado conjunto de factores entre los que se encuentran la disponibilidad de recursos económicos, tiempos para cocinar, gustos, y hábitos aprendidos en su proceso de enculturación alimentaria, que como hemos dicho, responden a tradiciones culinarias familiares y de la zona, como su paso por distintas instituciones como el sector salud, escuela, la información.

Así las comidas se integran en un patrón práctico en el que coexisten sin operaciones discriminatorias, tanto, por ejemplo mote con papas fritas, paté con papas

criollas, guisos de arroz o fideos con charque, fideos y sopa de frangollo, choclo con salchichas, sin distinción de gramáticas culinarias, conformando más bien, podríamos decir, otra nueva, siendo que el resultado final es la fusión en una misma comida, alimentos que provienen de diferentes universos de significados (locales autoproducidos – esfera agroalimentaria hegemónica), razón por la cual podemos pensar que platos de este tipo integran y relacionan lo local-global sin tensiones, conformando un plato mestizo, en los términos de Montecino (2006), o híbrido de Archetti (2000). Vemos así que en su vida cotidiana la gente combina y adapta diferentes modalidades, tal como lo que expresan los siguientes entrevistados, el primero un enfermero que trabaja en uno de los hospitales públicos de la zona refiriéndose a lo que come la gente, y la segunda, una mujer de más de setenta años, productora de alimentos:

“a lo mejor varían...durante los día de semana ...un día van a comer milanesa, otro día van a comer un tostado, harán una costeleta...la gente que más o menos puede. O por ahí hay muchos platos para hacer que no son caros y son rápidos. Normalmente en el campo la gente trabaja, no se puede hacer, la señora trabaja, salea vender o va al rastrojos, a la agricultura...los hijos salen a la escuela o acompañan (...) entonces hay que intentar algo como guiso, sopa y una fruta”. (Alfredo, 50 años, Tilcara, 2006)

D: *-Nosotros todos los días comemos el mote, todos los días el maíz, a mí me encanta el guiso y mote, pero después el arroz, fideo, frangollo mismo, sopa de maíz, el maíz abajeño...*

G: *- ¿y que comieron hoy?*

D: *- y, hoy comimos papas fritas, huevos fritos y sopita de frangollo con carne de acá, carne criolla.*

(Jorge, 54 años, Juella, 2010)

Advertimos entonces que las comidas frecuentes están en mayor medida constituidas por preparaciones cuyos ingredientes principales provienen del mercado y cuyo tiempo de elaboración es menor, si consideramos los tiempos que se manejan para las preparaciones del segundo grupo, porque muchos de sus ingredientes ya han sido pre-elaborados por la industria, como los fideos, el arroz ya refinado, productos enlatados, salchichas, etc., incluidas las milanesas, que muchas veces ya se compran preparadas en las carnicerías. En este sentido, algunas de las entrevistadas que producen alimentos nos dicen que comen *“lo de acá, maíz, papa, mote”*, pero que su trabajo en los rastrojos muchas veces les impide, por razones de tiempo, cocinar, entonces *“hacen arroz, fideos”*, dando a entender que preparar estos alimentos para ellas no es *cocinar*. Para ellas cocinar involucra

operaciones que señalaremos un poco más adelante, más complejas que la única operación de hervir un alimento empaquetado. Por el mismo camino se encauza el siguiente diálogo con Claudia, la hija de Blanca que, recordemos, es remisera y vive con su compañero en la zona urbana de Maimará. Los padres de ambos cultivan alimentos que la pareja recibe habitualmente para consumo:

P:- *generalmente lo que más se come acá son el choclo, habas, papas, eso es lo que más se come acá, lo que se siembra.*

G: *-¿y cuando estás apurada, qué salís a trabajar?*

P:- *haces un bife, eso es lo único, lo más rápido cuando estamos ocupados trabajando y llegamos de trabajar un bife hacemos salir, un poquito de fideos y a veces si tenemos a mano, ya el choclo.*

Poniendo en claro nuevamente que si bien en las representaciones de la gente “lo que más se come es lo de acá”, en la práctica admiten que “lo de acá” no precisamente coincide con la rapidez que necesitan para conjugar sus actividades laborales con el poco tiempo que les queda para la preparación de sus comidas.

Las comidas secundarias, la estacionalidad y los ciclos festivos

Respecto al segundo grupo de comidas, sus ingredientes centrales se relacionan con la disponibilidad de productos que provienen de la esfera de autoproducción, por ello dependen del ciclo agrícola, la extensión de la época de la cosecha, las técnicas de almacenamiento y la conservabilidad de los productos:

“fideos o arroz es lo que más consumimos nosotros, porque es lo más fácil de cocinar, de vez en cuando una polenta, un puchero, empanadas, variedad de comidas. Humitas cuando viene la época del verano” (Constanza, 58 años, Juella, 2010).

“en febrero se hace todo con choclo fresco, humita a la olla, humita en chala, ¿cómo se llama? ese como un guiso, que es todo choclo, choclo, choclo. Tiene nombre ... algunos lo llaman carbonada, le hacen una salsita de zapallo, mucho choclo y queso y arroz aparte, algunos le ponen carne, depende. La carbonada en realidad es una comida para no comer carne. Después que termina el carnaval acá hacen todos los viernes, como se dice, abstinencia, no comen carne” (Susana, 57 años, Juella, 2010).

“y el maíz, ahora por ejemplo todos los días los choclo con un guiso con un churrasco choclo fresco y cuando se termina el choclo ya empezamos con el maíz seco con el mote” (Carmen, 54 años, Juella, 2011).

En las palabras de estas interlocutoras queda reflejada la preponderancia del choclo, el cultivo principal en los períodos en los que abunda, como uno de los ingredientes principales en el armado de los platos, y que, en efecto, cumple con el requisito de su rápida y sencilla cocción, ya que pueden comerse simplemente hervidos tras unos pocos minutos. Precisamente, una de las características de estas comidas es que están fuertemente asociadas a la estacionalidad de los mismos. Esta relación con la estacionalidad podemos visualizarla marcadamente más en verano que invierno. Así la época de verano, y su continuidad hasta el inicio del otoño, se asocia con la abundancia, cuando los frutos comienzan a madurar y estar listos para ser llevados del rastrojo a la cocina. Los primeros productos son las habas, arvejas, algunas variedades de papas (como la Desiré) y muchas de las verduras. Con el comienzo del verano también reverdecen las pasturas, con ello mejora la alimentación de las cabras, cuya leche comienza a ser más abundante, y se puede aumentar la producción de quesos. Así, uno de los marcadores de ésta época se refleja en la mesa y el deleite que se observa en las cocinas de las casas entre los integrantes de las familias al degustar, por ejemplo, antes de la comida más estructurada, unas deliciosas habas recién cosechadas, apenas hervidas, junto a rebanadas de queso de cabra fresco.

Entre mediados de enero y principios de febrero, comienzan a alzarse los primeros choclos, que durarán en las plantas, antes de ir secándose y “transformarse” en maíz propiamente dicho, hacia fines de abril. Hasta entonces es posible seguir consumiéndolos, tal como nos comentaban: *“y bueno ahora estamos hasta el último momento con el choclo”, “todavía no salió el choclo de la quinta nuestra, pero cuando hay comemos lo que haya. Aunque sea todos los días choclo, todos los día humita se come en casa”*. Y como ya venimos señalando, bajo diversas modalidades: simplemente hervido, solo o con queso, con charqui, como acompañamiento del asado, como relleno de empanadas, en humita o pastel.

Así como la gente asocia la época del choclo con los meses de marzo, abril y también con la Pascua, los meses de mayo y junio, se corresponden con la recolección del maíz. Momento en el cual el maíz se come hervido, tal como dice una de las mujeres, *“en este tiempo ya se pasan los choclos y ahí comemos mote”*. Las comidas reconocidas de invierno son platos como *“polenta, guiso de trigo, de lentejas, también hacemos mucho locro, tamales”*. Otra de las comidas es el *guiso de papa lisa*, elaborado con un tipo de papa de color verdoso que en general se compra en el mercado, pues provienen de la zona de

Iruya (Salta) o Bolivia y de sabor más amargo que las demás variedades que se cosechan solo en invierno. Hay algunas que se consumen indistintamente en cualquier época del año, como la sopa majada, el mote, zanco, locro, huaschalocro, picante de mote, guiso de quinoa, tostado, api, anchi, cuyos ingredientes principales pueden conservarse buena parte del año, por lo cual es posible acceder a los mismos.

Si bien la tendencia que hallamos es la que describimos, hallamos un discurso periférico que ubica los alimentos que emergen de la autoproducción como los principales de la dieta en dos situaciones. Una de ellas es cuando no queda otra opción, pasando a ser periféricos los alimentos que se adquieren en el mercado:

“claro nosotros cuando no tuvimos trabajo y papá tampoco, sabíamos comer haba, trigo. Mi papá sembraba mucha papa, muchas habas y después sabíamos cosechar y comíamos todo el invierno tostado y también hacíamos hervir así nomás muy rico era” (Amalia, 40 años, Maimará, 2012).

La otra circunstancia que nos refieren, ya porque sus trabajos dentro de los equipos de salud los conduce a visitar regularmente a las familias y conocerlas, o por experiencias personales, hacen referencia a que estos alimentos son los frecuentes para los pobladores del cerro, o del campo que viven a largas distancias de los centros urbanos:

“la gente del cerro, porque esa es su fuente de alimentación de energía, ellos comen su motecito, su queso, su charqui, su chalonga, pone su pedacito de carne sobre la parrilla y listo” (Agente sanitaria, 50 años, Tilcara, 2009).
“ellos comen carne de cordero, de cabrito, ellos tienen animales, y aprovechan todo y cocinan también las vísceras y ese tipo de comidas, pero siempre acompañado con el mote. Nosotros cuando llegamos, ellos te convidan sus comidas esas, y nosotros de acá llevamos una caballa, un cornbif y convidas, y ellos también, que combinan el mote con quesos de cabra. Ellos tienen a disposición del queso, la leche y también una cuajada, el requesón, hacen hervir la leche y sacan de ahí, y eso lo comen como si fuera un queso o manteca. Y bueno eso son los que mejor comen” (Nutricionista, 43 años, Tilcara, 2006).

Estas reflexiones nos conducen a visibilizar la existencia de otras modalidades alimentarias que se dan cuando no se puede acceder a través de la compra a los alimentos, gran parte de ellos industrializados, ya sea por la falta de trabajo o porque no están habilitadas las vías de distribución. Paradojalmente, esta desventaja, la de la necesidad dada por la falta de dinero, y tener que recurrir en gran medida a los productos de la tierra para alimentarse, para algunos integrantes de los equipos de salud de distintas especialidades con los que hemos charlado, puntualmente sobre las modalidades alimentarias de la gente de la

zona, es vista como una ventaja, al menos a nivel nutricional, que se refleja en la expresión “son los que mejor comen”. Esto, más allá de la exactitud o no de estas aseveraciones, pues para ello sería preciso contar con estudios más amplios, nos habla de la valoración nutricional que adquieren los alimentos que salen de la tierra, de los cuales destacan su naturalidad, los contenidos en hidratos de carbono complejos, sus azúcares naturales, etc., como para el caso de la papa y maíz, así como de la carne, los huevos, el queso, sin aditivos químicos y producidos por la misma gente, al compararlos con los alimentos industrializados, saturados de azúcar, grasas, hidratos de carbono simples y el agregado de aditivos químicos.

Por otra parte, nos parece hallar aquí nuevamente la mirada que tienen algunos profesionales, en este caso del área de la salud y nacidos y criados en la zona, que como los del INTA y distintas ONGs, valorizan saberes y prácticas alimentarias locales de la gente de la zona, que aunque posiblemente puedan esencializar sin complejizar en mayor grado que, cómo y por qué come cada quien, nos remite a una mirada que enaltece las cualidades de los alimentos que salen de la tierra, asociada a quienes se identifican como comedores de. Esta posición podría pasar por romántica, pero existen incipientes investigaciones que señalan el valor nutricional de estos alimentos. Así, en el marco de algunos estudios bioquímicos, como por ejemplo los encabezados por la Dra. Ronayne de la Universidad de Buenos Aires⁶⁴, fueron analizadas algunas muestras de comidas de la zona: sopa majada, mote de maíz amarillo, sopa con frangollo y picante de mondongo, de los cuales se destaca el contenido de algunos micronutrientes esenciales para el organismo, en significativas proporciones, como de hierro, calcio y zinc.

En un lugar periférico ubicamos algunas comidas como el cupi o quepi, elaborado con carne y trigo, y que relacionamos con la presencia de algunos inmigrantes de origen turco que se establecieron desde fines del siglo XIX en algunos puntos del norte del país, siendo la provincia de Jujuy uno de ellos. Aunque no muy populares, tampoco resultan novedosas para los pobladores más urbanos. También algunos de nuestros interlocutores preparan algunas comidas del recetario boliviano, como sopa de maní y fricasé, que ya nos detendremos en analizar en el apartado de las preparaciones. Por otra parte, se obtienen una serie de comidas “tradicionales”, como empanadas y fideos, pero elaborados con la

⁶⁴ Cátedra de Bromatología. Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología. Facultad de Farmacia y Bioquímica. UBACYT: “Alimentación en contextos socioculturales diversos: aporte y disponibilidad de nutrientes” (2011-2014).

incorporación de quinoa, o la sustitución de uno de los ingredientes centrales por el cereal, que también nos ocuparemos de retomar.

En la cocina de las preparaciones frecuentes

En este apartado recuperamos algunas características de las preparaciones y recetas, ocupándonos, en primer lugar, de las comidas frecuentes para desarrollar luego las secundarias. Una de las particularidades que marcan la preparación de las comidas más frecuentes son el tostado de los fideos y el arroz como primer paso, lo cual coincide con un modo típico de preparar estos alimentos en algunos lugares de Bolivia, y el arroz, como en muchos otros países latinoamericanos. Se hace echando un pequeño chorro de aceite sobre la olla, a la que se agregan los fideos o el arroz crudos, y se revuelve hasta obtener el color dorado propio del tostado. Recién entonces se procede a agregar agua y seguir con el resto de los procedimientos habituales para los guisos, que suelen llevar las verduras y trozos de carne de los que se disponga.

Uno de los marcadores gustativos identificables es la utilización de condimentos considerados infaltables, como pimentón, comino, orégano, pimienta y ají, en proporciones “medidas”. Estos pueden variar en proporciones según los platos, pero su uso otorga una identidad en común que hace que los platos resulten familiares. Respecto a los fondos de cocción, se emplean tanto la grasa como el aceite, aunque su empleo está relativamente codificado, y no es intercambiable. Así, por ejemplo, el pan se hace generalmente con grasa, pero el fritado de las cebollas que constituye uno de los fondos de cocción más empleados para distintas preparaciones, suele hacerse con aceite. Tradicionalmente se utilizaba la grasa de los animales que se carneaban, y era el fondo de cocina que todos reconocían, pero en la actualidad el aceite ha ido reemplazando en muchas elaboraciones la utilización de la misma. No obstante, en las preparaciones que englobamos bajo la segunda categoría, el uso de la grasa es mayor, aspecto que retomamos en el siguiente apartado.

Estos platos, a su vez, suelen ser cocinados en las cocinas a gas y las ollas que se utilizan son de metal (hierro, aluminio), entre las que se destacan, como dijimos, las ollas Essen. La elección por los fogones se da generalmente en el caso de no disponer de cocinas. En ese caso, los guisos y las sopas se van cocinando más lentamente, mientras se realizan otras actividades, tal como cuenta una de las mujeres refiriéndose a su madre que vive en San José de Juella: *“porque ella agarra así el fuego y pone verduritas, la carne, todo así y se ponen a hacer sus cosas, llega el mediodía y sacan del fuego y listo. Sopa, guiso”*.

Estas preparaciones de olla no siguen recetas fijas, sino que se elaboran de acuerdo a la disponibilidad de los ingredientes, y admiten la adición o la ausencia de alguno de ellos. Nos parece interesante señalar que este mismo tipo de preparaciones son las que se registran en muchos otros contextos del país, de lo cual dan cuenta los trabajos realizados por distintos autores (Aguirre 2005; Herkovitz 2007; Ortale 2007) que documentan el mismo tipo de preparaciones en las tradiciones culinarias populares, donde el guiso, junto al puchero constituyen las comidas de referencia, compuestas de la misma matriz: algún corte de carne, (de vaca o cordero, en este contexto específico). Las verduras, veremos en este mismo apartado, coinciden con las de la sopa, y el agregado de fideos, arroz, o legumbres secas como lentejas. La cocción hervida es la que se utiliza de manera más generalizada en las preparaciones cotidianas, puesto que el agua que sirve para la cocción también se utiliza como comestible, ampliando la capacidad alimentaria de la preparación. El guiso condensa así la posibilidad de saciar el apetito, de rendir y dar la idea de abundancia. A diferencia de otro tipo de preparaciones, como por ejemplo la plancha, en la que pierden los jugos de los alimentos.

Tenemos entonces que a la técnica de cocción a través del hervor, le sigue la del fritado, y el horneado, que si bien es utilizado, lo es más que nada para la cocción de bollos y en ocasiones festivas o de reuniones y agasajos. La parrilla es aún menos usada, por cuanto hasta los “asados” de carne, por lo general son hechos en el horno de barro. Las cocciones a la plancha son prácticamente inexistentes, siquiera aún, son como el caso de uno de nuestros entrevistados, que contando con una sofisticada plancha eléctrica, no posee el hábito de emplearla cotidianamente, y esperaba que nosotros, huéspedes en su casa, pudiéramos darle mayor empleo, poniéndose de manifiesto la asociación de esta técnica de cocción con la cocina urbana.

La sopa, que podríamos ubicar como uno de los *platos tótem*, (Calvo 1982) es decir al que se le atribuye un papel simbólico peculiar que hace del mismo una clave de la especificidad y de la diferencia, se prepara todos los días y sus ingredientes centrales son las verduras, algún cereal, y un trozo de corte de carne denominado “blando” en la región (por la ausencia de hueso), también “carne de puchero”, o un trozo de hueso con carne. Una práctica bastante habitual es reservar los huesos sin carne de las sopas para la preparación de la siguiente, incluso la de varios días sucesivos, pues el mismo, según algunas mujeres, “da sabor”. Las verduras soperas son zapallo, zanahoria, cebolla, morrón, pimiento, papa, apio, perejil, tomate, acelga, zapallito, batata. De este repertorio de verduras se utilizan entre cuatro y cinco, suelen rallarse para que queden bien pequeñas, y se van agregando al agua

hirviendo, con el trozo de carne ya en cocción. Al final es que se agrega el cereal elegido, que va variando con los días: frangollo, avena o Quaker, sémola o Vitina, fideos o arroz. Otras opciones consisten en licuar las verduras junto con unas poquitas papas (criolla preferiblemente o la abajeña) resultando de este modo una sopa más cremosa y homogénea. No hemos visto agregar calditos del tipo Knorr Suiza, característicos en muchos otros contextos, no son frecuentes aquí; sí lo es agregar a las sopas diversos condimentos como orégano, adobos, etc.

Las preparaciones cotidianas, si bien corresponden en mayor medida a las mujeres llevarlas a cabo, por lo general todos los integrantes del grupo doméstico - excepto los niños- pueden ocuparse indistintamente de algunas preparaciones básicas, tal como cuentan algunas de las entrevistadas refiriéndose a sus hijos e hijas y sus esposos o compañeros: *“un día yo cuando estoy aquí en la casa, después mi hija, cuando vienen los chicos, ellos”*. Las preparaciones a las que se refieren suelen ser muy sencillas como la de “hervirse unas papas”, “hacerse unos fideos, arroz”. También lo hacen siguiendo indicaciones, tal como nos cuenta una madre de hijos adolescentes:

“A veces cuando yo no estoy, tienen que cocinar ellos, yo le dejo dicho qué cocinar y ellos lo hacen. Al grande le sale bien todo, puchero, fideos hervidos con salsa, arroz le sale bien, pero cuando tenemos que comer comidas especiales, cocino yo” (Irma, 47 años, Tilcara, 2009).

Siguiendo este comentario, es de señalar que si bien casi todos los integrantes saben realizar platos sencillos, las “comidas especiales quedan bajo “el resguardo” y la égida de las mujeres adultas de la casa, como señalemos a continuación. Los niños, si bien no colaboran con tareas de cocinar propiamente dichas, desde pequeños aprenden otras, de algún modo vinculadas a la misma, como ordeñar cabras, sacar huevos de los gallineros. De muchas otras tareas son testigos cotidianos, por lo que desde muy corta edad ninguna les es ajena.

Por último, aunque no por orden de importancia, se observa otro aspecto en común entre el tipo de preparaciones frecuentes y secundarias, relacionado con actividades como la matanza de los animales y los cortes de carne, que son prácticas de la cocina que están excluidas en los contextos urbanos, pero que hasta buena parte del siglo XX formaban parte de ellas y lo hacen aún en las sociedades campesinas, de las que nos ocuparemos un poco más adelante.

En la cocina de las preparaciones secundarias

Como hemos dicho, las preparaciones secundarias están ancladas a la adaptación del entorno ecológico y la producción local de determinados ingredientes y productos, así como al empleo de técnicas, utensilios y modos propios de cocinar, de los que resultan sabores característicos. Esta es una particularidad que se corresponde con las cocinas propias de cada ecosistema doméstico diversificado concreto en los que, en el transcurso de un tiempo, se han ido generando técnicas de pre elaboración y consustanciando determinados saberes al interior de la población local para poder preparar y conservar cereales, tubérculos, lácteos, carne, etc., propios y abundantes de la región específica.

La estacionalidad de los alimentos, podemos señalar, influye profundamente en las posibilidades de las preparaciones, porque hay platos cuyos ingredientes estructurales no están disponibles todo el año. El caso más claro para ejemplificar esta situación es el de las humitas, para cuya elaboración son imprescindibles los choclos. Por eso en la Quebrada prácticamente nadie al interior de los hogares, lo que implica el ámbito de la endococina, piensa en cocinar humitas en invierno, sin embargo, en los ámbitos de los restaurantes destinados a los turistas y viajeros – el ámbito de la exococina -, sí se elaboran:

Sucede que por ahí vos va a algún restaurant y vas a encontrar humita en invierno y decís “uy humita en invierno ¿cómo?” Y sin embargo no están hechos con el choclo de acá. Porque acá no hay choclo en esa época, y la hacen con choclos traídos del sur. Y cambia totalmente. Porque los choclos traídos del sur tiene los granos pequeño, no tienen ese gusto dulzón que tienen los choclos acá, son mucho más desabrido, podríamos decir. (risas). (Mercedes, 35 años, Tilcara, 2006).

Es decir, si bien la comida sigue siendo la misma, los componentes que constituyen su contenido se modifican, los choclos locales son sustituidos por los abajeños. Hay que remarcar que esta sustitución nace de una carencia, de la imposibilidad de contar con choclos en invierno, inaugurándose una especie de “bricolaje culinario” (Fischler 1995) destinado a reproducir lo mejor posible el sabor y la apariencia de los platos tradicionales, a pesar de la no disponibilidad de uno o varios ingredientes. Por otra parte, para los turistas ávidos por consumir las comidas clichés promocionadas como platos regionales imperdibles, puede que no haya diferencias, pero no para un quebradeño, dado que al reemplazar un producto por otro, también cambia el sabor, denotando que, en efecto, hay determinados gustos que afirman la identidad alimentaria y sellan la pertenencia culinaria a un territorio local. En otro nivel de análisis, también aparecen los significados que se tienen de los alimentos y comidas que fundan la pertenencia a un grupo, identificando como dice Patricia

Aguirre “a los que son, piensan y comen como nosotros separándonos de los que no son, no comen y no piensan igual, es decir son los otros” (Aguirre 2005:158).

Supeditada a los constreñimientos ecológicos, otra de las características es la microrregionalidad de las preparaciones y comidas, puesto que la cocina al estar ligada a la producción local de cada piso térmico, es variable, aún a distancias que no superan los cincuenta kilómetros entre un pueblo y otro. Hay preparaciones incluso que pueden tener el mismo nombre y ser distintas, tal como lo relata una integrante de uno de los equipos de salud pública de la zona, tras haber vuelto de ronda sanitaria de uno de los parajes ubicados en los cerros:

“Para nosotros la tijtincha acá es el maíz que ha hervido toda la noche, uno se queda, la tijtincha, la tijtincha y la tijtincha en aquellos lugares es otra cosa. Son las patitas y los tendones de cabra o de oveja que se han guardado durante, a lo mejor muchos meses, hasta juntar muchas patitas, entonces se lava bien y se coloca a cocinar durante toda la noche. No es el maíz. Y con eso al otro día se separan las patitas y con esa agua se hace una sopa, le ponés habas, maíz, lo que tenga la comunidad. Entonces la tijtincha allá es otra comida” (Nutricionista, 43 años, Tilcara, 2006).

Por esta razón algunos pobladores plantean incluso la inexistencia de recetas propias de la zona, se inventan y adaptan de acuerdo a los ingredientes a los que se tenga acceso, que en distintos grados está determinado por las características propias de cada microrregión. Otro aspecto que refuerza esta noción que adquieren las especificidades microlocales, es la importancia que tiene para la gente de la zona averiguar dónde alguien ha sido criado o socializado: Este dato suele ser tenido en cuenta para etiquetar rápidamente a una persona con su lugar de origen y las características ecológicas y productivas del mismo. Por ejemplo, es muy frecuente que en las explicaciones se diga “*ella ha sido criada en Huichaira, se crió con cosas así, como acá*”, dando por entendido que al tratarse de dos pueblos con características ecológicas muy similares, habrá afinidad de conocimientos y prácticas culinarias. Diferente, por ejemplo, a una persona criada en algún pueblo de la Puna, caso en el que seguramente se dirá, “*ella no es de aquí, es del norte, donde no madura lo de acá*”, por lo cual se hace visible la razón de que una persona no comparta los mismos conocimientos y gustos culinarios. O bien, si se dice que alguien “*es del sur*”, se está queriendo denotar que no está relacionado directamente con la cultura alimentaria de la zona.

Volviendo a los alimentos propios de cada zona específica, hallamos algunos, como el *ataco* (*Amaranthus quitensis*), una planta silvestre parecida a la kiwicha (o amaranto), con

la cual algunos mujeres hacen fideos y suflés. Una de nuestras entrevistadas nos contaba su experiencia como ganadora con este último plato en un concurso de comidas:

“yo he concursado en Humahuaca y gané, que hemos ido a participar con la gente de la Puna, entonces lo blanqueás, lo dejás en agua dos horas para que baje lo amargo, entonces recién pasa a ser como la acelga, lo picas, harina, huevo, pimienta, orégano, todas esas cosas y lo metes bien al horno, los saborizas con queso de cabra, cortado largo, finito” (Elsa, 60 años, Juella, 2009).

Se observa, por otra parte, el valor que adquieren ingredientes “exóticos” que no están valorizados, ni por nuestros interlocutores ni el resto de la sociedad en la actualidad, posiblemente por estar asociados a la categoría nativa de yuyos, que en el contexto de la revalorización de saberes y sabores de alimentos de la región, adquieren un nuevo status.

Respecto a la carne, es uno de los ingredientes más valorados que se destina a todo tipo de preparaciones, tanto frecuentes como secundarias. Como vimos en el capítulo anterior, hay un circuito “alternativo” de provisión de carne criolla, considerada por la gente como más gustosa, saludable, y barata en relación a la carne mestiza, a la que solo se accede a través de su compra en el mercado formal. Todos los cortes de carne son utilizados indistintamente para las diferentes elaboraciones. Así, por ejemplo, los bifés, asado, milanesas, que en el contexto de las clases medias urbanas, suelen ser de cortes que provienen de la parte trasera de la vaca, en la Quebrada, sobre todo en los ámbitos más rurales, los tres pueden ser indistintamente de corazón, de mondongo, de hígado, de bofe, de la espalda, del cogote, etc. Es decir, en un mismo evento alimentario, como puede ser un asado, a algún comensal podrá tocarle el bofe y a otro las costillas, sin derecho a réplica.

Respecto a la carne de chivo, si bien en el abanico de las preferencias tiene un estatus menor a la carne vacuna, es igual o más consumida que ésta. Con la carne de chivo, una de las mujeres nos contaba que preparaba: *“empanadas, con la blanda de la pierna guiso, a veces bifés, a veces estofadito con las costillitas, milanesas de chivo con el blando de las piernas”*. Dándose el mismo fenómeno que el de la carne vacuna. La carne de llama que crían los pequeños productores de la Puna también se consume, por lo general en asados, guisos y en charque, pero al ser un poco más cara que la de chivo, suele emplearse para ocasiones más especiales de agasajo o con la intención de “darse un gusto”. De todas maneras, el consumo de carne de llama si bien nunca se desconoció en la Quebrada, siguiendo lo que nos cuenta la gente, su consumo siempre ha tenido mayor popularidad en la Puna que es donde se produce. Pero su oferta y consumo se incrementó en la Quebrada a

través de la fama que adquiere su carne entre el público que asiste a los restaurantes dirigidos a turistas tras la patrimonialización, y en razón de esto es que, como mencionábamos en el capítulo anterior, es posible hallar hamburguesas envasadas de llama en los supermercados de la zona, a costos relativamente altos, cuyo consumo, hasta el momento constituye una curiosidad.

Otra serie de preparaciones son las que se realizan cuando es la familia o algún amigo quien carnea el animal, siendo lo más común la utilización de la sangre para morcilla, y también para la *chanfaina*, como hemos señalado, una especie de tortilla o pastel que se hace con cebolla, huevos y harina. El cuero de un animal, si se trata del carneado de un chanco, seguramente se reserve para hacer loco o huaschaloco, - “el primo pobre del loco”, como dice la gente-, así como también de seguro se hará chicharrón con los restos de pellejo y grasa, para degustar cual golosina en el momento mismo en que se elabora. Otro de los aspectos que emergen de nuestras observaciones es que no se desecha prácticamente ninguna parte del animal; así por ejemplo, los ojos, que en otros contextos poblacionales son rechazados, en la Quebrada son consumidos con gusto. Esto mismo lo relacionamos con la norma implícita de no tener que desperdiciar nada y aprovechar todos los recursos alimentarios al extremo.

Acerca de los principios de condimentación y fondos de cocción, a diferencia de las preparaciones frecuentes, todas estas comidas suelen hacerse más condimentadas y más picantes, tal como destaca una de las entrevistadas, que nos cuenta que usa “pocos condimentos” cotidianamente, entre los que destaca los mismos condimentos ya mencionados (pimentón, comino, orégano, pimienta, ají molido), pero cuya proporción aumenta cuando tiene que hacer “una comida típica”, para la que sí “usa” picante. El picante al cual hacen referencia las mujeres es el ají locoto, de tamaño muy pequeño y de sabor muy picante. Una de las preparaciones típicas que se elabora con el locoto, fresco o en polvo empaquetado y proviene de Bolivia, es la *yasgua*, que casi nadie desprecia en ningún plato, y que más que nada se elabora para ocasiones festivas.

En estas preparaciones, la grasa de vaca o de cerdo para freír, como ya anticipamos, está más presente que en el tipo de preparaciones frecuentes, aunque menos que en otros momentos recordados por las personas mayores de cuarenta años, quienes refieren que la grasa que provenía de los animales carneados en las chacras, cuya grasa era derretida y guardada en las despensas, se empleaba cotidianamente, tal como recuerda una de nuestras entrevistadas, mayor de cincuenta años, criada en Uquía: “*teníamos muchas vacas, chanco, teníamos los tachos de grasa!...¡Como tenía mi madre su despensa llena!*”

Otra distinción que surge respecto al uso de la grasa para cocinar, se registra en el siguiente comentario de una de nuestras entrevistadas que trabaja en un restaurante caro de Tilcara, destinado a turistas:

G: - ¿en el restaurant se usa grasa para cocinar?

Amelia- *no, no, generalmente no se usa grasa.*

G: - ¿frito?

A: - *Frito tampoco, en el restaurante, la plancha, Como que ya...todo es a la plancha ahora, con un poquito de aceite nada más.*

(Amalia, 38 años, Maimará, 2009).

Del comentario de esta mujer, quien en el transcurso de la charla nos había contado que durante toda su infancia había consumido comidas preparadas con grasa, por lo cual estaba familiarizada con su consumo desde su proceso de enculturación alimentaria, como la mayoría de las personas de esa edad en adelante, da cuenta de que puertas afuera, en los restaurantes a los que concurren los turistas, la grasa es denostada, razón por la cual ningún establecimiento que se precie de tener “clase” cocinaría con la misma o abundaría en preparaciones fritas con aceite. Por ello, podemos comentar, por otra parte, que la exococina, la de los restaurantes está más bien guionada por los mandatos internacionales de la cocina gourmet, cuya tendencia en la actualidad se alinea con la lipofobia, es decir, aberración la grasa (Fischler 1995:297).

Asimismo, podemos hablar de una cocina que fusiona ingredientes considerados andinos pero elaborada bajo las gramáticas alimentarias gourmet. En este sentido, no nos parece apropiado pensar en alimentos mestizos en los términos que lo hace Montecino (2006), o híbridos según Archetti (2000), como si lo hicimos para pensar en las combinaciones de ingredientes que se producen al interior de los grupos domésticos y desde los cuales, al fusionarse los ingredientes, se conforman platos nuevos, es decir híbridos o mestizos. Si bien aparentemente no dejan de vincular lo local- global, los ingredientes característicos de la esfera de la autoproducción local de la región de los Andes (incluidos los que provienen de Bolivia) quedan de algún modo desprovistos de sus signos de identidad local, puesto que al pasar por el tamíz de las gramáticas alimentarias gourmet, el resultado, o el plato final, a alguien nacido en la Quebrada, le costaría reconocerlo. Estos platos quedan así “vaciados” de los signos que los identifican con la región así como a la pertenencia étnica y de clase de gran parte de la gente que la habita. A este proceso de “vaciado de sentidos”, por su silenciamiento u ocultamiento de la raigambre campesina e indígena con que se relacionan estas comidas, muchas de ellas de olla, “pesadas”, grasosas, muestra en su

interior las tensiones que lo construyen, así como la ubicación en las jerarquías sociales de quienes consumen cada uno de estos platos.

Respecto a los tiempos de cocción, suelen ser mucho más largos que los empleados en las preparaciones de tipo frecuentes, razón por la cual se cocina, en prácticamente todos los casos, en fogones. Hay preparaciones por ejemplo, como el picante de mondongo, posiblemente una de las más emblemáticas comidas de festejo, que como nos dice una de las mujeres, *“se hace de la panza de la vaca, del mondongo, se utilizan los tendones de la vaca, el maíz y después las papas”*. Su elaboración implica largas horas de cocción de la carne, por un lado, y de la cocción con cenizas del maíz, por el otro:

G: -¿y es mucho trabajo hacer el picante de mondongo?

M:- *y si porque se le echa a hervir el primer día por lo menos el mote se hace hervir, el mote y la panza, después se lo prepara con cebolla con pimiento, se le echa pimentón y se lo prepara.*

(Matilde, 75 años, Juella).

En efecto, las comidas pueden estar cocinándose la noche entera, al calor de las brasas. Hay que señalar que esta comida es una de las más habituales para los festejos, posiblemente otro de los platos tótem, dada la frecuencia con la que hallamos el picante de mondongo en ocasiones comunitarias. Entre las razones emergen algunas que, desde la perspectiva de Marvin Harris (1989) se relaciona con claras ecuaciones de costos y beneficios. Como nos dicen, *“porque es lo que más rinde, y no sale caro”*, o como lo expresaba otra de ellas: *“aparte de ser una comida relativamente económica, te va poco costo, es muy nutritiva”*. Por otra parte, quienes cocinan estas preparaciones, las comidas “especiales”, como lo anticipó una de las entrevistadas, son las mujeres mayores de la familia, quienes se ocupan también de realizar casi todos los pasos previos de preelaboración, que nos ocupamos de describir en el siguiente apartado, a excepción del carneado de los animales de mayor tamaño, que en general queda a cargo de los hombres, aunque las mujeres también están vinculadas pues son las que se ocupan de las “facturas”, es decir, de limpiar el intestino de la vaca, tarea que demanda tiempo y destreza.

Por último, antes de avanzar, volvemos a un punto que señalamos un poco más arriba, acerca de la tendencia que observamos se vincula con el aprovechamiento total de los recursos alimentarios. En este sentido, podemos agregar respecto al desecho de los alimentos, que es casi nulo lo que se tira a la basura pues, en primer lugar, se consumen todas las partes de los animales, incluso hemos dicho que los huesos de la sopa duran varias

elaboraciones antes de destinarlos a los perros. Asimismo, las sobras de comida, aunque estén días dentro de la heladera, en algún momento suelen consumirse como parte de algún te-cena. Las cáscaras de huevo, que en los contextos urbanos suelen tirarse a la basura, aquí se transforman en “nutrientes” para la tierra, una vez secas y trituradas, por su contenido en calcio, o directamente en comida para los cerdos, a quienes también se reservan los marlos de maíz. Las cáscaras de vegetales y frutas, en el mismo sentido se destinan a los distintos animales de la chacra. También observamos el aprovechamiento que se hace de la grasa de pollo, que aquí se utiliza como sustancia inflamable para encender el fuego. Por lo que podemos decir, resumiendo, que son muy pocos los desperdicios, pues casi todos los restos de alimentos o partes no consumibles se reciclan.

Preelaboración de los alimentos, las preparaciones secundarias

La preparación de estas comidas muchas veces implica la realización de algunos aspectos vinculados al trabajo preliminar como el desgrane, zarandeo, molienda, carneado, faenado, prácticas que son consideradas parte de la cocina en este contexto, sobre todo de las zonas más rurales. Pasos éstos que en las cocinas de las sociedades urbanizadas, como anticipamos, también son realizadas por la industria y, por tal motivo se desconocen como propios en la actualidad para muchos habitantes de las ciudades, incluso contextos rurales donde se dejó de producir alimentos y estos se compran en el mercado. En este sentido, podemos afirmar que así como las comidas elaboradas con alimentos industrializados requieren de un “tratamiento moderno”, los alimentos locales mayormente requieren un “tratamiento tradicional”. Entre estos procesos de pre-elaboración es posible mencionar varios, como por ejemplo, el de la preparación del charque a la que ya hemos hecho referencia - consistente en cortar carne de vaca, chivo o llama en finas lonjas, salarlas y colgarlas al sol durante unos veinte días hasta que se seque-. Cuando la gente se dispone a hacerlo, la práctica habitual es preparar “en cantidad”, a veces una pata de vaca, o llama, aunque más difícil de obtener, a veces un chivo entero, caso en el cual, al incluir huesos, esta preparación pasa a llamarse *chalonga*.

Otra elaboración importante es la del queso de cabra, cuya mayor producción, respetando los ciclos de engorde de los animales, como dijimos, se da en la época de verano. Su elaboración en estos meses es diaria, siendo la rutina ordeñar las cabras para la obtención de leche, para rápidamente comenzar la preparación del queso, con el empleo de la “panchera” que se obtiene de una parte del estómago de los chivos y se emplea una vez

desecado, y cuyo efecto es cuajar la leche. A la leche se le agrega también una proporción de agua caliente y sal. Cuando finaliza el proceso de cuajado, el queso aun blando se pone dentro de una especie de molde hecho de fibras vegetales, se tapa con una piedra que hace de peso hasta que termine de largar todo el suero contenido.

Con el maíz se realiza un proceso especial, cuyo producto final se denomina “mote pela” o mote pelado, consistente en cocinar el maíz en cenizas. Como ya hemos mencionado, se llama nixtamalización en el contexto de otros países-como México- pero en la zona de la Quebrada nadie reconoce este procedimiento bajo dicho nombre, la gente dice simplemente “cocinar con cenizas” o “hacer mote pela”; sin embargo ambos son muy similares.

El proceso implica desgranar los maíces, del tipo blanco o amarillo – siempre por separado-, cuidando que “no estén verdes”, como señalaba una de las entrevistadas, seleccionar la leña de la que procede la ceniza, que preferentemente debe ser de árboles como molle, álamo o tola. Asimismo, como nos explicaba el dueño de uno de los restaurantes familiares de Tilcara, algo mayor de treinta años cuya madre hace mote pela: *“no es la ceniza del carbón, también hay que cedacearla digamos, pasarla por un cedazo.....no tiene que estar mojada. No tiene que ser guardada. Ceniza nueva”*. Otra de las jóvenes entrevistadas, empleada en un restaurante turístico de la zona, me contaba que su madre también “hace” y respecto a las particularidades de la leña, me decía: *“tenés que conocer la ceniza o la leña, tenés que saber de dónde sale, mi mamá por ejemplo ve y dice “esta no sirve” o “esta sí”*. En el proceso destacan aspectos también como el tiempo de hervor y el “punto” exacto.

“Cuando está a punto le metés el maíz. Y hay un punto también, no tenés que dejarlo pasar, porque a veces se pasa, pelas y se queda la cascarita pegada y no se desprende por nada por nada. Entonces hay un punto que ella lo saca. Va sacando y probando, y dice bueno, está a punto. Y lo saca y lo pela, y lo enjuaga bien en la canasta y hasta que esté bien, bien limpio porque sale toda esa cascarita y lo deja secar al sol (Mercedes, 37 años, Tilcara, 2011).

En general esta cocción suele hacerse en los fogones, pero no deja de ser habitual utilizar los braseros alimentados a carbón. Esto hemos visto hacerlo en algunas casas de Tilcara, que no disponen de fogones, dado que prácticamente nadie lo hace en cocinas a gas por lo costoso del mismo, ya que implica cocciones prolongadas.

Del relato de las actividades realizadas puede entreverse la laboriosidad que el proceso exige, pues como vimos requiere desgranar manualmente cada marlo, seleccionar la

leña y seguir una serie de minuciosos procedimientos para la obtención de la ceniza, juntar más leña para alimentar el fogón, atender la olla mientras se cocina, pues no debe hervir ni mucho, a riesgo de “recocerlo” como dice la gente, ni poco a riesgo de quedar duro, y luego enjuagar con agua repetidas veces. Este proceso lo hemos ayudado a realizar, y verificamos que, en efecto, demanda suma dedicación, tiempo y destreza para ir eliminando todos los restos de cenizas y los pericarpios o “ponchos”. Concluidos estos pasos, se deja secar al sol uno o dos días, y queda listo para consumir como mote o utilizar como ingrediente principal del picante del mondongo, para producir harina -llevando los granos al molino- y elaborar la masa de los tamales.

Si bien las cantidades de maíz que se hacen varían, se prefiere hacer varios kilos, cinco en adelante generalmente, para no tener que realizar este procedimiento constantemente. Así también se eligen los meses “secos”, entre abril y principios de noviembre, para el mejor secado de los maíces y su conservación. Asimismo, del dialogo con la gente y la participación observante en la realización de este proceso, podemos señalar, y tal como ha ido surgiendo, la existencia de un saber pormenorizado que ha ido pasando de las generaciones mayores a las siguientes.

El “tostado” es otro de los procesos de elaboración que tiene el maíz, preparación que implica determinada variedad y no cualquiera del mismo, así como implicancias técnicas que podemos identificar en el siguiente dialogo con Blanca y Carmen:

G: - ¿se hace (el tostado) con cualquier maíz?

C: - *no tiene que ser un maíz blando, capia o garrapatita, que es capioso porque el amarillo es duro.*

B:- - *el chulpe sabes vez que hermoso para hacer*

C:-*ah el chulpe sí.*

G:-¿cuál es el chulpe?

C:- *ese transparente pero re dulce, ellos siembran, yo ahora no tendré nada de ese, yo el año pasado si había sembrado unos cuantitos.*

G:- ¿haces tostado Blanca?

B:- *y yo hago pero en la lata al horno por qué nosotros no tenemos tiesto y si no en olla de barro.*

G: - ¿cómo es el tiesto que tenés vos Carmen?

C:- *es de boca anchita es especial así me lo hizo mi abuela que ya falleció hace como 20 años ella lo hizo.*

Del diálogo emerge que el tostado se hace solo con determinadas variedades, siendo algunas preferidas, como el chulpe, por su dulzor, razón por la cual Blanca lo había

plantado en su rastrojo. Otro de los aspectos relacionados a los conocimientos que posee la gente, sobre todo las mujeres que ponen en práctica cada vez que eligen los maíces, aparece con lo que nos explica otra de las entrevistadas, al decirnos, por ejemplo, que el maíz para hacer mote pelado no es el mismo para el tostado porque *“tiene mucho almidón, no cocer bien. No revienta, porque tiene que reventar entonces está cocido”*. Asimismo, lo ideal es tener un tiesto, una especie de cántaro de barro con “boca ancha” de uso popular entre las madres y abuelas de mujeres que hoy tienen menos de sesenta años, que como Carmen conservan como herencia. En el caso de no contar con tiesto, el tostado se cocina en el horno, dentro de fuentes de lata. El paso previo al tostado del maíz es el “puimeado”, que consiste en hervir unos cinco minutos el maíz en agua con yuyos como cedrón, rica-rica, etc, luego se deja orear un rato, y se procede al tostado. Tradicionalmente, siguiendo el recuerdo de nuestros interlocutores, las madres y abuelas lo tostaban en “el tiesto”, u olla de barro con tipo especial de tierra arenosa que se obtiene en las playas de los ríos, llamada aquí *“medano”*, que tenía el efecto, al tomar temperatura de permitir que el maíz se cocinara parejo. Tal como lo explica Carmen: *“para que te quede bien parejito, porque si no lo meceas bien, donde te choca ya queda una cascarita negra, entonces para que sea bien parejito hay que ponerle eso y una vez que revienta el grano, está listo”*. Queda con una textura crocante por fuera y tierno por dentro, como hemos podido comprobar, sobre todo recién hecho, pues con el correr de los días se va endureciendo. El tostado se come solo o se acompaña con queso de cabra, combinación que la gente de más de cuarenta años, recuerda era de consumo frecuente en su niñez. El tostado también puede molerse, caso en el cual se obtiene la harina tostada que se utiliza para hacer chilcán y hulpada.

El chuño es otra de las preelaboraciones que consiste en la desecación de las papas para su mayor durabilidad. El proceso se lleva a cabo congelándolas, tras lo cual son pisadas con el fin de extraer el líquido contenido, secadas a la sombra y guardadas en bolsas para su conservación. Esta es una técnica muy conocida en otras zonas de los Andes, de hecho, el chuño que viene de Bolivia es uno de los productos que no faltan en los mercados de la zona, pero que en esta región está prácticamente desactualizado. No obstante, nos encontramos con unas pocas mujeres que aprovechan las papas de menor tamaño de sus producciones para elaborarlo. Como se observa en este registro de campo:

“José nos explicó que se ponen las papas en un nylon especial para eso por las noches heladas y luego se secan. Blanca que es más astuta, lo hace en la heladera, a la manera mecánica” (notas de campo, febrero 2006).

No podemos finalizar este apartado sin antes referirnos a algunos aspectos relacionados a la chicha, la bebida con la que se identifican las sociedades andinas por excelencia, a pesar de que su consumo haya decrecido, como se evidencia en otros trabajos en el área (Weismantel 1994, Camacho 2006). En la Quebrada parece ser, de acuerdo a lo que nos dicen nuestros interlocutores, se vendió en las chicherías hasta aproximadamente la década de 1960, lo cual nos habla de la popularidad que tenía la bebida, que paulatinamente fue decayendo. En la actualidad la chicha aparece para su consumo en diversos festejos y quienes la elaboran son mujeres, por lo general de edades ya avanzadas. Solo en una oportunidad pudimos observar parte del proceso en la casa de una mujer de Tilcara, de 75 años, a la que fuimos porque otra vecina nos contó que alguien estaba haciendo. En esa oportunidad, Lorenza estaba elaborándola con 40 kg de harina de maíz “de acá” y un poco del “abajeño, y 60 litros de agua, la misma cantidad de líquido que esperaban se obtendría tras todo el proceso. De lo que Lorenza, como otras mujeres nos cuentan, se desprende que la chicha ya no se hace “moqueada”, es decir, ya no se mastica la harina de maíz en la boca como parte del proceso de elaboración, pues eso “*puede contagiar enfermedades, y es lo que se hacía antes*”. Esta aseveración, vale mencionar, puede ser puesta en dudas, pues otra de las mujeres con quien charlamos, como parte del procedimiento nos comentaba la práctica del moqueado. Puede que en el relato de Lorenza lo que operó es su conocimiento acerca de la repulsión que dicha práctica puede generar entre gente que no fue criada en la zona y está imbuida de las prescripciones del sector salud, que ve dicha práctica como poco higiénica y peligrosa pues a través de la saliva del moqueador podrían transmitirse ciertas enfermedades, punto que relacionamos con la ingesta de sangre de vaca que desarrollamos hacia el final del capítulo, en donde lo que subyace son diferentes concepciones de lo puro e impuro, en términos de Douglas (1973). Continuando con el proceso de la chicha, tras un minucioso proceso, de muchas horas de trabajo, horas de cocción a fuego lento y de leña en las distintas enormes ollas de barro de diversos tipos que, como dijimos, muchas familias conservan, se obtiene la bebida. Si bien no es nuestro objetivo aquí inmiscuirnos en los secretos de esta preparación, que son muchos y complejos, nos interesa señalar que hallamos muchos artículos y libros exclusivamente centrados en la manufactura de la chicha, que dan cuenta de la importancia que tiene como un baluarte de la identidad andina, en el contexto de los procesos ligados a la patrimonialización alimentaria.⁶⁵

⁶⁵ Un registro de su producción la hallamos en el libro “Desde el maíz a la chicha. Preparación de la bebida ancestral andina en Villa El Perchel (Quebrada de Humahuaca, Jujuy). De C. Otero y M. Cremonte, 2009. Facultad de Filosofía y Letras. UBA.

Así, de la descripción de estos procesos de preelaboración de alimentos, surge la existencia de un saber-hacer que integra los aspectos vinculados a los constreñimientos ecológicos, la historia de la región y las tradiciones culinarias que se expresan en las experiencias colectivas acumuladas y transmitidas, pero actualizadas bajo técnicas más modernas, como el caso del chuño y el tostado en el horno, en las que intervienen para su elaboración algún tipo de electrodomésticos. Entrevemos también la disrupción en las prácticas de estos procesos de preelaboración entre la gente más joven, aunque los mismos no les resulten ajenos.

Más específicamente, debemos decir que cada una de estas preparaciones constituyen prácticas que aunque muchos hombres conocen con detalle, es una tarea que llevan adelante mayoritariamente las mujeres de las unidades domésticas, sobre todo las de mayor edad. Así cuando se consulta a las mujeres dónde han aprendido estos procedimientos para obtener el “mote pela”, dicen que así lo hacían sus madres y abuelas, dándonos a entender que los conocimientos culinarios circulan más entre las mujeres que los hombres. Sonia Montecino en este punto nos recuerda que el hecho de que precisamente, quienes estén en el ámbito de la cocina preparando alimentos sean las mujeres, no es inocente. De hecho, en la mayoría de las sociedades fueron ellas las depositarias de los conocimientos culinarios, saberes complejos que suponen el manejo casi alquímico de elementos y materias, por un lado, y la transmisión de los estilos culinarios, por el otro. En este sentido es que las mujeres son vistas como las que inciden en la continuidad o el cambio de las comidas, en su adopción o rechazo, en las creaciones y recreaciones de diversos preparados alimenticios, es decir, en el mestizaje alimentario (Montecino 2004:15).

La Quebrada siempre está de fiesta

Como hemos venido refiriendo, las comidas secundarias son las que se preparan con ingredientes que provienen mayormente de la autoproducción, requieren de laboriosos pasos de pre elaboración, se cocinan generalmente con fuego a leña - por el tiempo que demandan -, suelen llevar más condimentos y proporciones de grasa que las comidas frecuentes, y sus recetas, con adaptaciones, han ido traspasando de generación en generación de la gente de la zona. Descontando algunas preparaciones, como por ejemplo el caso emblemático de las humitas, que en la época de verano pueden hacerse relativamente habituales, o el caso en el que al interior de los grupos domésticos se decida comer determinado plato, como por ejemplo locro, picante de mondongo, guiso de quinoa, etc., sin

que se registre una fecha especial, o porque se encontraran con dinero insuficiente para la compra de alimentos, las comidas secundarias se asocian fuertemente a los distintos eventos festivos del año. Cada uno de ellos tiene su propio correlato gastronómico y su acto ritual, que no es nuestro objetivo analizar aquí, dada la complejidad y urdimbre que ellos expresan. Sin embargo, no podemos dejar de eludir el complejo calendario festivo que hay en la Quebrada, donde la circulación de alimentos ocupa un lugar clave en la definición del clima ritual que requieren esos eventos, y en la generación de sentidos y relaciones entre los participantes.

La cantidad de hechos festivos de distinta envergadura es tal, que nosotros mismos hemos caído en la cuenta de que, aún sin proponérselo, cada una de nuestras estadías estuvo atravesada por la participación en alguna celebración en la que la circulación de alimentos estuvo siempre presente. Los principales son el festejo a la Pachamama, la Señalada, Carnaval, Todos los Santos, San San Juan; a su turno, además, cada pueblo tiene su santo o virgen con sus respectivas fiestas, en las que se incluye el “cabo de año”, la conmemoración que se hace al año de la muerte de un familiar, incluidos los velorios, en los que es habitual la preparación de comidas para agasajar a los concurrentes. En este calendario festivo se incluyen fiestas cívicas, festividades locales y regionales, como las “festiferas” de los productores, la Fiesta del choclo, del Queso de Cabra, de las Humitas, de las Comidas Andinas, etc.

Estuvimos en varios de estos eventos⁶⁶ y donde, en efecto, se nos hizo evidente el lugar que adquieren las comidas que se elaboran con alimentos de producción local, siendo el caso del festejo a la Pachamama uno de los más importantes para los pobladores, donde la comida está destinada a los participantes del evento y a la Tierra. Nos detendremos en la descripción de algunas prácticas relacionadas con la preparación y consumo de alimentos que circulan en este festejo emblemático, porque la descripción de muchas de las prácticas, sentidos y performance puestos en juego nos sirven para dar cuenta de un modelo que, en diferentes grados, se repite en las demás celebraciones de tipo comunitario.

La fecha por excelencia para dar de comer a “la Pacha”, como dice la gente, es el 1° de agosto. A medida que este mes se acerca, en muchas casas se empiezan a realizar

⁶⁶Participamos de otros festejos que adquieren importancia, como el de San San Juan que se caracteriza por su gran fogata nocturna, a días del comienzo del invierno, y su danza con cuartos de cordero; La Señalada, que se realiza hacia el mes de febrero para marcar la hacienda y se caracteriza por un ritual especial en el que son centrales los dueños de la chacra y la participación de familiares y amigos; el de Todos los Santos, en el que se ofrece comida a los muertos en mesas, cual altares, cada noche del 31 de octubre, para recibir, como dijimos las almas de los seres queridos. La cantidad, variedad de platos, sofisticación en el armado de las mesas, aumenta exponencialmente cuando se trata de almas nuevas (seres queridos que murieron en el lapso del año o al cabo del mismo).

preparativos de cocina, ya sea haciendo charque, cocinando el maíz con cenizas para llevar al molino, o empezando el aprovisionamiento de ingredientes y productos a través de las compras en el pueblo, como por ejemplo en el de Tilcara, donde en las carnicerías se refuerza la oferta de cortes especiales, como cabeza (para la cabeza guateada), mondongo, patas (para los picantes), y en el mercado y las calles aledañas al mismo, aparecen las mujeres vendiendo la harina para tamales, chicha en botellas recicladas, entre otros insumos necesarios para la Pacha –incienso, alcohol, cigarros, coca-:

“Yo te digo para las fechas así de la Pachamama se come eso. Toda la gente guau! te come, tamales, picante de mondongo, te comen de todas esas cosas, charqui, guiso de papa verde. Pero después todos los días, no. No. se perdió todo eso”(Amalia, 40 años, 2012, Maimará).

“Maíz, trigo, todo eso, los consumimos para festividades, para la chayada”, solo se venden en agosto”(Matilde, 70 años, Juella, 2010).

“Acá en agosto vas a comer una gran variedad de comidas, yuspiche, la quinoa el picante el mondongo, tamal ...” (Mercedes, 37 años, Tilcara, 2011).

“Cabeza de cordero, patitas, hacemos secar bien y para la tistincha para agosto para dar de comer a la tierra” (Carmen, 54 años, Juella, 2012).

Estas comidas entre las que se menciona tamales, picante de mondongo, guiso de papa verde, guiso de quinoa, cabeza guateada, yuspiche, tijtíncha, y podemos agregar empanadas, locro, picante de pollo, asado y la infaltable sopa, son algunas más de las comidas que se consumen para esta fecha. Dependiendo de la cantidad de invitados que se espera, todas estas preparaciones suelen hacerse con la ayuda de las personas que compartirán la celebración. Una vez elaboradas, y el día clave son consumidas tanto por todos los comensales como por la Pacha, para la cual se cava un pozo, angosto y relativamente profundo, en el que en parejas los integrantes de la celebración van dando de comer a la tierra, bajo un orden y protocolo determinado en el que le agradecen, solicitan perdón si “la ofendieron” y también “abundancia” para los sembrados, alimento y agua para los animales, tras lo cual se va echando, siguiendo un minucioso orden, la comida y la bebida.

Los platos con las comidas se ubican decorativamente sobre un mantel sobre la tierra, junto a platos con maíces cocinados, a menudo quinoa cruda, junto a caramelos, galletitas de paquetes y frutas. Cuando consulto por qué agregan estos productos dulces industrializados, que no emergen claramente de la tierra, me dicen “porque a la Pacha

también le gusta”. Cuando pregunto por el sentido de ofrecerle la quinoa, uno de mis interlocutores, quien la cultiva en su chacra desde finales de la década de los ´90, me explica que este grano simboliza “oro”, aludiendo a través del valor que tiene el mismo como metal precioso, el lugar destacado que tiene la quinoa, razón por la cual también cada integrante echa un puñado con sus manos. Es decir que si bien hay un grupo de comidas imprescindibles, las que contienen los productos que ofrece la tierra en esta región, los otros que entran en la categoría de “golosinas” industrializadas no son discriminadas, lo cual vuelve a marcar lo que veníamos observando en el capítulo anterior, respecto a que los alimentos no son clasificados en compartimentos distintos. La misma situación se da con el ofrecimiento de las bebidas a la Pacha, que son las mismas que circulan entre los comensales. Conjuntamente son reunidos la chicha, cerveza, vino, licores y la Coca Cola, la marca que en esta región tiene un simbolismo más evidente que otras bebidas del mismo tipo. La popularidad que tiene su consumo en la Quebrada, como ya hemos mencionado al analizar su consumo en relación a la hulpada, debemos interpretarlo en como influyó el significado externo en la difusión de esta bebida. La amplia red de distribución en la zona a partir de la mejora en las redes de comunicación, la influencia de los medios publicitarios tuvo mucho que ver con la “elección” que hacen los consumidores. Así a la Pacha se le ofrecen productos cuya obtención y elaboración son muy preciados, se le da “lo mejor”, proyectándose en este ofrecimiento el valor positivo que adquiere esta bebida entre en la gente de la zona, cargándose de nuevos significados internos.

La etiqueta en la mesa para estas ocasiones tiene muchas de las señas reconocibles durante los días cotidianos en las casas, aunque la variedad de comida es mucho más numerosa. La comida es servida en los mismos platos de loza cachados por su uso. También lo es la secuencia de los platos, se comienza por los más secos y se finaliza con la arquetípica sopa. Asimismo se registra la norma implícita de no tener que dejar nada en el plato, y que en los contextos festivos se ve exacerbada, puesto que los comensales son efectivamente observados por el resto, y si alguien no puede terminar alguno de los platos ofrecidos, es “multado” por el resto, lo cual implica beber por completo un vaso de alguna de las bebidas alcohólicas que rápidamente le será ofrecida, ante las risas y chistes expectante de todos. Lo cual vuelve a marcar el mandato social de la importancia de no desperdiciar los alimentos. Otra de las características de las ocasiones donde se dan las comidas comunitarias, es la circulación de un mismo y único vaso que contiene chicha, licor o yerbeado – una infusión caliente y azucarada de hierbas a la que se agrega alcohol fino, siendo un gesto mal visto el rechazo a tal ofrecimiento. Pues bien, en este festejo, como en

los demás que enumeramos al comienzo del apartado, junto a la música, las coplas y el baile, la comida asume un rol importante. Como pudimos rastrear, las preparaciones centrales para estos festejos comunitarios están identificados como las “de acá”, “regionales”, “andinas”, que poseen, como se descubre del análisis que venimos realizando desde los procesos de producción, distribución y preparación, de un valor simbólico y afectivo de alta potencia, que permiten que la gente de la Quebrada se reconozca como perteneciente al mismo colectivo social.

Así pareciera ser que las comidas que circulan por las manos de los participantes de estos eventos comunitarios, lo que incorporan, se convierten en lo que recarga energías vitales, mentales y simbólicas. Es posiblemente, parafraseando a Mintz (2005), la *comida del alma -soul food-*, la que utilizaban los antiguos esclavos negros de América para referirse a las comidas de la tierra de la que fueron arrancados y que podían recrear en el nuevo contexto. Salvando las grandes diferencias, podemos ver que la identidad alimentaria, la que da “libertad” perdura en las comidas que se elaboran con lo que da la tierra, siguiendo las recetas que la gente conoce y degusta desde su proceso de enculturación alimentaria. Asimismo, las prácticas y valores alimentarios propios de estos eventos, interiorizados y transmitidos por sus participantes operan reproduciéndose también como espacios de aprendizaje. Pues en efecto los alimentos son portadores de sentidos, y este aspecto les permite ejercer efectos simbólicos, fundando la identidad colectiva y las marcas de diferencia frente a “los otros”, permitiendo a su vez “construir” y poner en escena la realidad y las relaciones sociales que inserta y mantiene a la gente en el sistema de significaciones (Fischler 1995^a: 59). Finalmente, antes de seguir en el siguiente apartado, confeccionamos un cuadro que permite observar la asociación entre los eventos gastronómicos más emblemáticos con las comidas y bebidas que se consumen.

| Festividad | Comida |
|----------------------|--|
| Pachamama | Salado: Sopa, Tamales, empanadas, guiso de mondongo, de quinoa, picante de beza guateada, locro, yasgua. Dulce: nada. Bebida: chicha, gaseosas, vino, licores, ginebra, etc. |
| San San Juan | Salado: Sopa, locro, picante de pollo, yasgua. Dulce: maicinitas, pastafrola, gaseosa, cerveza, chicha. |
| Todos los Santos | Altar: la comida que le gustaba al difunto, por ejemplo: sopa, milanesas, huevos pas fritos, asado, picante de pollo, tamales, guisos, tostado, mote, galletitas, s, api, mazamorra, gelatina, tostado, mote, turcos, capias. (todo junto). Dulce: maicinitas, pastafrola, dulce de cayote, Bebida: chicha, hulpada, gaseosa, vino, etc. |
| Navidad y Fin de Año | Salado: Asado de vaca, llama o cordero, papas, habas, ensaladas. Dulce: pan rones. Bebida: Vino, gaseosas. |
| Señalada y Carnaval | Salado: Sopa, asado de cordero con papas, habas, choclo, queso de cabra, papa, empanadas. Dulce: nada. Bebida: Vino, cerveza, chicha o ... |

| | |
|-------------------------------------|--|
| Ferías | Se vende diversidad de comidas entre las que no faltan empanadas, humitas, asado de cordero, llama, papas criollas, yasgua. |
| Cumpleaños | Salado: Sopa, ensalada rusa, empanadas, asado con papas, mote. Dulce: torta de los. Bebida: Coca cola, cerveza, vino. |
| Festejo del Señor de . (septiembre) | Sopa, picante de pollo, sopa. Bebidas: licores, cerveza, gaseosas. |
| Pascua (abril) | Humitas, pastel de choclos, choclo hervido, pescado (del río Bermejo o merluza do). |
| 1° de Mayo | Asado (vaca, llama, cordero) con papas criollas, yasgua, sopa. Bebida: gaseosa, Postre: nada. |
| Velorios | Picante de mondongo. |
| Cabo del año ⁶⁷ | Asado con papas criollas, mote, ensalada / empanadas, picante de mondongo, Bebidas: gaseosas, vinos, cerveza, etc. Bebidas: todas las demás. Postre: nada. |

Cuadro 1: Eventos comunitarios y sus comidas características.

En todos estos eventos alimentarios, circulan los alimentos de la esfera de la autoproducción donde, de acuerdo a la estación del año, aparecen las asociaciones con los respectivos alimentos. Así en febrero, para Carnaval y la Señalada, como todo “madura” por entonces, encontramos en las mesas ofrecidas a los comensales, grandes banquetes con los productos que salen de la tierra, y donde el papel de la carne asada, que proviene en general de los corderos criados y carneados en la chacra, es central. Esta comida comunitaria, a diferencia de las demás, es la que más se vincula con preparaciones masculinas, en tanto son los hombres los encargados del asado. Los demás eventos –en los que no se prepare asado – están asociados a las preparaciones de olla y horneado, que quedan bajo el resguardo de las mujeres, que elaboran comidas pulzudas y bien condimentadas. La festividad única en su tipo la constituye la del 1° de noviembre, donde se combinan todo tipo de preparaciones y alimentos, cuando mejor se visualiza la gastropolítica de la familia, pues en los alimentos y comidas que se ponen en el altar para el difunto, es que emergen claramente las distinciones de clase, género, región y nacionalidad. En efecto, tras haber visitado en una misma jornada cuatro altares de almas nuevas (dos en la zona urbana de Tilcara y otras dos en la zona más rural de Juella), pudimos apreciar, de acuerdo a la cantidad de recursos, tiempos destinados a la elaboración de los mismos, y en la diversidad de platos e ingredientes expuestos, todas estas marcas distintivas. Respecto al lugar de los postres, podemos ver que, excepto dos eventos (San San Juan y día de las Almas), es prácticamente inexistente. Los caramelos, dentro de la categoría de lo dulce, los vemos en platos ofrecidos a la Pachamama y como adorno de los altares a los santos, como signo de distinción y aprecio por lo dulce.

⁶⁷ Cuando se cumple el primer año de la muerte de un ser querido, sus familiares hacen una misa en la iglesia y una comida comunitaria a la que quedan invitados la familia extensa, vecinos y amigos.

Lo bueno y lo malo, lo “pulzudo” y lo “chatarra”

A continuación, tras haber expuesto la clasificación que hacemos de las comidas, las actividades, los participantes y sentidos relacionados a la preparación y consumo de las mismas, guiándonos de la premisa de Lévi Strauss (1968) de que los alimentos para que sean “buenos para comer” deben ser “buenos para pensar, nos ocupamos de explicitar las categorías locales utilizadas para ordenarlos, clasificarlos y combinarlos conceptualmente. En este sentido se observa una preferencia por las comidas que cumplen con el requisito de ser “pulzudas”, “pesadas”, “fuertes”, y también de “llenar”, y que son, a su vez, las consideradas “sabrosas”. Estas características coinciden con la enumeración de comidas como los guisos y demás preparaciones de olla que tienen la particularidad de conservar los jugos de los alimentos y ser elaboradas con tiempos considerables de cocción –generalmente en fogón - . Examinemos lo que dicen nuestros entrevistados:

“Acá se come guiso o tucos, porque acá la milanesa no alimenta, no agarra, acá hay que comer pulzudo, por eso acá los locros, los yuspiches, los picantes, maíz y nunca nos falta, son raros los que dicen no yo no como maíz” (Susana, 54 años, Juella, 2010).

“con el maíz que cocino con la leña, lo lavo, con eso me hago el guiso de mondongo, con el mote, eso cocino yo, lo hago hervir a la mañana, con panza, pata, eso es las comidas fuertes para mí, la comida del maíz, eso, la quinoa, el trigo, porque el arroz lo mantiene un rato nomás, a mí me da hambre, cuando voy a la quinta me da hambre. Cuando estoy muy apurada me hago un guiso de fideos tostados, arroz con salsa, esas son las comidas rápidas para mí, milanesa me hace mal, frita me hace mal (Belinda, 65 años, Tilcara, 2013).

Como manifiestan estas mujeres, las comidas elaboradas con cereales sin refinar, es decir que poseen su germen, fibras y nutrientes sin manipular por la industria, como el caso del maíz, trigo, quinoa, a las que se agregan distintas proporciones de carne y verduras, con fondos de cocción donde la grasa es un ingrediente presente, resultan platos superiores en calorías y poder de saciedad, comparados con los productos refinados e industrializados como arroz, fideos, pizzas, incluso milanesas, que son “secas”, que “dan hambre”, y por eso “no agarran acá”, como lo explicaba una de nuestras interlocutoras. Son consideradas comidas fuertes entonces las “comidas de campo”, las que hemos categorizado como secundarias, que poseen alimentos valorados por la gente por su potencial nutritivo y fortificante, que confieren fuerza, energía y salud. Por el contrario, las comidas frecuentes son consideradas mayormente como las de tipo ligera, rápida y chatarra.

Estos criterios de clasificación están relacionados principalmente, nos parece ver, con el valor energético de los alimentos y el empleo del cuerpo, en tanto su uso es intenso entre quienes se ocupan de las actividades agrícolas ganaderas, que imprime en la alimentación un fuerte sentido reparador de las energías consumidas. Valen agrega que no hemos constatado diferencias de género en esta categorización, a diferencia de lo que recogen los estudios de los citados autores que trabajan la relación entre las representaciones que relaciona alimentación, cuerpo y salud en contextos urbanos del Buenos Aires (Aguirre 2005, Ortale 2007, Herkovitz 2007). En las zonas rurales de la Quebrada, tanto hombres como mujeres que hacen uso de su cuerpo para realizar las tareas de la producción orientada al autoconsumo, incluso los niños en edad escolar que colaboran en actividades pesadas como la limpieza de los canales de riego y la siembra, dicen necesitar de la ingesta de alimentos energéticos y “pulzudos”, y más de allá de haber registrado que las mujeres de la casa suelen reservar la mejor porción de carne de una comida a los hombres adultos, no hemos observado ninguna diferencia respecto a las cantidades. De esta clasificación se desprende otra oposición entre lo “natural” y “artificial”, ya que las comidas pulzudas/de campo/ fuertes coinciden con ser las que se conceptualizan como “naturales” porque se elaboran con alimentos producidos en la zona bajo técnicas artesanales y sin la utilización de agregados químicos en el proceso de producción. A su vez, todos estos alimentos se diferencian de las comidas rápidas/chatarras/ a las que atribuyen una dudosa calidad nutricional, tal como expresa claramente una de las mujeres entrevistadas:

“bueno hoy me faltó el maíz, bueno usted sabe, cuando hay plata y si no tenés plata y no has alzado de la quinta tiene que comprar esa comida y hacer un guiso de fideos ... hasta el otro día estábamos con papa y choclo y asadito (de cordero aclara) y hoy hice un guiso chatarra con una sopa de frangollo”(Juana, 49 años, Juella, 2012).

En este sentido surge una clasificación entre alimentos buenos o “sanos” y malos, por su contenido en químicos. Los primeros son para muchos los alimentos que salen de los rastrojos, como el maíz, las papas o como dice la gente “los de acá”:

“el alimento sano es la sopa majada, por lo menos el maíz, el picante que le decimos el mondongo, son las más sanas comidas, el trigo, la quinoa, la kiwicha. Esas son las comidas más sanas que hay acá. Los que vienen con químico, vas al mercado a comprar la acelga, con químicos, la lechuga con químicos, el tomate todo tiene nada es natural todo madura con químicos” (Juana, 49 años, Juella, 2011).

Dentro de esta clasificación también ubicamos la categorización local que registramos para el caso de la carne, en tanto la criolla entraría dentro de la esfera de los alimentos preferibles porque, como los productos que salen del rastrojo, son producidos sin sustancias químicas y se conoce el origen de los mismos, a diferencia de la carne mestiza. Aparecen otras nociones por parte de algunas de nuestras interlocutoras, que indican que el mal empleo del maíz puede generar problemas estomacales:

“Hay que tener cuidado con el maíz ese para hacer el chilcan pues cuando no se elabora con los maíces correspondientes y bajo el debido proceso de tostado, puede ser muy indigesto. Siendo “los pobres turistas que después terminan en el hospital, pues “la gente quiere sacar de cualquier maíz y así no es. (...) Es un tipo de maíz, ahora lo que se ha venido a la Quebrada, es ese maíz boliviano, ese que tiene unos dientes grandotes, usted va a comer un tostado de esos y se va a morir con un cólico, tiene mucho almidón, igual la chicha cuando hacía mi mamá ella sembraba ese maíz chiquito, adivine que usaba ella, ella no usaba el mejor maíz, usaba los chiquititos, el maíz ese, lo que tenía en el medio, como se llama, el germen, eso es aceite, de ahí sacan el aceite de maíz, entonces vos haces la chicha y al procesarlo con la misma masa sale la espumita igual que la cerveza y cuando está mal hechita sale como un aceite la chicha. Y eso es lo que sale de los maíces tan chiquititos (Candelaria, 55 años, Tilcara, 2009).

Es decir, que un alimento como el maíz, reconocido por sus bondades nutricionales, puede transformarse en *malo* si no se poseen los suficientes conocimientos para reconocer la diversidad de maíces y las correspondientes técnicas de preparación.

Rastreamos también la emergencia de algunos alimentos considerados *buenos*, no solo por su asociación con los de la esfera de producción orientada al autoconsumo local, sino también porque entre la gente de la zona se sabe que están indicados para consumir con un propósito curativo. En este sentido, una de las comidas más mencionadas es el calapi, indicado por las personas adultas que su ingesta sirve para *“limpiar el estómago porque es con cal, eso limpia dicen, eso nos decían los abuelos”*; el locoto *“para los huesos”*, el membrillo para la garganta, la piel de las papas *“de acá”*, por las vitaminas, la chicha, cuando aún no está muy fermentada, para incrementar la cantidad de leche en las mujeres que amantan. También aparecen como *buenos* los alimentos pregonados como tales por los sistemas expertos en salud, tales como: *“lo descremado”*, aludiendo a los lácteos, la carnes magras (pollo sin piel, cortes no grasosos), frutas, leche, verduras, cereales. Conceptualizados como *“malos”* aparecen el *“asado gordito”*, salsas, *“sopa gorda”*, gaseosa, golosinas, carne con grasa, pollo con piel, manteca, comidas muy condimentados, salsas, frituras. Claramente, podemos observar que estas últimas clasificaciones, son las que

emergen de los sistemas expertos en salud que permean a través de los medios masivos de difusión, como por el contacto que tienen los pobladores con los integrantes del sector salud.

Hallamos otras categorizaciones acerca de lo *bueno* y lo *malo* en nuestro trabajo y cuyo hallazgo surge en torno al carneado de vacas que narramos y analizamos en el siguiente apartado.

El caso de la ingesta de sangre de vaca

Una mañana muy fría de julio fuimos invitados⁶⁸ a una carneada en la casa del hijo de Blanca, ubicada en un páramo entre cerros, a unos 3000 metros de altura, y a quince kilómetros de Purmamarca. La matanza de la vaca se dio tras una pausada serie de pasos que incluyeron la reunión de cinco hombres que se ocuparon de arrear las vacas sueltas por el campo, encerrarlas en un corral y seleccionar una de ellas, tras lo cual siguió la tarea de atarla, volcarla sobre la tierra y proceder a su carneado. Si bien los momentos cruciales, que implicaron la matanza de la vaca, resultaron impactantes para alguien desvinculada de estas prácticas por pertenecer, como ya dijimos, a un contexto urbano -en el que la carne se compra trozada en las carnicerías-hubo otro hecho que llamó poderosamente nuestra atención. Fue ver que la sangre de la vaca, a medida que iba saliendo de su yugular, era recogida en un pequeño tacho plástico del cual los hombres iban llenando un vaso, que por turnos iban bebiendo. También lo hicieron una de las mujeres y el niño pequeño de otra de ellas. Si bien fuimos invitadas a hacerlo, fue imposible aceptar, impedidas por el sentimiento de disgusto me generó la sola idea de ingerir la sangre tibia de la vaca moribunda aún, frente nuestro.

Más tarde, a medida que iba consultando con otros de mis entrevistados, supe que en esta zona, como en otros contextos rurales, casi nadie desconoce esta práctica, aunque no todas las personas, y más allá de su género, efectivamente beban sangre de vaca por sus propiedades tonificantes, así las razones para beberla están relacionadas con la salud, dicen que “*es buena para la sangre*” porque “*da glóbulos rojos*”, “*da fuerza*”, “*para la debilidad*”, arguyendo con esto su poder curativo.

Esta experiencia nos resulta interesante para realizar algunas reflexiones que vinculamos con lo considerado bueno o malo, puro o impuro y con el proceso de

⁶⁸ Me acompañó en dicha jornada la Lic. Andrea Solans, con quien pudimos reconstruir y analizar lo registrado. Como resultado de ese primer análisis expusimos el trabajo “El consumo ritual de sangre caliente (bovina) en Quebrada de Humahuaca. XVII Encuentro Anual de Nutricionistas. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas, noviembre 2010.

reflexividad que debí realizar como antropóloga y situarme en el entramado sociocultural en el que se dan. Por empezar, esta situación la relacioné con otra que emergió en mi tesis de licenciatura con el caso del consumo de “pescado crudo”, el ingrediente principal del cebiche, por parte de inmigrantes peruanos en el contexto de la ciudad de Buenos Aires a fines de la década de los noventa, cuando la comida peruana era considerada comida de inmigrantes pobres, y no alcanzaba por entonces las dimensiones de boom gastronómico que implica la comida peruana actualmente, a escala internacional. En ese momento se tildaba a los inmigrantes peruanos de “incivilizados” e “ignorantes” por cometer la “transgresión” de comer pescado crudo, acercándolos a un estado de naturaleza y barbarie, a pesar de ser macerado con el limón que se le exprime por encima, junto al locoto fresco que “cocina” el pescado-, valoración sumamente útil para criticarlos y discriminarlos en el contexto migratorio dentro del cual no eran considerados bienvenidos por algunos sectores de la ciudad (Sammartino 2001, 2010).

En el marco de los contextos urbanos occidentalizados, la sangre, como el caso del pescado del cebiche, están asociados a lo crudo, a la “naturaleza”, a lo incivilizado, a lo “salvaje” y pueden ser leídos como símbolo de una elección que se acerca a la condición animal. Más focalmente, la sangre cruda, junto a otras secreciones como la saliva, es considerada por parte de los sistemas expertos en salud, portadora de contaminación ya que puede contener microorganismos patógenos como virus, bacterias y microbios y producir enfermedades, como emergió con el caso de la chicha moqueada. Esta idea de la suciedad está claramente dominada por el conocimiento experto en bacteriología, de tal manera que se hace difícil pensar en la suciedad salvo en el contexto de lo patógeno para quienes desde el proceso de socialización estamos permeados por esta noción.

En el contexto de la Quebrada es preciso contextualizar el significado del consumo de la sangre de vaca en un sistema curativo que integra también la utilización de la orina y la sangre humana. Aquí se usa la orina sobre la piel para curar distintas afecciones como fiebre, golpes, torceduras –como hemos visto también en contextos campesinos e indígenas de Río Negro- así como la sangre menstrual para curar herpes y callos de los pies, entre otras afecciones. Por otra parte, es preciso considerar la valoración que adquiere la carne criada “naturalmente” entre nuestros interlocutores, refiriéndose con ello a que las vacas viven en el campo, no afectadas por ningún tipo de pesticidas químicos, pastoreando a su antojo, tal como hemos visto en el capítulo 6.

Son, como destaca la gente también, animales vacunados pero sin las “pichicatas” y alimentos de menor calidad –granos- que consumen en el marco de la producción de carne

industrializada. Es decir, la sangre que beben pertenece a animales de los cuales conocen su procedencia y crianza, siendo otro dato a considerar el clima frío y seco del ambiente, que beneficia la condición de frescura de la sangre, que por otra parte es bebida al instante de su matanza. Posiblemente sí generaría ansiedad entre mis interlocutores carnear una vaca que ha sido criada en *feedlot*, con antibióticos, y hormonas sintéticas.

Podemos entrever que estas secreciones, que en otros contextos son consideradas repulsivas, no lo son aquí, y en virtud de ello podemos preguntarnos si son acaso las ideas sobre el consumo de la sangre en el contexto de la Quebrada simbólicas, y la de los expertos en salud, ideas higiénicas. En este sentido, siguiendo a Mary Douglas en *Pureza y Peligro* (1973), podemos reconocer, tanto para el caso del ceviche como de la sangre, operan conceptos emocionalmente cargados de impureza y contaminación que deben ser interpretados dentro de la constitución de un orden simbólico que opera mediante inclusiones – exclusiones en el marco de las relaciones humanas, donde lo sucio, lo impuro y lo infectado connotan lo despreciable, innoble y repugnante, y la pureza designa lo conveniente, adaptado y apropiado. Para la gente no tiene nada de anómalo beber sangre de vaca como práctica de prevención y curativa, quedando claro que si bien hay categorías que permean a través del contacto que hay con el sistema experto oficial en salud acerca de alimentos buenos y malos, hay conceptos locales sobre la suciedad y contaminación que se oponen a los mismos y se corresponden más bien al plano de la sabiduría local.

Como resumen de este capítulo resaltamos como uno de los ejes que dieron forma al mismo, nuestra clasificación de las comidas en frecuentes y secundarias, considerando que las primeras están mayoritariamente constituidas por alimentos que provienen de la esfera agroalimentaria hegemónica –con la excepción de la carne criolla -, con sus tiempos de cocción relativamente rápidos, elaboradas con menos grasa y condimentos, a diferencia de las comidas secundarias, constituidas por ingredientes centrales que provienen de la producción en la chacra y dependen de la estacionalidad, llevan más condimentos, grasa y tiempos de cocción, por lo que en general se hacen en fogones. Señalamos también que las comidas secundarias quedan bajo el resguardo y la égida de las mujeres mayores de la casa, mientras que las frecuentes es posible que queden, indistintamente, a cargo de otros miembros del grupo doméstico. Otro de los aspectos que surge es que las comidas secundarias se relacionan con actividades consideradas parte de la cocina (matanza de los animales, faenado, preelaboración de maíz, etc.), excluidas en los contextos urbanos. Se observa asimismo que la cocina está supeditada a la microregionalidad, por la cual los

pobladores adaptan y reinventan las recetas de acuerdo a las posibilidades que tienen para reunir los ingredientes.

Vimos que las decisiones para el armado de los platos están influenciadas por una variedad de cuestiones en las que priman tanto la disponibilidad de los alimentos, los tiempos para cocinar, los gustos de los comensales, las tecnología de cocción, conformando muchas veces nuevas gramáticas alimentarias que combinan en un mismo plato, por ejemplo, “cornbeef” con mote. Asimismo, el orden de las ingestas que encontramos incluye desayuno, almuerzo y té-cena. Todos estos eventos suelen ser respetados y son raras las ocasiones en que las personas refieran saltarlos por diversas razones, por lo cual los picoteos no suelen cumplir la función, como más claramente se observa en los contextos urbanos, de suplir ingestas estructuradas. El orden de los platos y tipo de comidas también están pautados, razón por la cual es muy raro que un almuerzo no esté completo si falta la sopa, el segundo plato.

Por otra parte, no hallamos diferencias sustanciales en las modalidades alimentarias entre gente de zonas urbanas y rurales de nuestra área de estudio, lo cual puede que obedezca a que las más rurales, donde hicimos nuestro estudio, no dejan de ser cercanas a las más urbanas, dadas las fluidas vías de comunicación, como la de circulación de alimentos entre ambas esferas. La excepción a la existencia de este modelo de comidas frecuentes y secundarias la hallamos cuando los miembros de las unidades domésticas no poseen otros trabajos fuera de la chacra y sus comidas están constituidas en mayor grado por los alimentos que provienen de la autoproducción.

En el mismo sentido, más allá de las dos cocinas que hallamos e identificamos como tradicionales y modernas, la posesión de algunos objetos en común, como el hecho de tener fogón y determinados equipamientos (amasadoras manuales, ollas de barro, máquinas para moler maíz, cutanas, etc.) nos indican que las cocinas que se modernizan no dejan de compartir las mismas “herencias culturales” (Bourdieu 1980) que tienen la función de generar la pertenencia a un mundo en el que los actores, aunque puedan haber ascendido socioeconómicamente y tengan un modo de vida un poco más holgado en relación a sus vecinos, y con ello diferenciarse levemente del modo de vida de estos, por ejemplo, habiéndose podido comprar diversos electrodomésticos, vehículo, etc., comparten las mismas señas de identidad, incluso habiendo dejado de cultivar en los rastrojos. No obstante, encontramos que los gustos, y las prácticas alimentarias son sumamente heterogéneos, aún dentro del mismo grupo doméstico, revelando la incidencia que tienen la pertenencia a distintas franjas etáreas, formas de pensar y proyectos de vida y posibilidades

económicas. Acerca de la etiqueta, las comidas cotidianas, que se dan al interior de los hogares, como las festivas y comunitarias, poseen prácticamente los mismos rasgos, no solo en el orden de los platos (primero seco o relativamente más seco que el segundo, constituido por uno líquido: la sopa), el empleo de la vajilla, que es la misma, como los modales en la mesa: agradecer, tirar al suelo para la Pacha, servir las mismas porciones para hombres y mujeres, empleo de las manos para pelar los huesos, etc. Asimismo se visualiza el mandato de “no desperdiciar” y consumir todo lo ofrecido, del mismo modo, prácticamente no se desecha nada en la cocina, todo se consume, se recicla o destina para los animales de la chacra. Hemos marcado asimismo que las categorías nativas clasifican las comidas en “*pulzudas*”, “*pesadas*”, “*fuertes*”, enfrentadas a las “*ligeras*” o “*las chatarra*”, valoradas por su poder de saciedad, conferir energía y salud, a diferencia de las que no llenan. Asimismo las comidas pulzudas son las que en general circulan al interior de los eventos comunitarios como diacrítico de la identidad en la región. Emergen también dos platos *tótem*, el picante de mondongo y la sopa, este último el plato prácticamente obligado, tanto los días cotidianos como festivos, y uno de los baluartes de la identidad no solo quebradeña, sino jujeña.

Las categorías nativas están conectadas también a la dicotomía entre alimentos *buenos /malos*, conformando parte de los buenos, muchos de los cultivos emblemáticos de la zona, rescatados por la naturalidad con que se producen, supuestamente menos intervenidos a nivel técnico-industrial, junto a alimentos recomendados por los sistemas expertos en salud (buenas son las verduras, las frutas, los cortes magros, etc.), destacándose como alimentos malos, aquellos considerados como tales por los mismos sistemas de salud, (grasas, frituras, golosinas, etc). Sin embargo, se observan también otras clasificaciones de lo “bueno para comer”, como el caso de la sangre cruda de vaca, considerada tabú en muchos otros contextos pues no pasa por el cedazo de las reglas convencionales que la hacen irreconocible como alimento debido a su estado crudo. Asimismo el significado de su consumo lo interpretamos en el marco de un sistema curativo que integra la utilización de la orina humana, la leche cruda de mamíferos –sin pasteurización-, el consumo de gusanos (en las papas criollas), y sin olvidar las implicancias de la chicha moqueda.

Por otra parte, registramos entre nuestros interlocutores sentidos que destacan la naturalidad de los alimentos de la esfera agroalimentaria orientada al consumo. Esta misma valorización la hallamos entre los discursos por parte de técnicos y profesionales de instituciones públicas y ONGs, que refuerzan la valorización de las cualidades nutricionales de estos alimentos entre la gente. Esto mismo nos parece que se potencia en el marco

general que adquieren a nivel mundial los alimentos geográficamente situados, apreciados por su asociación con prácticas artesanales de producción, sus señas de historia e identidad regional, a diferencia de los alimentos OCNI, puestos en tela de juicios por el desconocimiento que existe respecto a posibles efectos sobre la salud humana. Por último, relacionado a esto, el caso de los significados que adquiere la Coca Cola en la Quebrada, tal vez uno de los íconos más potentes del poder de las grandes corporaciones de la industria alimentaria a escala global y la fuerte publicidad, a la que destinan importantes recursos económicos, en pos de la creación de significados simbólicos que instan a su consumo y organizan nuevas prácticas entre la gente de la zona, como la de ofrecerla a la Pachamama, como expresión de estatus y amor hacia ella.

En el próximo capítulo intentamos avanzar en las razones que en la Quebrada se registran los cambios y continuidades a partir del análisis de la memoria de la gente de mayor edad que nos va conduciendo por distintas vías de análisis



Fotografía 13: Cocinando guiso de papa lisa. Juella, Abril 2010.



Fotografía 14: Estofado de arroz con pollo, Día de las Almas, Tilcara, de noviembre 2013.



Fotografía 15: Comidas para el altar de una alma nueva. Juella, 1 de noviembre 2013.



Fotografía 16: Huaschalacro, plato pulzudo para recuperar energías. Juella, octubre 2013



Fotografía 17: Cocinando guiso de cordero. San José de Juella, abril 2010.



Fotografía 18: Cocinando el maíz con ceniza, Juella, junio 2011.

CAPITULO 8

LO QUE CAMBIA, LO QUE QUEDA Y PORQUÉ

“Es la memoria femenina y a veces masculina, la que nos permite aproximarnos a los significados sociales de determinados platos, a las razones de su permanencia o extinción, a sus usos en el pasado, o a las variaciones locales y personales. Es esa memoria la que nos da las inflexiones necesarias para construir la especificidad de ciertas preparaciones o las variaciones que harán de un guiso, un signo.”

(Montecino 2004: 21).

Hasta aquí hemos analizado una diversidad de actividades y sentidos imbricados en las esferas que vinculan la producción, distribución, preparación y consumo de los alimentos en la Quebrada. En este capítulo intentamos avanzar un poco más en las explicaciones en torno al análisis de algunos procesos locales que inciden en la continuidad y el cambio de las prácticas y significados alimentarios. En este sentido Fischler (1995:147) nos recuerda la existencia de ciertos elementos en los sistemas alimentarios que funcionan entre los rasgos más sólidos y permanentes, caracterizados por su continuidad o su lenta evolución. Son rasgos característicos que parecerían poder resistir al cambio, a las innovaciones, a los intentos de introducción de variedades y tecnologías nuevas, dando por resultado la idea de que hay platos prototípicos que perduran siempre, como por ejemplo varios de los elaborados con maíz, y sin embargo, algunos se dejan de hacer y otros cambian, como el caso de la quinoa, que tras muchas décadas después de su práctica desaparición, emerge incipientemente en algunos rastrojos de la Quebrada, así como su consumo, cargado de nuevos sentidos. En efecto, sabemos ya que las conductas ligadas a la alimentación nunca son estáticas, son dinámicas, en tanto están afectadas por las condiciones socioeconómicas y políticas, o dicho de otro modo, los significados externos, que inciden en las prácticas, los sentidos y los gustos alimentarios. Sin embargo los ritmos de estos cambios - a veces muy rápidos, y otras más lentos-no dejan de estar, siguiendo a Mintz (2003:40) influenciados por “los valores grupales y las prácticas del pasado para decidir qué es lo que cambia, hasta qué punto y con qué velocidad”.

Continuando con estas líneas conceptuales, el propósito de este capítulo es analizar más específicamente, en primer lugar, algunos recuerdos alimentarios que nuestros interlocutores fueron compartiendo con nosotros, y nos permiten visualizar algunas de estas prácticas del pasado, pues resultan interesantes en tanto emergen aspectos claves para el

esbozo de explicaciones acerca de las situaciones concretas que inciden en algunas continuidades y modificaciones alimentarias en la Quebrada. Articulamos luego con situaciones que emergen del proceso de transmisión de aprendizajes y conocimientos alimentarios que, por otra parte, nos permiten incorporar algunas cuestiones relacionadas al gusto. Asimismo, narramos ciertas situaciones en las que podemos entrever el lugar que ocupan los discursos y acciones de distintos agentes que inciden en la construcción de sentidos referidos a la temática que investigamos, como la escuela, el sector salud, técnicos y profesionales del INTA; ONGs, turistas y pobladores provenientes de grandes ciudades que se instalaron en la Quebrada. Los sentidos que estos actores sociales tienen acerca de los pobladores y su relación con la alimentación, así como la producción de alimentos para el autoconsumo, generan significados que nos interesa identificar en tanto inciden en la construcción de prácticas y sentidos de los pobladores.

Antes debemos aclarar que tomamos los recuerdos como material de análisis porque nos dimos cuenta de las repeticiones que aparecen en la memoria de la gente, las modalidades alimentarias de sus padres y abuelos, y lo que les transmitían acerca de las mismas. Hacer memoria, aún con omisiones, remite a experiencias personales que no dejan de ser representaciones del pasado hechas en el presente, y seguramente la reconstrucción de estos recuerdos está determinada por los marcos sociales que dan forma a una sociedad. Es decir, que recordar, hacer memoria, se constituye como un elemento fundamental en la reconstrucción del presente, en la que no quedan por fuera cuestiones raciales, de clase, de género, etc., que se entrelazan e inciden en nuestro actuar cotidiano, influyendo en la construcción de la identidad social (Soto Joya 2011).

Yendo a nuestro análisis, encontramos que los recuerdos alimentarios de personas mayores de setenta años se caracterizan por la emergencia de algunas constantes en las que abundan la mención de haber sido criados, y ellos mismos criados a sus hijos, con los alimentos provenientes de la esfera de autoproducción de la zona, incluidos los de la Puna (queso, charqui) y del valle (azúcar, fruta) bajo técnicas de preparación y conservación específicas, semejantes a las que describimos en el capítulo anterior al referirnos a las preparaciones secundarias. Entre las comidas más recordadas aparecen sopa, “pucherito”, mote, queso de cabra, como el alimento de todos los días y del que *“sabían comer muchísimo”* en el campo, donde llevaban a pastear las ovejas: *“todos los días el cántaro de mote, con queso de cabra y eso no más, no se conocía como ahora la galleta, no había gaseosa, se tomaba la hulpada*, donde productos como pan, fideos y arroz eran poco

frecuentes. Veamos el fragmento de dos entrevistadas que en este aspecto nos señalan algunas cuestiones a relacionar con lo que venimos diciendo:

“yo tenía mi mamá que le gustaba hacer las comidas con maíz, mi mamá me ha criado con la harina cocida que hacen chilcan y el mote, que hacemos hervir, ella siempre tenía su motecito para hacer comer a las doce, y la sopa, un día hacía loco y otro día hacía trigo, de vez en cuando hacía así una comidita que fuera menos preparada ... la sopa de trapo, la sopa majada que le echaban la carnegita, así blandito, esa sopa comíamos nosotros, esa que muelen y muelen, que rica la sopa esa! nosotros fuimos criados así, no conocíamos el pan, ni fideo y arroz (...) pero nosotros decimos y el arroz es lo más rápido, pero no lo puedo comer (...) mire un día puedo comer, pero al otro día tengo que comer esta comida de aquí”. (Matilde, 76 años, Juella, 2011)

“Mi mamá y mi papá criaban hacienda, hacían queso, el tostado de maíz capia con un pedacito de queso, tomábamos mate con te de cedrón, de manzanilla (...) sembraban mucho trigo aquí, con eso hacíamos el bollo, no conocíamos este pan de panadería, ese ya no es sano, enferma a la gente. La gente ya no trabaja como trabajaban antes. Ahora los chicos, las chicas, se están criando débiles, porque no comen la comidas que se comía antes (...) tengo un nieto de Ledesma, pero ese ya no quiere comer la comida de aquí, ese come la milanesa, la albóndiga, el asado, y maíz ya no quieren comer, no ese me raspa la garganta dicen, (risas) pero esas comidas son fuertes (...) ahora no lo hago porque ya no podemos comer. Antes hacía para mis hijos, comían tostado, comían mote tenía que hacer hervir y con eso se han criado los más grandes. Los más chicos no porque se han ido a Palpalá a la escuela. (Hilda, 70 años, Juella, 2010)

Matilde, al recordar las comidas con las que la crió su madre, pone de manifiesto los lazos que ataban esos alimentos con los que se producían en la chacra de sus padres, anclados además a determinados sabores, como el de la sopa majada, también llamada *sopa de trapo*, y donde eran prácticamente desconocidos los alimentos pre elaborados industrialmente –como el arroz y fideos-. Esto nos permite estimar la impronta que constituye el entorno en el cual fue socializada, pues aún en la actualidad “necesita” comer las “comiditas de acá”. Le Breton evidencia precisamente que el gusto es un producto de la historia personal del individuo y de la manera en “que los hombres se sitúan en la trama simbólica de su cultura” (1997: 268), lo cual nos permite reconocer el significado de las sensaciones que desata degustar estas comidas para muchas personas de mayor edad, nacidas y criadas en la Quebrada. Conectado a esto, otro de los significados asociados a las comidas que “salen de la tierra” entre las personas mayores, es la calidad nutricional que

poseen, frente a las comidas basadas en arroz y fideos que “no alimentan” y por el contrario, “enferman”⁶⁹. Si bien esto no podemos dejar de vincularlo con las ideas románticas que se pueda tener del pasado, como una crítica a las generaciones más jóvenes que dejaron de comer “nuestra comida”, nos parece que debemos reflexionar acerca de estos discursos en el contexto de lo que venimos registrando desde el proceso de producción de los alimentos orientados al autoconsumo, donde señalamos que la gente marca como algo beneficioso el hecho de que estos alimentos sean producidos “naturalmente” y su incidencia en las cualidades nutricionales de los mismos.

Por otra parte, esta conceptualización es también la que difunden algunos sectores expertos en salud, así como ONGs, técnicos y profesionales que trabajan con los productores, como ya hemos señalado en los capítulos anteriores, quienes precisamente destacan las propiedades nutricionales de los alimentos no industrializados y producidos con semillas y abonos sin pesticidas. Nos parece entonces que debemos considerar los conocimientos de nuestros interlocutores en tanto sujetos reflexivos, y enmarcar sus lógicas sin reducirlas solo a cuestiones identitarias que buscan el reconocimiento por la diferencia, del tipo “nuestra comida es la mejor”, e integrar al análisis los discursos que provienen de otros agentes que valorizan este tipo de alimentos por las condiciones en que son producidos y las relaciones que genera entre la gente, dentro del entorno de la Quebrada, como a nivel más global. Aunque, paradójicamente, para esta entrevistada, como también para otras de su edad, comer actualmente tostado le genera problemas con la dentadura y por ello ha dejado de hacerlo. No obstante enfatiza en su necesidad de intercalar las comidas “rápidas” con las “fuertes”.

Otra de las interlocutoras, con poco más de cincuenta años, recuerda algunas de las comidas que preparaba su abuela y su mamá, y reflexiona acerca de algunos de los ingredientes y los usos medicinales de las comidas:

“mi abuela hacia guiso de quinoa, pero después se perdió la quinoa y quedó, como que la quinoa la comía el pobre que no tenía más que comer, sin embargo ahora la come el que tiene plata, ¿por qué sabe cuánto está el kilo ahora? \$15 estaba y si no está \$20. Entonces capaz que compras tres kilos de arroz de una marca buena, en cambio la quinoa, lo bueno es que es nutriente casi todo el ciento por ciento (...) Mi mamá nos daba para los pulmones, los parásitos, una sopa que se llama calapi,

⁶⁹En este sentido, agregamos que hemos participado de un estudio de análisis bioquímico de varias de las preparaciones que nombramos cuyos resultados arrojan importantes proporciones de minerales importantes para el desarrollo del cuerpo. Para más datos se puede recurrir a Binaghi, M. et. al. (2012). “Aporte y disponibilidad potencial de minerales en preparaciones tradicionales del Noroeste Argentinos”. Revista de la Sociedad Argentina de Nutrición. En <http://www.revistasan.org.ar/buscador.php?t=3&IdRevista=20>

es como una polenta, pero no de mucha consistencia, que se puede comer así con una cuchara ni muy chirla, y a veces lo hacía con una legía de cenizas si no había cal, que se hacía con harina de maíz así en crudo la hacía hervir, cuando estaba lista, la harina cocida había que echarlo esa agüita primero remojaba, tipo una cucharada de cal viva y después lo meseaba bien con agua caliente y esa agüita clarita que quedaba por arriba le echaba un poco nomas y le meceaba y ese era el punto”(Carmen, 55 años, Juella, 2011).

Carmen, al contarnos que su abuela cocinaba, entre otros alimentos, con quinoa, reflexiona por un lado acerca de sus fabulosas propiedades nutricionales, que como en el caso de Matilde, denota el conocimiento que posee acerca de la valorización que alcanza dicho cereal en el marco de la ponderación nutricional que adquieren estos productos “de la tierra” y por parte de los cánones de la cocina gourmet a nivel internacional. También alude al exagerado costo de la quinoa en la actualidad, lo cual en efecto pudimos constatarlo comparando los datos del precio de la quinoa, que en el 2006, podía llegar a valer \$4, y ocho años después alcanzaba los \$160, muy por encima del nivel en el aumento de precios de casi todos los demás alimentos.

Por otra parte, surge la asociación entre la quinoa y la condición de pobreza, la ruralidad e indigenidad que denostaba a quienes la consumían hace al menos cuatro décadas, por parte de poblaciones urbanas que accedían a los alimentos industrializados, que no se autoproducen sino que se adquieren a través de su compra. La quinoa fue cayendo bajo el manto de los alimentos denigrados simbólicamente, junto a la asociación con su manera de producir y consumirla, pues quien comía quinoa, entre otros alimentos, era identificado bajo la tríada “pobre, indio y campesino”, hasta la emergencia al menos de los procesos, que como dijimos datan aproximadamente de fines de los '90, que buscan recuperar alimentos y técnicas de producción tradicional.

Siguiendo el relato de Carmen, otra de las comidas recordadas es el calapi, que varios de los adultos consultados recuerda haber comido en su niñez. Por nuestra parte, tan solo en una ocasión pudimos degustar esta comida, y ha sido en el marco de una feria anual de comidas en las que participan mayoritariamente mujeres de los pueblos de la Quebrada y la Puna y es habitual la presencia de turistas. Esta feria viene realizándose desde mediados del año 2000 en el poblado de Coctaca, promovida por diferentes ONGs de la zona en el marco de la revitalización de los procesos de etnicidad que apuntan a valorizar algunos diacríticos de la identidad andino-jujeña, donde la comida es uno de ellos. Lo que nos interesa señalar es que este plato, ya en desuso en la cotidianeidad hogareña, actualmente

aparece como una especie de baluarte de las preparaciones “nuestras”⁷⁰; y como un emblema de orgullo y pertenencia.

Otros alimentos recordados por su lugar importante en la dieta son los derivados de la leche de cabra, entre los que se menciona el queso, el requesón, y la cuajada:

“Mi mamá, yo me acuerdo, ella hacía queso porque tenía muchas cabras, sacaba la leche a la mañana temprano y hacía hervir la leche, la leche se cuajaba y de la cuajada que salía, todos los días con mote!. Le corta ella con la panchera, le decían en esa época, le llamaban la pancherita, un cuerito del animal, no sé qué parte de la panza. Mi mamá sabe, y eso metían en la leche y la leche se cuajaba, como yogur, como te digo, como el flan. Ese flan así bien tiernito. Bien rico! y entonces le agregaban mote en el vaso. Entonces era cuajada con mote. (...) Después de eso sale el requesón, que lo apretás bien y el requesón sale como ricota” (Amalia, 40 años, Juella, 2013).

En este punto, a diferencia de los alimentos y comidas arriba descriptos, cuyos consumos han tenido diferentes ribetes que cabalgaron entre el olvido y su actual e incipiente recuperación en determinados ámbitos y actores sociales, pudimos observar que estos lácteos siguen siendo elaborados en sus chacras, bajo las mismas técnicas artesanales y modos de consumo. Lo que ha sufrido algunos cambios es posiblemente el grado de valoración entre las personas más jóvenes, entre quienes hallamos que su preparación por lo general no recae sobre ellos y hay entre quienes ya no gustan tampoco de sus sabores, o ponen en tela de juicio algunos aspectos que no les parece se ajustan a los cánones de higiene correspondientes. No obstante, el queso de cabra es un producto “gourmet” que se puede degustar en los restaurantes caros dirigidos a turistas de los pueblos más visitados, acompañando distintas preparaciones, como ensaladas, o incluso, platos principales como el caso de milanesas de queso de cabra. Es decir, se conserva el producto, pero no se presenta bajo gramáticas culinarias adaptadas a los usos tradicionales en la zona. Por otra parte, el abastecimiento de quesos de cabra proviene en general de pequeños establecimientos comerciales que se ocupan exclusivamente de su producción para comercializar, y no de los productores campesinos, por lo que como mencionamos en el capítulo 6, la red por la cual circulan productos como queso de cabra, no contacta, en general, campesinos con pequeños empresarios gastronómicos provenientes en general de grandes ciudades.

⁷⁰ Asimismo, vale señalar, la receta de esta comida ha sido recientemente publicada en un recetario recopilado por profesionales de distintas áreas que se ocupan de llevar adelante actividades de recuperación de los alimentos tradicionales de la zona. En: Plan Nacional de Seguridad Alimentaria (2009). Saberes y sabores norteños. Rescatando lo autóctono desde la historia familiar (Región NOA). Subsecretaría de Políticas Alimentarias. Secretaría de Gestión y Articulación Institucional. Ministerio de Desarrollo Social de la Nación.

Lo que gusta y no gusta a cada quien

El material de análisis que surge de los recuerdos nos fue conectando con distintas reflexiones, aquí nos ocupamos de relacionar los sabores valorados y recordados entre personas adultas con un hecho concreto del que participamos una tarde de verano en que llegaron de visita unas hermanas sesentonas de Blanca junto a la madre de todas, Angela, de noventa y cuatro años por entonces, y el nieto de unos trece años de una de ellas. Todas estas mujeres habían vivido en el campo hasta su juventud, cuando migraron a las ciudades de Jujuy y Buenos Aires y fueron adaptándose a las nuevas modalidades alimentarias urbanas, tan diferentes a las que se habían habituado durante su proceso de socialización en la chacra de sus padres. En un momento de la reunión, Blanca aparece con un tarro de lata con cuajada aún tibia en su interior, a la que literalmente se abalanzaron las dos hermanas, gustosas y contentas por volver a saborear uno de los alimentos de su infancia. Manifestándose claramente en esta situación la potencia simbólica e imaginaria que posee, en este caso la cuajada, que las transportó a su niñez en el campo. Sin embargo, el nieto y yo, ambos nacidos y criados en la ciudad de Buenos Aires, que probamos la cuajada ese mismo día por primera vez, no manifestamos el mismo grado de deleite ante una sustancia tibia, blanca, gelatinosa y salada. Lo que al menos yo sentí, mal que me pesara como antropóloga, fue algo que se acercaba al disgusto que me generó la cuajada que provenía de las cabras recién ordeñadas, y cuya leche estaba en un tacho plástico sobre el piso de tierra. Sin embargo, y lo que más nos interesa señalar aquí, es el placer que manifestaron las mujeres al saborear una de las comidas de su niñez, lo cual nos conecta no solo con el poder evocativo de los alimentos, también con el poder que aparentemente poseen los sabores y texturas que surgen de un aprendizaje y remiten a una pertenencia social y una historia particular que modelan, tal parece, el gusto de las personas para el resto de la vida, a pesar de los cambios operados en las dietas. Como decíamos del caso de Matilde, que “necesita comer sus comidas de aquí”, aunque sea día por medio, que refuerza la idea de la existencia de tradiciones gustativas propias de cada cocina que incorpora a los sujetos a un mismo grupo, o una cultura alimentaria.

En contrapartida, se puso en evidencia asimismo el disgusto que generan preparaciones desconocidas para algunas personas socializadas en otros contextos y condiciones socioeconómicas, acostumbradas a “otros sabores”, en buena medida un tipo de sabores estandarizados, muchas veces sintéticos, propios de la oferta de alimentos que proviene de la industria alimentaria, cuya presencia es prácticamente total en las grandes

ciudades y otros contextos rurales, donde difícilmente se autoproducen los alimentos. En efecto, ya Bourdieu (1980) ha considerado que se saborea y se aprecia lo que previamente se conoce, como un habitus del gusto, que estructura la manera de clasificar, ordenar, combinar mentalmente los alimentos de acuerdo a categorías ya definidas. Así el “buen gusto” de un alimento no tiene que ver con su aspecto “sano”, su “calidad nutricional”, su “costo”, su “abundancia” o “escasez”. Tiene que ver con un sistema personal de valores inscriptos en una trama cultural colectiva.

Conectado al gusto, algunos de los padres de niños pequeños, cuyas edades oscilan los treinta, nos comentaban en tono de queja que: *“la otra nena quiere que haga todos los días arroz con papa frita”, “por ahí le digo comé sopa, polenta con queso, pero ella viene con los panchos, todo así... no quiere lo otro”, “solo quieren comer “milanesas, albóndigas, asado”*. Nos parece ver que en algún momento, siguiendo las voces de la gente de la Quebrada, muy difícil definir con precisión cuál, hubo cambios que pudieron haber incidido en el proceso de enculturación alimentaria de los sabores tradicionales. Podemos ver que los hijos de las personas pertenecientes a las generaciones de personas ya ancianas, incluso los nietos mayores que rondan los cuarenta años, fueron socializados con estas comidas y sabores, aunque la mayoría de sus nietos de menor edad y bisnietos no lo fueron, al punto de ser identificados por la gente de mayor edad, como comedores cotidianos de “milanesas de vaca y arroz”.

Posiblemente los últimos años de la década de los 80´ debemos pensarlos en el marco de la ya asentada libertad de comercio o desregulación que se produce en los mercados, que en el capítulo 3 señalamos como el momento en el que ya estaba instalado el tercer momento del modelo agroalimentario hegemónico, con la diseminación del poder corporativo que va marcando el estoque final para el sostenimiento de las distintas producciones regionales de alimentos, y la emergente aparición, efecto de la desregularización de la economía, de productos procesados por parte de muchas de las industrias que controlan mercados mundiales. Así, algunos de nuestros interlocutores nos comentaban que recordaban que en efecto en la década del ´80 era muy difícil conseguir algunos alimentos industrializados, como por ejemplo mayonesa o jamón, sin olvidar el caso paradigmático de la Coca Cola que por entonces recién hacía su aparición masiva en la zona, entre otros productos, que en el marco político-económico que señalamos, junto a la apertura de mejoras en las vías de comunicación, comienzan a irrumpir.

En este escenario, alimentos como maíz y cuajada aparecen para algunos integrantes de las generaciones más jóvenes como un alimento menos deseable, ante la

emergencia de productos que remiten simbólicamente a “modernidad” y “vida en la ciudad” y de cuyos sabores se van haciendo adeptos y dependientes, en algunos casos. En este sentido, una de las mujeres nos decía de sus nietos en edad escolar: *“me hacen reír los chicos, con los nietos que son bisnietos míos, no quieren comer mote dicen que es como el pollo”*. Es decir, que las generaciones más jóvenes que han accedido desde su más tierna infancia a los gustos característicos de los alimentos industrializados, al degustar estos “otros sabores” que proceden de la producción en la chacra los encuentran “inadecuados”. De ahí a que este niño criticara un alimento que no halló gustoso y lo comparara con un alimento –pollo– que no pertenece a la categoría de cereal, marcando su desagrado con ello, y expresando, a través del gusto, su sentido de la diferenciación y alejamiento afectivo por estas comidas y la pertenencia social de quienes las consumen.

De manera ambigua, o en contrapartida, hallamos casos de niños que si gustan de estas comidas. En este sentido, pudimos registrar algunos aspectos del proceso de enculturación alimentaria de niños criados en el seno de familias que consumen con mayor regularidad alimentos de la esfera de la autoproducción, bajo distintas preparaciones y comidas. Donde los grupos domésticos producen alimentos en sus chacras, los niños desde muy pequeños se van familiarizando con un cierto número de preparaciones y comidas. Ello en consonancia con el aprendizaje de las distintas actividades que implican el trabajo en la chacra, que como mencionamos, incluyen tareas relacionadas a la cocina, como ordeñar cabras, ir a buscar los huevos del gallinero, etc. Sus preferencias se van matizando, asimismo, acorde a la dimensión subjetiva del gusto, lo cual pudimos observar en el caso de dos de las nietas pequeñas de Blanca que vivían con ella por temporadas, una aficionada al consumo frecuente de api y la otra de chilcán con queso, sin que su abuela nunca hubiera logrado conciliar los gustos de las niñas y se pudiera ahorrar el trabajo de tener que hacer simultáneamente dos preparaciones. Del mismo modo, las hemos visto comer gustosas comidas como mote, cuajada, mondongo hervido, charqui, chicharrón de cerdo, por mencionar algunas elaboraciones particulares de la zona.

Estas observaciones no distan de ser las que observamos en las casas de otros de nuestros interlocutores, en días ordinarios, así como en el contexto de comidas comunitarias, en cuyas instancias no registramos que hubiera comidas de niños y comidas de adultos diferenciadas, como sucede en otros contextos. A la par de estas observaciones, vimos a todos los niños igual de gustosos de ser agasajados con todo tipo de golosinas y postres lácteos de famosas marcas, sin que un tipo de sabores pudiera anular el gusto por el otro. Como también deleitarse con las salchipapas del mercado, salchichas, papas fritas con

huevos fritos, es decir comidas que responden a gramáticas alimentarias ciudadanas, sin verse impedidos por saborear, por ejemplo, los guisos de mondongo, de quinoa, por mencionar tan solo algunos que preparan en sus casas. Con esto, en definitiva queremos señalar que los niños se van acostumbrando a toda la paleta de sabores, productos, condimentos a los que los introducen los adultos que participan en su proceso de enculturación alimentaria, sin que para ellos, como lo analizamos en el capítulo anterior, haya tensiones entre unas gramáticas alimentarias (de la esfera de la autoproducción) y las otras (de la esfera agroalimentaria hegemónica). En estos casos, nos parece ver que se produce un proceso de enculturación alimentaria en la que los gustos por los alimentos y las comidas, así como los significados asociados a todos los procesos de obtención y preparación, que los adultos transmiten a los niños al interior de los hogares, no es anulado por los sabores que provienen de la cocina industrial. Como decíamos en el capítulo anterior, así como coexisten platos que pueden contener salchichas con mote, hay niños, como los adultos de su entorno familiar, que integran ambos “universos de significados” sin percibir contradicción alguna puesto que para ellos son prácticas que están naturalizadas.

Al ilustrar lo que señalábamos con el caso de Blanca y sus nietas, no hemos hablado de las madres de las niñas, es decir, las hijas de Blanca, que tienen poco más de treinta años, quienes por la historia de vida de su madre, se criaron en la ciudad de Jujuy, aunque sin dejar de estar familiarizadas con el campo y los productos de la chacra de su abuela y otros familiares. Estas mujeres jóvenes en la actualidad ya no preparan prácticamente estas comidas a sus hijas con el ritmo que lo hace su abuela. Es decir, que la realidad de los grupos domésticos y las trayectorias es muy variable y difícilmente ajustable a una única tendencia. Vemos así que la continuidad o interrupción en las prácticas alimentarias queda atada en buen grado a los proyectos de vida, punto al que volveremos en este capítulo un poco más adelante.

Retomando ahora lo que veníamos refiriendo respecto a la socialización alimentaria, más allá de la influencia del contexto en el que se puede acceder a una gran variedad de productos industrializados, dada la trama estructural o los significados externos que lo hacen posible, vemos que al explorar situaciones familiares específicas, sin dejar de considerar que muchas de ellas se repiten de similares modos en esta zona, nos permiten vislumbrar algunos aspectos que nos hacen comprender por qué la gente, a diferencia como señalamos en un principio, de otras regiones del país, aquí el gusto y el afecto que despiertan las comidas cuyos productos emergen de las chacras, se construye y reconstruye. La socialización de los niños nos deja ver otra arista para la comprensión, ya que advertimos

que los niños comen y aprecian los platos que se les ofrece desde pequeños, y que en ese proceso van modelando su sensibilidad gustativa, que es una suma de influencias, en las que el contexto familiar tiene un lugar de importancia.

La vergüenza de comer tostado

Volviendo al plano de los recuerdos, retomamos lo que dicen algunos de nuestros entrevistados de más de cuarenta años, en relación a la escuela, donde comieron por primera vez pan, fideos y arroz, pues hasta entonces su dieta había estado basada en los productos de la chacra. De esto se desprende el lugar que tuvo dicha institución hace aproximadamente medio siglo atrás, de incidir en la conformación de los gustos y los significados de los alimentos entre el alumnado, pues era el lugar donde los niños probaban muchas veces, por primera vez, productos industrializados. Lo cual, en ese punto coincidía con el proyecto de la escuela pública de la reconfiguración de los comportamientos alimentarios, como la lengua, la vestimenta, etc., a la población.

Un lugar importante también lo tuvieron sus propios maestros que en general venían de ciudades con desprecio por todo lo que remitiera a lo indígena. No debemos perder de vista, en este punto, que tanto el proyecto educativo que abogaba por “el crisol de razas”, de uniformizar y reducir las diferencias étnicas, de contribuir a la asimilación de lo indígena hacia la corriente mayoritaria de la cultura hegemónica y expresiones heredadas de Occidente⁷¹ (Machaca 2007), en algún punto se vinculaba con el objetivo de la industria alimentaria, cuyo propósito es lograr una distribución tan amplia y estandarizada como sea posible. En este proceso, concretamente la comida, era vista como algo que remitía a las costumbres atrasadas de la gente de campo y raigambre indígena, y eran éstos los discursos acerca de los platos o los alimentos que aún perduran en el recuerdo de la gente. En ese período, la idea dominante era que los indios estaban destinados, como sus comidas, a desaparecer. En el imaginario social, buscar cambiar sus costumbres alimentarias representaba invisibilizar el status indígena ante el estado-nación, que les negaba y ocultaba su condición.

⁷¹Rodolfo Kusch profundizando en los valores encarnados en estas ideas plantea que para entender el “ser” latinoamericano hay que buscar el sustrato originario de la “América Profunda” que se ve expresado en el “estar indígena” que ha pervivido hasta nuestros días. Los estados –nación latinoamericanos han buscado afanosamente construir, a través de la escuela, el “ser nacional” desde la negación del “estar indígena” (Casalla 2003:400).

Por esta misma vía se fue sedimentando la invisibilización de los comportamientos y saberes alimentarios locales, puesto que prácticamente el único horizonte posible se constituyó en el de los expertos, formados bajo el paradigma de la ciencia occidental, que estudian y planifican como si el único horizonte posible fuera la civilización industrial. Así, a pesar de la diversidad de saberes en torno a la alimentación, se han venido privilegiando aquellos que se emiten desde los centros de poder, que desde su posición de autoridad pueden no solo establecer los criterios que deben seguir las diferentes poblaciones para la consecución de una alimentación adecuada, pueden evaluar también las prácticas locales, generalmente vistas como erróneas o inadecuadas. Proceso en el cual estas “otras” prácticas y sentidos alimentarios quedan subalternizados, cuando no denostados por su alejamiento del racionalismo occidental, que por su dispositivo de poder invisibiliza otros conocimientos. En este sentido el estudio de Foucault evidencia las relaciones entre el conocimiento y el poder, señalando la existencia de una jerarquía del conocimiento liderada por un discurso teórico formal y científico, mientras descalifica toda una serie de saberes insuficientemente elaborados, calificados como saberes jerárquicamente inferiores y por debajo del nivel de científicidad exigidos (Foucault 2006:16-17)

Esto asimismo lo conectamos con otros relatos de integrantes de equipos de salud que nos cuentan que actualmente, a veces la gente que procede de las zonas rurales, al llegar a las más urbanizadas, les da vergüenza contar, a la pregunta sobre la dieta, que comen alimentos como tostado, mote, queso de cabra, cuajada, etc. y, prefieren mentir, y en ese proceso ocultar su procedencia e identidad, diciendo que comen fideos y arroz. Cuando, según los criterios nutricionales de estos profesionales, son mucho mejor alimento los primeros que los segundos. En este sentido, nos permitimos otra breve anécdota que busca ilustrar lo que venimos diciendo y coincide con lo que nos decían estos profesionales: Tras acompañar a un agente sanitario a la casa de un poblador que ronda los ochenta años, que vive en San José de Juella, entre cerros, donde cría sus cabras, de regreso, caminata abajo, comentaba con él las respuestas que me dio este poblador a mi pregunta de “cuál era su dieta”, que para mi sorpresa había resultado algo “urbanizada y homogeneizada”: *“fideos y arroz, lo que se come en todos lados”* me respondió. Dentro de mi esquema de clasificaciones, suponía que la respuesta debía ser más o menos así: “maíz, carne, sopa”. El agente sanitario me daba la siguiente explicación “él tiene miedo del rechazo”, y me hizo notar que tras yo haberle pedido un té de pupusa en lugar del café ofrecido en primer lugar, (dados mi conocimiento de las bondades de esta hierba para la altura) “entró un poco más en confianza”, por lo que nos ofreció queso de cabra y bollo, todo elaborado por él. Y prosiguió

a explicarme que si alguien “de afuera le pregunta, él va a responder lo que supone se espera que coma, incluida las verduras y todo lo que dicen los médicos. Pero que su dieta, elementalmente, está basada en sopa con charqui, carne fresca, frangollo y harina de maíz”. Remarco entonces con este pequeño incidente el sentido que implica ocultar lo que se come en este contexto, como si se tratase de un consumo incorrecto, vergonzoso que no remite a los cánones “modernos”, y “civilizados”.

Tras lo dicho, observamos, en relación con los menús escolares recordados por varios de nuestros entrevistados, que en efecto las comidas denotan identidades de clase, como el tostado, que, consumido entre los campesinos, denunciaban la pobreza de quienes lo degustaban. Encontramos de esta forma un repertorio de platos y formas de pensar la comida que identifican y colaboran en la construcción de las identidades sociales. Por lo tanto, son utilizados como diacríticos para identificar a los miembros de las clases populares, asociados al campo, en tanto “comidas de pobres” y de “indios”. Pues en efecto, muchos de los pobladores no dejaron de consumir alimentos que aparecen en los registros de la época de la colonia ni aun después de décadas de migraciones a las ciudades o los enclaves salariales.

Pero como contrapartida de esto, en el marco de los procesos de creación de comunidades indígenas que apuntan a reivindicar estas comidas “de campesinos indígenas”, y de valoración de los alimentos tradicionales cual productos gourmets, es que son adoptados por parte de los sectores de la población que participan de y en la circulación de esta información para transformar el estigma en emblema de orgullo y pertenencia. Es decir que la especificidad alimentaria, ya sea por la negativa o la positiva, marca la pertenencia a una cultura o a un grupo, quedando en manos de los sujetos, de acuerdo a su trayectoria de vida, volcarse por una u otra opción. A la gente se les presenta una serie de situaciones dentro de las cuales, entre determinados límites, pueden crear a su vez construcciones significativas para ellos mismos, ya sea ocultando sus verdaderos consumos y refiriendo comer comidas que les otorgan otra pertenencia de clase. Podríamos decir que en el interjuego de estos sentidos, y la heterogeneidad de los repertorios de alimentos, hay prácticas alimentarias que siguen mostrando continuidad en la Quebrada. Es justamente este contexto en el que cobra sentido la clasificación nativa de alimentos que analizamos en el capítulo anterior, donde emerge la continuidad con las comidas valoradas, es decir las comidas pulzudas y fuertes.

Transmisión y aprendizaje de conocimientos culinarios

Si bien no es un punto que aparece linealmente de los recuerdos más concretos que analizamos en este capítulo, hay un aspecto que emerge recurrentemente entre las mujeres cuando les preguntamos de quién aprendieron a cocinar, o quién les enseñó a hacerlo, nos cuentan que sus madres y abuelas; caso en el cual de algún modo evocan el recuerdo de estas mujeres, a partir de lo que aprendieron de ellas. Aquí más precisamente queremos señalar que sucede con estos aprendizajes, de acuerdo a lo que emerge en el trabajo de campo. Por lo que venimos escuchando, en efecto, pasa de abuelas y madres a hijas, aunque marcando ciertos procesos de interrupción en las prácticas. En realidad todos los integrantes de las familias desde pequeños se vinculan en distintos grados, ya sea acompañando u observando a los mayores, a llevar adelante las tareas relacionadas a la producción y preparación de los alimentos, por lo que todos están familiarizados con las actividades que giran en torno a las mismas. Sin embargo, son las mujeres sobre quienes recae la puesta en práctica real y la reproducción de los procesos y preparaciones de las comidas más elaboradas, clasificadas como secundarias por nosotros. En este sentido observamos en la cotidianeidad de las cocinas una sucesión de repetitivas tareas, formadas por costumbres heredadas de las madres y abuelas, como decíamos, en las que, a su vez, las cocineras, de acuerdo a “su mano para la cocina” y su “toque especial” reinventan o adaptan con los ingredientes y haciendo uso de las nuevas tecnologías de los que disponen, las comidas.

Sin embargo aparece marcadamente, la ruptura generacional de competencias culinarias entre mujeres jóvenes, que muchas veces coincide con proyectos de vida alejados del modo de trabajo relacionado con la tierra. Así, por ejemplo, charlamos con mujeres de entre veinte y cuarenta años, que si bien nos relatan muchos recuerdos asociados a las preparaciones con las que las criaron sus madres y abuelas, se sienten desvinculadas y alejadas de éstas, comentando que ellas cocinan otras cosas, aludiendo a que a sus hijos y compañeros no les gustan esas comidas, o esgrimiendo que no tienen tiempo para hacerlas y prefieren “la comida de ciudad”, que coincide con la caracterización que realizamos para las comidas frecuentes, siendo una de sus características, recordemos, que muchos de sus pasos en la elaboración ya han sido realizados por la industria. Esto se relaciona, como señalamos, no con las posibilidades materiales de tiempo, desde nuestro análisis también con cambios de hábitos, en donde el lugar de la comida se observa como un marcador de la concreción real de estos planes y proyectos de vida. Pues aun pudiendo disponer, en diferentes grados de estos alimentos a través de sus familiares y amigos que los producen, o bien pueden adquirirlos fácilmente en los mercados de la zona, no suelen emplearlos.

Nos hemos encontrado asimismo con mujeres que en su juventud habían migrado a las ciudades para emplearse como trabajadoras domésticas y cocineras en casas de familias, y que tras determinados períodos, regresan a vivir a la Quebrada. Ellas nos cuentan que han aprendido a preparar y comer comidas distintas a las que estaban habituadas, pero que ello no les impidió, al regresar, seguir preparando y degustando las mismas cosas que recordaban “de siempre”.

El caso de Blanca es elocuente en este sentido. Nos relata que cuando tenía cerca de diecisiete años, habiendo vivido hasta entonces en un páramo cercano a Purmamarca, sus padres, “*la mandaron a trabajar a la casa de una señora, cama adentro*”, donde comía “*rico, bifecitos, milanesas, torta frita, arroz, nada que ver con el campo*”. A los pocos años dejó el trabajo doméstico, pero se quedó viviendo en la ciudad de Jujuy, donde formó una pareja con la que tuvo cuatro hijos. Siguió asimismo trabajando fuera de su casa en distintas actividades. Una de ellas fue de cocinera en un restaurante boliviano instalado en la ciudad, donde aprendió a cocinar comidas típicas de dicho país. Recién muchos años después regresó a la vida rural, cuando ya había transcurrido buena parte de su vida en la ciudad de Jujuy, tras formar una nueva pareja y todos sus hijos se hicieron mayores. Nos cuenta que gracias a su actual compañero, José, productor de alimentos y aficionado a las preparaciones culinarias, “*volvió a incorporar*” muchas de las actividades vinculadas a la cocina de su niñez y adolescencia, aprendiendo incluso nuevas recetas con productos como la quinoa y la quiwicha, que no conocía. Asimismo incorporó los aprendizajes que recibió en el restaurante boliviano, replicando, para el deleite de su familia y amigos, varios de estos platos, como el fricassé, que lleva carne de chanco, chuño y mote como ingredientes estructurales, pero que ya no tenía que comprar, pues los produce ella ahora en su chacra. Sin embargo, como también pudimos registrar, sus hijas han atado sus vidas a proyectos relacionados con la vida urbana por el momento, razón por la cual si las niñas pequeñas vivieran con sus respectivas madres y no su abuela, posiblemente el proceso de enculturación alimentaria hubiera sido distinto. Así, en el caso de mujeres con experiencia en empleo doméstico, como Blanca, los aprendizajes que reciben y experimentan de otras formas de combinar los alimentos les permite conocer otras tradiciones culinarias y confrontarse, como señala Montecino (2006:85) a distintas maneras de concebir lo que es un alimento, junto a lo que se considera nutritivo, siendo considerado muy importante en la acumulación de saberes de las mujeres, y porque es asimismo fuente de sincretismos y mestizajes.

Otra vía de transmisión de saberes culinarios, como anticipamos, emerge con los integrantes de ONGs, técnicos municipales, referentes de comunidades indígenas e

integrantes de equipos de salud, todos ellos vinculados a la recuperación y valoración de los cultivos nativos, que imparten cursos y capacitaciones culinarias a mujeres de los distintos pueblos, en las que se enseña la realización de distintas comidas y productos, como tortas, alfajores y galletitas de quinoa, leche, jugo, empanadas, panes, fideos de quinoa, mermeladas, dulces, etc., donde aprenden con gusto a incorporar nuevas comidas con los mismos productos, posiblemente impensados para sus madres y abuelas. En este sentido, varias de las mujeres entrevistadas nos cuentan que en estas instancias, que llevan poco más de una década en la zona, han aprendido a preparar y conocer los aportes nutricionales de muchos alimentos regionales. Pudimos comprender el valor que estos aprendizajes tiene para nuestras interlocutoras en algunas situaciones, como por ejemplo durante el transcurso de una charla en sus casas, en la que nos enseñaban con orgullo los diplomas obtenidos en las “capacitaciones”, o bien cuando una de ellas nos solicitaba que intercediéramos pidiendo a una vecina con la que había cursado, pero con la cual estaba distanciada y sabía yo tenía buen trato, la receta de una torta de oca que había perdido. Lo mismo cuando nos mostraban en cuadernos, con letra muy prolija, escritas las recetas que habían aprendido en los cursos.

No es casual tampoco en este contexto de “puesta en valor” de los alimentos nativos locales la apertura desde hace pocos años, de una tecnicatura de comida regional en el poblado de Tumbaya, cuya formación, de tipo terciaria, está basada en enseñar la elaboración de todo tipo de comidas de la región andina que ocupa Jujuy, basadas en cultivos tradicionales. Otros difusores de nuevas comidas, son las personas que provienen de distintas ciudades con novedosas recetas para la zona, y transmiten la utilización de los ingredientes conocidos, combinados de distintas formas entre sí. Una de las mujeres, por ejemplo, me decía: *“me ha invitado mi patrón (de Buenos Aires), cocinó en una olla de barro, la quinoa con pollo, no conocía”*. Otra de ellas me contaba: *“¿le dije que lo que hago es pollo con quinoa?... que en lugar de ser el arroz pongo quinoa, es exquisito riquísimo”*. Como se observa, la quinoa en estos últimos años comienza a difundirse y hacerse un poco más conocida, lo cual coincide con la fama que adquiere el cereal a nivel internacional y su incipiente producción local, junto al trabajo de capacitación que llevan adelante los actores mencionados.

La experiencia del hospital

Entre los agentes vinculados a la recuperación y valoración de los alimentos locales nativos, en este apartado exponemos un caso en especial que ilustra el tipo de acciones implementadas en algunos casos, cuyos sentidos enfrentan el papel que tuvo la escuela al

incidir en los gustos y representaciones de los alimentos y comidas de la zona. Se trata de la iniciativa por parte de una nutricionista de uno de los hospitales de la zona, nacida y criada en Tilcara, cuya socialización estuvo marcada por los procesos relacionados a la producción, preparación y consumo de los alimentos regionales. La valoración hacia estos alimentos se entrevén claramente en expresiones como ésta: *“lo importante para nuestro hospital es que los agentes sanitarios están concientizado de esto, de la importancia de nuestro alimento y eso es un gran paso”*. En una de las entrevistas me contó “del proyecto del hospital” que consistía en adquirir quinoa y harina de maíz a productores locales para complementar los bolsones de ayuda alimentaria - iguales a los que distribuye la ayuda social estatal en distintas zonas de todo el país- de cuya logística de distribución a la población beneficiaria se ocupaba el hospital. De acuerdo a su relato, después de tres años de sostenerlo, a causa de trabas burocráticas por la compra de los cereales, se debió dar cierre a la iniciativa. Mientras duró, esta fue acompañada con la capacitación a los agentes sanitarios, encargados de visitar los hogares para enseñar a las mujeres a cocinar con quinoa, siguiendo a esta profesional, *“aprovechando las preparaciones para la mamá y es común como el guiso, sopa, bocaditos, pizza, empanadas y postres”*. Así, uno de los aspectos, que a nuestro criterio son esenciales para comprender el contexto socioeconómico en el cual se desarrollan las acciones de rescate de los alimentos, se desprende también de lo que nos explica la nutricionista:

(...)Además de los bolsones como en todo el país...que son ricos en hidratos de carbono y carecen de proteínas, nosotros acá hemos armado a nivel hospital un programa que incluye la quínoa. (...) no ha sido fácil implementarlo porque...a nivel oficial, digamos, no está contemplado esto. Entonces burocráticamente la compra, no tener el productor boleta y todo lo demás (...) Me he peleado mucho con el ministro, con el secretario de salud pública, pero bueno. (...) la idea era mejorar este bolsón (...) incorporar quínoa y harina de maíz tostado para que además la mamá que tiene un niño con bajo peso pueda ofrecerle a ese niño chilcan, que es una colación muy rica en hidratos pero a su vez en vitamina del grupo B. Porque la harina se hace primero el tostado con el maíz y recién se muele este grano tostado y se come como harina. (...) son un alimento olvidado totalmente avasallado, entonces no es fácil recuperarlo, porque lamentablemente la cultura del paquete como digo yo ha vuelto a colonizar nuevamente no ?(Nutricionista, 43 años, Tilcara, 2006).

En este pasaje se ve el lugar que ocupa “la cultura del paquete”, aludiendo con esta expresión a los alimentos industrializados que “avasallan” los alimentos de origen nativo de la zona, que son “olvidados”. Sin embargo, este olvido, siguiendo el relato, no pasa solo por las decisiones individuales de las personas, puesto que claramente surge un entramado de actores involucrados que determina que los campesinos orientados a la producción para el

autoconsumo, de vender parte de sus cosechas a las instituciones locales, deben estar insertos en un aparato oficial, así como por la existencia de voluntades políticas institucionales que priorizan la disponibilidad de los alimentos que provienen de la oferta agroalimentaria hegemónica y no las que provienen de la orientada a la autoproducción.

Por otra parte, el discurso de esta profesional de la salud, nacida y criada en la zona, tal como el caso de otros interlocutores, debemos interpretarlo en el interjuego de dos tramas de sentidos. Una de ellas es la que la conecta con la identificación de alimentos estigmatizados en el pasado y que en la actualidad se constituyen como baluarte de la identidad. La otra, dentro de los discursos que recuperan el tipo de alimentos producidos agroecológicamente y su relación con la salud, así como en el marco de los preocupantes índices detectados por los sistemas expertos en salud, relacionados con dietas basadas en alimentos refinados, saturados de grasas y azúcares. En este marco cobra sentido la transcripción del fragmento de la entrevista de la nutricionista, en la que relata la experiencia de ofrecer una colación de quinoa con leche al alumnado de una escuela de Tilcara:

N:- después me acordaba, hace como tres años, vos sabes que en la escuela, que tiene una matrícula muy grande, la Sarmiento, de 700 alumnos. Para mí fue gracioso, no sé si otra colega se hubiese bancado esto. Porque yo le digo a la directora, mirá podemos implementar la quinoa. Los chicos la necesitan, a los quince días que habían empezado los chicos con la quinoa a la media mañana, una vez a la semana ... voy a la sala y estaba lleno de padres! Y me empezaron a dar ...

G:- ¿palos?

N:- si, me querían matar!

G:- ¿por qué?

N:- ¡los chicos! No tienen derecho venir a decir que en la escuela se tiene que comer la quinoa porque les duele la panza, porque vomitan, porque es un asco! Yo escuché todo en silencio. Después digo bueno, miren, si ustedes me permiten yo les voy a explicar. La quinoa brinda, esto, esto, esto. Ahora por qué hizo mal también tenemos que ver. A lo mejor la leche no estaba bien preparada, a lo mejor la quinoa no estaba bien lavada, a lo mejor la quinoa no estaba bien cocida. Para evitar esto yo le propongo, voy a venir y vamos a cocinar juntos la quinoa. ¿Qué padre quiere colaborar con esto?, formen un equipo por semana y todos tienen la oportunidad. Primero aprendemos, entre todos y segundo nosotros le sirvamos la taza de postre a los chicos, y veamos si realmente la taza de quinoa va al inodoro, o que es lo que pasa. Entonces yo sugiero empezemos con los grados más altos para que den el ejemplo a los más chicos, entonces los más chiquitos, ven que el hermano, el primo, todos comen, toda la escuela come, van a comer. ¡No que usted no...!! Bueno, pero tenemos la quinoa en la escuela, ¿qué vamos a hacer?, ¿Se la damos a las palomas? No!! Aprovechemos. Yo empecé a cocinar, vinieron con

mucha desconfianza las mamás a cocinar y las porteras estaban enojadísimas, ya se han jubilado ahora ... qué ahora va a venir a decir cómo hay que preparar la leche, entonces yo le decía, no, yo no le voy a enseñar nada a usted, yo solo vengo con las mamás a preparar la quinoa, a ver si los chicos la aceptan, a ver qué pasa, nadie vino a pelearse con nadie. Entonces preparamos, nadie fue a tirar la taza, porque nos habíamos organizado de tal manera, de observar que los chicos no vayan con la taza al baño, entonces, qué pasaba? Que las porteras la lavaban mal! Y la quinoa mal lavada es de un sabor muy desagradable, y al tener saponina el grano es probable que sea lo que produzca dolor de panza ... entonces a partir de ahí se acabó todo, se acabaron los problemas pero después no se volvió a implementar la quinoa.

Este caso nos permite reflexionar varias cuestiones, por empezar se observa el intento por la incubación de nuevos discursos a través de las comidas de la escuela, la institución que se encargara de transmitir a los alumnos de varias décadas atrás lo equivocado de sus costumbres alimentarias, que ahora “irrumpe” tímidamente con mensajes que comunican lo “buenos” para comer que son esos alimentos vinculados con los pueblos originarios, que siguiendo a la profesional, fueron “avasallados ahora”, por “la cultura del paquete”, refiriéndose con ello a los alimentos que provienen de la esfera agroalimentaria hegemónica y que conforman los bolsones de alimentos que entrega la asistencia social estatal. Es decir, que parte de las mismas instituciones públicas que antes se ocuparon de transmitir mensajes estigmatizantes, ahora, a partir de iniciativas individuales de profesionales que por instancias de su formación fuera de la universidad o instituciones educativas, buscan revalorizar los alimentos regionales, no solo por cuestiones que anudan los aspectos identitarios de estos alimentos, como por ser considerados nutricionalmente de mejor calidad a los “empaquetados”.

Por otra parte, se desprende aquí también la valorización que los padres tenían de la quinoa al momento de darse esta experiencia con sus hijos en el contexto escolar, que, recordemos, fue hace poco más de una década, cuando aún la quinoa no estaba en boca de más gente, como en la actualidad. Es interesante señalar también que la crítica provenía del plano biológico, pues decían que a sus hijos “les dolía la panza” cuando comían quinoa, evidenciando su rechazo por la misma y seguramente por los sentidos que le adjudicaban y recordaban raigambre indígena, que fue lo que justamente la escuela se ocupó de enseñar durante décadas. La mala preparación del cereal, por otra parte, es decir, al no haber sido lo suficientemente lavada por las cocineras, denota la falta de conocimiento e interés acerca de un alimento que si bien estuvo presente en la zona, su consumo se había desactualizado.

Conocimiento fundamental, como pudimos ver, que no parece haber desaparecido con alimentos como el maíz, acerca del cual pudimos registrar múltiples saberes.

Hasta aquí, como conclusiones de este capítulo podemos divisar que la gente al hacer memoria culinaria reflexiona sobre algunas cuestiones entre las que aparece la comparación entre las “buenas” cualidades nutricionales de las comidas de “antes” y las “malas” de “ahora”, que solo “debilitan” y “enferman”, culpabilizando tácitamente a las generaciones más jóvenes por haber dejado de consumir esas otras comidas que desvalorizan y “cambian”, por otras consideradas más modernas. Lo cual habla de la naturalización de muchos de los procesos que inciden en las modalidades alimentarias de la actualidad en la Quebrada, donde la comida y los sabores de la comida “de acá” ya no se consume como antes. Podemos señalar que estas modificaciones responden a los procesos de descomposición campesina, la ruptura de redes regionales de producción e intercambio no mercantil y mercantil tradicionales, la salarización, las migraciones que han sido fuente de transformaciones de la vida rural desde las primeras décadas del siglo XX y el lugar de la esfera de producción agroalimentaria hegemónica, por lo que la disminución paulatina de gente conectada a la producción de alimentos para el autoconsumo, y que el hecho de que “los jóvenes ya no quieran comer nuestras comidas”, no responde tan solo a cambios en el gusto del consumidor.

Como dice Mintz (2005), los significados de los alimentos no están determinados solo en la región, están insertos en la economía mundial, ya que cada transformación de las fuerzas económicas y políticas deja su marca en la disponibilidad y acceso a determinados alimentos y a la disminución de otros. Pero estas fuerzas mayores, los significados externos, se expresan también en “subsistemas particulares”, por lo que señalamos, a su vez, la importancia de describir y explicar los principios de percepción, de pensamiento, de acción en función de su contextualización y devenir histórico.

Como cierre de este último capítulo concluimos con nuestra pretensión de haber podido rastrear en la memoria de la gente mayor elementos para la reconstrucción de aquello que ha cambiado, delinear en qué momento y porqué, junto a aquellos otros rasgos que parecen conservarse, o al menos se modifican en aspectos que pueden parecer insignificantes o imperceptibles, razón por la cual puede que estos cambios no se registren, y aparecen como si tuvieran continuidad en el tiempo, o tuvieran “permanencia en el cambio”, como en efecto lo demuestra la continuidad de muchas de las prácticas que en distintos grados pudimos registrar vinculadas a la cocina en sentido amplio.

Siguiendo la trama de los recuerdos, fuimos inmiscuyéndonos en el lugar de la escuela hace más de cuatro décadas, y las concepciones divulgadas en ese período por parte de sectores hegemónicos, que trascienden a los individuos y comunidades locales, pero que administran, entre otras, las representaciones estigmatizantes acerca de lo indígena y campesino, sus cocinas y sus sabores. De manera enfrentada, ubicamos el caso que emerge respecto a la búsqueda por parte de profesionales que pertenecen a instituciones públicas, en este caso, de la salud, por instalar el consumo de alimentos locales, y los sentidos que ello desata en el alumnado y sus padres en la actualidad. Una búsqueda que apunta a cambiar los significados de los alimentos antiguamente denigrados por la escuela y que en el contexto de otros procesos, algunos actores, individualmente luchan por imponer. Esto nos permite ver cómo los sentidos que se adjudican a los alimentos varían en un mismo lugar bajo fuerzas globales y locales, de tal manera un alimento subvalorizado como la quinoa hasta hace unas pocas décadas, actualmente comienza a revalorizarse a nivel internacional por sus “redescubiertos” aportes nutricionales. Así la valoración simbólica adjudicada a los alimentos por parte de los pobladores nacidos y criados en la región se mantiene, renueva y modifica en un sentido y en otro, lo cual se manifiesta tanto en los patrones de consumo como en la modalidad de acceso a los productos alimentarios.

CONCLUSIONES

En el desarrollo de la tesis quedó expresada la noción de que la Quebrada constituye uno de los contextos ecológicamente diversificados del NOA, conectada a la necesidad de plantar y criar animales, por lo que las preguntas a responder fueron ¿cómo operan el juego de articulaciones y tensiones que se producen en la cocina entre los alimentos de la esfera agroalimentaria industrializada y la orientada a la autoproducción?, y ¿cuáles son las relaciones sociales que éstas producen y generan entre la gente de la Quebrada? Estos interrogantes implicaron considerar algunas conceptualizaciones teóricas elementales, tales como explicitar la diversidad de dimensiones que simultáneamente atraviesan la alimentación.

Nuestro eje conceptual quedó conformado por una postura integradora entre los enfoques de Harris (1985), y de Douglas (1995), concibiendo el proceso alimentario sujeto a dimensiones estructurales que inciden en el acceso a los recursos, y los procesos culturales que refieren a la interpretación y acción de esas condiciones que orientan las prácticas y sentidos. Acordamos con Douglas que el consumo genera significados que evidencian las categorías de una cultura y expresan un modelo de relaciones sociales entre sus integrantes, pero este análisis no podría sustentarse sin tener en cuenta los condicionantes, que como sostiene Harris, actúan al conjugar las operaciones que dan cuenta de las decisiones que los grupos toman, respecto a los condicionantes medioambientales, económicos y políticos.

Las otras decisiones pasaron por adoptar los lineamientos de Mintz (2003), para diferenciar los significados externos, es decir, los grandes cambios de trasfondo que trascienden a los individuos, de los significados internos, los vinculados a las micro condiciones del consumo en la vida diaria, en las que los sujetos generan prácticas y sentidos. Quedó montada a la par la propuesta de Goody (1995), de pensar la cocina en sentido amplio, integrando los procesos de producción, distribución, preparación y consumo como partes que metodológicamente pudimos abordar por separado.

Warman (1988) es el otro autor de nuestra tríada sobre la que se sustentan los pilares conceptuales de la Tesis, a los fines de considerar las relaciones que hay entre los procesos *naturales* y los *sociales*, o entre los *hombres* y las *plantas*, así como las condiciones de subordinación en que se encadenan los procesos de producción de alimentos en contextos ecológicamente diversificados, poniendo de manifiesto la tensión entre los sistemas antiguos que no desaparecieron ante el avance de la agricultura científica y los avalados por los sistemas hegemónicos de producción capitalista y la tecnología de punta.

Seguimos asimismo la propuesta de esos tres antropólogos que, por distintas vías, señalan la importancia de considerar las conexiones entre las economías regionales y la economía capitalista mundial, y la integración de datos históricos para situar los acontecimientos e interpretarlos a partir de su posición en el sistema global. De ahí la construcción de los dos modelos agroalimentarios que elaboramos en el capítulo 3, a los fines de sustentar la interpretación de nuestros datos. Esta construcción nos permitió dar cuenta del entramado ideológico, político e institucional subyacente, que a uno de los modelos condujo a erigirse en hegemónico a escala global, y al otro, a quedar instituido como subalterno. De este modo el análisis de las formas que cada uno adquiere en el plano nacional argentino, la provincia de Jujuy y la Quebrada, integradas a las distintas dinámicas constituidas por los marcos ecológicos, poblacionales, económicos, políticos y sociales esbozados en el capítulo 2, constituye el armazón donde quedan explicitados los significados externos de los alimentos de la cocina de la Quebrada, en el marco de los cuales relevamos, a partir del trabajo etnográfico, los significados internos de la misma.

Recuperando sucintamente los aspectos más importantes que nos aportan estos dos capítulos, podemos poner en perspectiva la larga trayectoria que las actividades agrícolas llevan en la Quebrada, -aproximadamente 3000 años- lo cual seguramente fue solidificando experiencias, prácticas y saberes que han ido traspasando a través de las distintas generaciones a las actuales. Aunque las marcas de la conquista europea hayan repercutido en la consecuente desvalorización de algunos alimentos y comidas nativos, la capacidad de agencia de las poblaciones originarias para manipular elementos de la cultura alimentaria europea, adaptando técnicas de labranza y cultivos que no competían con los ciclos de cultivos locales, incidieron en la reproducción de estas prácticas. Aun habiendo traspasado los embates más devastadores, aparejados a la expansión del capitalismo siglos después, con el consecuente repliegue de las prácticas campesinas de producción orientadas al autoconsumo, ya que a partir de entonces los pequeños productores migran a los polos más productivos del país, junto al ingreso en la región de alimentos industrializados que se obtienen a través de su compra.

En el siglo XX se registra la consolidación de esta tendencia, magnificada por la consecuente desregulación de los mercados del último período del mismo, que impacta en las ya deterioradas economías regionales. Quedando instalado, como nunca hasta entonces, el ingreso de alimentos provenientes de empresas alimentarias mundializadas que tienden a estandarizar las dietas. Otro punto a considerar se vincula con las cualidades ecológicas y ambientales de las tierras altas jujeñas, poco deseables - hasta el momento - para el

establecimiento de producciones orientadas a monocultivos desde la lógica de los agronegocios, establecida en otras regiones del país, que presentan condiciones ambientales más favorables a las mismas. Esto sin olvidar el caso de la producción de verduras y hortalizas que se produce en las zonas más bajas de la Quebrada, circunscriptas solo a estas áreas, realizada por pequeños campesinos. En función de estas razones esbozamos algunos de los significados externos que hacen a la continuidad – aunque con retrocesos y repliegues - de la relación entre las prácticas de autoproducción de alimentos por parte de campesinos de las tierras más altas de la Quebrada, la cocina y la trama de significados que generan entre la gente.

En este punto debemos destacar que estamos “silenciando” el hito de la patrimonialización de la Quebrada por la UNESCO como otro hecho clave, tal como habíamos supuesto en un primer momento, y como útil para analizar los significados de los alimentos entre los pobladores. Pues no creemos haber encontrado marcas lo suficientemente visibles que puedan impactar en la generación de significados entre nuestros interlocutores. Si tuviéramos que mostrar una imagen para esta situación, estaría representada por dos caminos que prácticamente no se tocan; es decir, la patrimonialización por un lado, la cocina de la Quebrada por otro. Nos parece ver, que fiel a los preceptos que originaron dicho fenómeno, orientado a producir la valorización de especificidades geográficas y hacer competentes a los lugares en el escenario mundial a partir de la visibilización de la diferencia, - siempre considerándola en relación a los procesos alimentarios- esta búsqueda por la distinción quedó anclada a una “for export”, que poco tiene que ver con los pobladores campesinos de raigambre indígena de nuestro estudio, y los significados de sus comidas.

Hemos visto que la cobertura de las necesidades alimentarias de los turistas que llegan masivamente a la Quebrada tras la patrimonialización, es satisfecha más que nada por los establecimientos que ofrecen comidas, en general regentados por pequeños empresarios que suelen provenir de las mismas grandes ciudades que los turistas, y que al menos por el momento, no anudaron lazos con los productores de alimentos de la zona lo suficientemente estrechos como para ser provistos por sus productos. Asimismo, las comidas que se ofrecen en estos establecimientos están elaboradas bajo técnicas y recetas que circulan por canales diferentes a los que utilizan los pobladores, aun siendo los ingredientes estructurales de los platos, los mismos, es decir los que provienen de la autoproducción como de la industria, pero bajo otras gramáticas culinarias, razón por la cual no podríamos pensar en platos híbridos ni mestizos.

De ahí la imagen de los caminos que no se cruzan, pues con la patrimonialización se plasma más bien, adaptando un concepto de Rita Segato (2002:64), una “etnicidad alimentaria emblemática”, es decir una artificialidad y superficialidad de una supuesta diferencia, donde no hay lugar para la cocina de los pobladores de raigambre campesina e indígena de la Quebrada. Nos ha resultado más fructífero considerar como marcos de generación de significados externos, la tendencia global que emerge hacia fines del siglo XX, - de la que damos cuenta en el capítulo 3 – con la demanda, cuyo registro no data de más de 20 años, entre sectores socioeconómicos medios y altos de las grandes ciudades, por alimentos identificados como especialidades regionales, de las que rescatan las técnicas de producción artesanal; así como el compromiso de algunos consumidores frente a lo que consumen, en relación con las condiciones en que se producen y comercializan los alimentos, como la preocupación ecológica por los impactos sobre el medio ambiente, o las condiciones laborales, sanitarias y de seguridad en los modos de producción. La patrimonialización alimentaria en todo caso quedó unida a esta tendencia contextual. No obstante, los pequeños productores reciben información de este relativamente novedoso proceso a través de ONGs, técnicos de instituciones oficiales, medios masivos, así como de observar a los turistas y, en distintos grados, interactuar con ellos. Esta información les permite acceder al conocimiento de las tendencias y valorización que adquieren sus alimentos, útil, como vimos a la hora de cobrar conciencia, por ejemplo, de que las papas que antes eran para los chanchos, ahora son “buenas y redituables para vender”, o como el caso de la quinoa, antes denostada por su asociación con “comida de indios”, ahora es considerada un alimento valioso por sus propiedades nutricionales a nivel internacional.

Continuando con el recorrido efectuado en la Tesis, en la segunda parte nos ocupamos de rastrear y analizar los significados internos de las distintas facetas de la cocina en sentido amplio, pero sin dejar de articularlas con las condiciones del entorno económico, social y político, o dicho de otro modo, los significados externos. Así en el proceso de producción de los alimentos orientados al autoconsumo, pudimos registrar especializadas prácticas de manejo de los recursos del medio ambiente por parte de los campesinos, relacionadas con saberes enraizados en el conocimiento del territorio, para poder decidir qué conviene plantar y dónde. Asimismo, el despliegue de todos los pasos para hacerse de los insumos y llevar adelante las actividades, incluídas las de tipo espiritual en torno a la concepción de la Pachamama. Estos saberes la gente los fue adquiriendo, mayoritariamente, como parte de su proceso de enculturación alimentaria, en el que sus padres, abuelos y

demás integrantes e instituciones relacionados a su entorno cercano, se los transmitieron a través de la práctica.

Al mencionar estos saberes, nos referimos a los conocimientos vinculados a la agricultura que lleva varios miles de años en la zona, aún con interrupciones, pérdidas y modificaciones, junto a la integración, a lo largo de los diferentes momentos, de nuevas prácticas y la inclusión de variedades de alimentos, como el caso de la papa Desiré; el “olvido” y actual e incipiente emergencia de la quínoa y la kiwicha, etc. Estos conocimientos tradicionales, que no están lo suficientemente documentados, a diferencia de los conocimientos expertos que provienen de la formación en la universidad y los centros de investigación científica, se presentan como dinámicos y se adaptan a distintos factores, como emerge en el caso de aplicación de productos químicos para atacar determinadas plagas. Por eso podemos decir que, en efecto, en esta zona de la Quebrada, las técnicas y los modos de cultivos que conformaban parte de sistemas antiguos no desaparecieron, aún con transformaciones, porque posiblemente no han podido ser superados en sus propias condiciones por la agricultura de punta, pues las innovaciones que provienen de la misma no implican necesariamente una mejora a las maneras de producir alimentos. Esta reflexión queda circunscripta al debate epistemológico de los llamados conocimientos tradicionales, indígenas o locales, también reconocidos como “sabiduría local”, contruidos fuera de las universidades, frente al estatuto de cientificidad y racionalidad que ampara al conjunto de los saberes generados de las disciplinas científicas occidentales, razón por la cual persiste el hecho de que los saberes del primer tipo no sean reconocidos como formas y métodos de conocimiento con los cuales se pueda dialogar de forma horizontal, sin que sean las disciplinas científicas, como por ejemplo la agronomía, muchas veces enlazada a los avances biotecnológicos, las que impongan los métodos de validación de los conocimientos.

No obstante este entramado de fondo que pauta que las prácticas de los campesinos orientados a la autoproducción puedan ser consideradas como irracionales, inadecuadas o poco “validadas”, registramos entre los técnicos y profesionales que trabajan con los productores, una línea de trabajo anudada al marco de la agroecología, en coherencia con la propuesta política de la soberanía alimentaria, así como por líneas, como las que desarrolla Rabey (1988, 1990), que buscan recuperar la potencialidad de las tecnologías tradicionales y revalorizar los conocimientos y prácticas campesinas; conscientes de que han sido puestas a prueba a lo largo de la historia, permitiéndoles conservar sus recursos naturales. Si bien no todos los productores son asistidos con la misma asiduidad, ni todos concurren a las distintas instancias de capacitación, encuentros entre productores, etc., los resultados de estos eventos

suelen conocerse y transmitirse, por lo que creemos que estas líneas de acción influyen en la retroalimentación de la valorización de la producción de alimentos en la chacra.

Otro de los aspectos a señalar, como ya venimos marcando, es la importancia de la capacidad de agencia de los productores campesinos, que evidenciamos en la habilidad para seleccionar semillas y mejorar el propio stock, incluyendo conocimientos sobre las diferentes fuentes de obtención de semillas de buena calidad, técnicas de labranza y cultivo, el uso de abono orgánico y sus fuentes de obtención, acerca de pesticidas –orgánicos y químicos -, la capacidad autogestionaria de los regantes, los saberes que incluyen - condiciones del suelo, agua, cómo combinar determinados cultivos, etc.; - que se articulan a la existencia y conservación de lazos intrafamiliares, así como vinculaciones de complementación entre campesinos del valle y de la puna. Esta capacidad de agencia les permite mitigar circunstancias tales como el efecto disruptivo que generó la integración de la región en los sistemas de producción al mercado mundial, expresada en las migraciones de adultos jóvenes a las ciudades – como decíamos ya naturalizadas y concebidas tanto como una vía para acceder a mejores condiciones de vida, como una dificultad para la continuidad del trabajo en la chacra-, de algún modo atenuadas con la complementación del ingreso extrapredial y prácticas como la de “dar al partir”, la fortaleza de lazos entre parientes y amigos que, en distintos grados, colaboran con la siembra y la cosecha.

Entre las razones que emergen respecto a por qué la gente sigue produciendo alimentos en su chacra, hallamos varias, por un lado, la fuerte conexión con la necesidad de tener ingredientes para cocinar las comidas para las fiestas comunitarias, entre las que destacamos el lugar esencial que tiene el festejo a la Pachamama; así como tener “para convidar” a los hijos, y los amigos. La motivación económica es otra de ellas, sobre todo en el caso de los grupos domésticos con más cantidad de niños a cargo y adultos sin empleos formales, pues como nos decía José, es “como tener la mercadería en casa”, indicando con esto la relajación de la necesidad de tener que comprar alimentos, sobre todo cuando escasea el dinero; o también porque la producción puede venderse, y con ese dinero, comprar mercaderías, es decir, alimentos industrializados considerados básicos como arroz, fideos, etc.

Evidenciamos por un lado, que las transacciones que existen entre ambas esferas de producción de alimentos, como señalamos a lo largo de la Tesis, se enmarca en la misma trama del universo de significados, en tanto los alimentos de la chacra como las mercaderías, no están asociados a ningún esencialismo cosificante que distinga el alimento que sale de la tierra con el que se compra. Pero este hecho no quita peso al proceso de enculturación

alimentaria que incide en el deseo y la necesidad de incorporar alimentos con significados relacionados a la tradición campesina y raigambre indígena de la región. En este marco nos parece que cobra claramente sentido la premisa marxiana que seguimos acerca de que la producción y el consumo son las dos caras de la misma moneda y forman un círculo que los conecta mutuamente, pues vemos que en efecto, nuestros interlocutores continúan produciendo los alimentos que consumen, y que son los valores grupales que otorgan a dichos consumos los que vuelven a crear la necesidad de su producción. De lo contrario, de regirnos por el poder y la tensión que ejerce el modelo agroalimentario hegemónico en la estandarización de las prácticas y sentidos alimentarios a nivel global, y dadas las situaciones desfavorables que enfrentan los campesinos para la autoproducción de alimentos, desde una mirada más unidireccional, posiblemente dichas prácticas no lograrían ser comprendidas en su total racionalidad, de ahí que nos parece clave el análisis integral de la cocina.

Registramos una valoración diferencial entre los alimentos de igual tipo, cuando son producidos tanto en la chacra como por el mercado, como en el caso de las verduras, y la carne – (criolla – mestiza). La gente manifiesta una tendencia a valorizar la naturalidad de los alimentos que salen de la esfera orientada al autoconsumo, en oposición a los alimentos, como decía una de nuestras interlocutoras, “enquimicados” que se compran, o la vaca mestiza, criada con granos y “pichicatas”. Esto nos permite pensar que, más allá de la valorización que la gente otorga a los cultivos y la carne producidos por ellos, entendido como un diacrítico que refuerza su identidad; junto a la desvalorización en la misma operación, de los productos del mercado que los condiciona y al que muchas veces le cuesta acceder, hay otra cuestión. En primer el lugar, nos parece que los productores campesinos, así como quienes han dejado de serlo, pero están relacionados a estos procesos por sus lazos de parentesco, afinidad, etc., en la zona de la Quebrada, en tanto sujetos reflexivos, como decíamos, con capacidad de agencia y expertos conocedores de las formas de producción y la calidad de insumos naturales empleados, realizan desde este lugar sus juicios de valor acerca de las cualidades de los alimentos. Juicio de valor que, por otra parte, es retroalimentado por el discurso de distintos agentes, como profesionales y técnicos del sector salud y agropecuario, ONGs, que jerarquizan la calidad de los alimentos que se producen, precisamente, por fuera de la esfera agroalimentaria hegemónica, sino más bien bajo técnicas orientadas a la agroecología.

Asimismo, esta valoración por los alimentos sin químicos, incluidas la crianza de los animales, la ingesta de sangre cruda de vaca como tonificante, y otras prácticas, como la

de elaborar el queso sobre el piso de tierra, comer cocidos los gusanos de las papas, y las curaciones con orina, se asocian a que los significados de “lo bueno” pasan por la relación con lo natural, lo no adulterado ni manipulado industrialmente, en oposición a categorías que provienen de la ciencia moderna: como lo biológicamente limpio, científicamente ascéptico y libre de gérmenes. El contraste de significados se centra en dos visiones distintas de la naturaleza. Mientras para algunas personas la seguridad o inocuidad que pueden tener los alimentos pasan por las “certificaciones expertas” avaladas por los conceptos científicos de la ciencia moderna, para pobladores de la Quebrada, la certificación de confianza suele asociarse a la cercanía con la naturaleza. Asimismo, la frontera entre ambas conceptualizaciones no deja de conformar alguno de los elementos sobre los cuales se construye la alteridad alimentaria. Con ciertos límites, debemos marcar, como el caso de uno de nuestros interlocutores que desconfiaba comprar charqui a unos conocidos suyos de la Puna, pues no consideraba del todo segura la procedencia de los animales, es decir si realmente habían sido carneados o habían perecido por otros motivos. De ahí que el sello de confianza entre la gente de la zona pasa por ciertos estándares sanitarios promulgados por los sistemas biomédicos.

Otro aspecto a rescatar, en el marco de la tendencia que bosquejamos en el capítulo 3, en el que analizamos el modelo agroalimentario hegemónico actual, junto a la industria semillera transnacional, que incide en la creciente pérdida de variabilidad genética de muchos cultivos, es que los productores campesinos de esta región abordan, a través de sus prácticas, el rescate genético de variedades de semillas criollas y la conservación de su diversidad. Que esto sea así, desde la perspectiva de nuestros actores, se circunscribe a prácticas conformadas en su proceso de socialización y no son novedosas para ellos; no sienten estar volcándose hacia propuestas de producción y consumo de alimentos vinculadas, como por ejemplo al fenómeno de la neoruralidad investigada por Cantarero (2002), sustentada en discursos relacionados al cuidado del medio ambiente y las cualidades nutricionales de los alimentos y con técnicas de producción con insumos orgánicos sin agrotóxicos, que hace que determinados sectores urbanos busquen cambiar sus modos de vida hacia otros relacionados con esta valoración de la ruralidad. Los pobladores campesinos de la Quebrada, en general, “siempre” lo han hecho así, al interior de una estructura social en la que, como vimos, las redes sociales con las que cuentan son fundamentales.

En este mismo sentido, en el proceso de distribución de los alimentos pudimos registrar el denso entramado y combinación de prácticas y canales de abastecimiento que se activan de manera conjunta y simultánea, así como sentidos interdependientes y redes

sociales que los sustentan: a la vez que la gente almacena alimentos de su propia cosecha, concurre al molino a moler sus cereales, regalan a sus familiares, salen a venderlos, realizan su compra en los almacenes y supermercados, algunos reciben alimentos de diferentes organismos e instituciones, compran a conocidos, parientes y vecinos productos de sus propias fincas, hacen trueques con ellos y asisten a ferias donde circulan alimentos. Estas prácticas, o en términos de Aguirre (2005), estrategias diversificadas de abastecimiento, vuelven a articular las esferas agroalimentaria hegemónica y la de autoconsumo, entre las que la gente produce transacciones como parte, nuevamente, del mismo universo de significados en el que reafirman su unidad cultural. Todas las prácticas concretas por las cuales los grupos domésticos se abastecen de alimentos deben asimismo ser comprendidas como situacionales, y por lo tanto, cambiantes y variables, en relación a cada individuo y grupo doméstico. Asimismo están altamente supeditadas a los condicionamientos estivales, razón por la cual, por ejemplo las papas deben ser consumidas y sus excedentes ubicados antes de que se deterioren. Por eso decimos que los alimentos producidos en las chacras tienen fecha de caducidad relativamente corta, si los comparamos con muchos de los productos de la esfera agroalimentaria hegemónica.

Otro aspecto a resaltar es que en los espacios donde circulan los alimentos, sobre todo los de la esfera de la autoproducción, como el caso del mercado de Tilcara y las ferias, se combinan relaciones comerciales, físicas y humanas directas y potentes entre productores y consumidores, que contribuyen a crear sentimientos de “pertenencia” y de “comunidad”. Estas relaciones se hacen más intensas en determinados períodos del año, en consonancia con las distintas festividades y sus respectivos insumos alimentarios. De ahí que en marcas como éstas podemos ver las pautas que cohesionan la gastronomía alimentaria en el sentido opuesto a la gastro-anomía señalada por Fischler (1995 a, b), donde en efecto, la dimensión ecológica de la alimentación se vislumbra como de importancia para el análisis de las cocinas.

Las redes por las que se conectan los productos y las personas, además de servir para la puesta en marcha del proceso de producción, constituyen la base de heterogéneas estrategias de distribución de alimentos entre familiares, amigos, conocidos de la zona, los valles, la puna y hasta las provincias de Argentina más alejadas, donde llegan como regalos a los familiares migrantes, o son vendidos a conocidos de amigos. En ambos casos, los alimentos están potentemente cargados del plus de valor simbólico: para los migrantes, en calidad de obsequios, como alimentos nostálgicos que les permiten saborear simbólicamente un poco de su terruño, y para el caso de quienes los compran, por provenir de “manos

campesinas”, plenos de señas de identidad “andina”, que confrontan con las prácticas de elaboración industrializada de los alimentos de distribución masiva.

Los casos de las dos mujeres, cuyos emprendimientos conducen a una de ellas a vender choripanes al cerro en ocasión del festejo a la virgen de Alpa Corral, y a la otra, ir a Villazón a comprar golosinas para vender a los niños de la escuela, nos permite ver que estos espacios donde circulan señas de identidad local, son aprovechados para vender productos que provienen de otras gramáticas alimentarias, como el caso del choripán, que remite a comida nacional argentina, y las golosinas, a dulce industrializado novedoso. En este proceso hay una adaptación híbrida de la modernidad alimentaria, en la que se conectan no solo distintas lógicas de distribución de alimentos, sino que también se produce una reinterpretación local de la misma. Es decir, en el marco de los significados externos, que permiten el acceso de estos productos a la Quebrada, la gente crea y genera sus propios significados internos, tal como quedó plasmado en el papel simbólico que juega la Coca-Cola en el festejo a la Pachamama.

Finalmente, antes de continuar con las esferas de preparación y consumo, queremos señalar la elocuencia que adquiere lo que apunta Lévi Straus (1968:411) al considerar que la “cocina de una sociedad es un lenguaje mediante el cual ésta traduce, inconscientemente, su estructura, a menos que sin saberlo se resigne a develar ahí sus contradicciones”. Esto lo relacionamos con el hecho de hallar mezclados en los puestos de los mercados, muchas veces dentro de cada uno de ellos, productos bolivianos que salen de la tierra, junto a los que provienen de la esfera de la producción orientada al autoconsumo local, en los circuitos de abastecimiento. Lo cual nos permite entrever la artificialidad de las fronteras políticas, pues a través de las rutas de producción, distribución y consumo de los alimentos, hallamos raíces culturales comunes entre ambos lados de las fronteras que indican la pertenencia de la Quebrada al mundo andino. Si bien nuestra investigación no se ocupó de analizar estas relaciones, creemos que se trata de una temática que merecería, en un próximo estudio, cobrar dimensión como un lineamiento de análisis.

En el plano de las preparaciones y el consumo de las comidas, vimos integradas en lo cotidiano alimenticio, básicamente tres situaciones diarias: desayuno, almuerzo y té cena, que siguen normas y reglas estandarizadas, supeditadas a los ingresos, la variabilidad de los alimentos de la chacra y los principios de incorporación. Estas situaciones alimenticias cotidianas están marcadas por la preponderancia de alimentos que provienen de la esfera agroalimentaria hegemónica, de ahí que en el cruce de dicha esfera con la de la

autoproducción, surgen las distinciones que hicimos de las comidas frecuentes y secundarias.

Así, las comidas frecuentes se caracterizan por la mayor proporción de alimentos industrializados, entre los que sobresalen arroz y fideos, cocciones más rápidas, y menos condimentadas, la utilización de aceite en lugar de grasa, etc., aunque al ser preparadas y consumidas bajo gramáticas culinarias propias, como por ejemplo tostar los fideos o el arroz, combinar charqui con fideos, etc., en muchas de las combinaciones se crean platos híbridos en términos de Archetti (2000) o mestizos, de Montecino (2006). Las comidas secundarias se caracterizan por tener tiempos más prolongados de cocción, fuerte condimentación y cantidad de grasa, a la que se suman distintos procesos de pre elaboración, como la del mote pelado con cenizas, el tostado, etc. En esta faceta distinguimos el fuerte rol de las mujeres adultas que ponen en prácticas los saberes, o *habitus* culinarios aprendidos en su proceso de enculturación alimentaria. A diferencia de las preparaciones relacionadas con las comidas frecuentes, que en esta región pueden ser hechas muchas veces de manera indistinta por otros integrantes del hogar, sin importar su género y edad.

Es también en las preparaciones secundarias en las que visualizamos la dependencia a los ciclos estacionales, lo que conduce a la práctica imposibilidad de replicar las recetas en periodos donde no se cuenta con los ingredientes necesarios. Más allá de las (malas) copias realizadas por los restaurantes destinados a turistas, que reemplazan los ingredientes, como el caso de las humitas, elaborándolas con el maíz abajeño en lugar del “verdadero”, es decir el criollo, proceso en el cual no deja de subyacer, como en otras situaciones, el lugar de la comida como potente diacrítico de la identidad y la alteridad alimentaria. Estas son las comidas que poseen las marcas más fuertes de identidad de clase, étnica y regional y las que circulan por excelencia en las fiestas comunitarias.

La gente, por su parte, distingue las comidas en *pulzudas* y *fuertes*, porque tienen la propiedad de saciar, de las comidas *ligeras* y *chatarra, de ciudad*, por lo opuesto, por no tener poder de saciedad, porque en el campo “no agarran” dada la energía corporal y fuerza que requieren las tareas de la chacra, en oposición al trabajo liviano, que para ellos supone la vida en la ciudad. Poniéndose de manifiesto los principios locales de incorporación, diferentes a los de otros contextos. Aquí, las comidas *pulzudas*, cuyos principios de condimentación se anclan a lo picante, sabroso, contundente, a la presencia del maíz, papa y carne, roja sobre todo, son las “buenas” para comer. La comida *chatarra* aquí no remite solo a lo que en los contextos urbanos se asocia a la comida al paso, como salchipapas, panchos; etc., pues en la Quebrada estas comidas, más bien ocasionales, se consumen generalmente

de paso por las pocas manzanas céntricas de algunos pueblos o en los viajes a la ciudad de Jujuy. Acá esta designación la adquieren habitualmente los guisos que llevan fideos y arroz, o preparaciones como pizzas, todas elaboradas en las cocinas de las casas, en general con poca carne, y asociados a principios de condimentación suaves y menos contundentes en sus contenidos. Así la idea de “comida sana” , la recomendada por los sistemas expertos en salud, no tienen mayor resonancia, es más bien la idea de la comida pulzuda , la que “llena”, “bien condimentada” la que guía los imaginarios de lo que es bueno o malo para comer.

Por otra parte, los alimentos y comidas que remiten a ciudad, chatarra y modernidad son yuxtapuestos, combinados y “filtrados” por el cedazo de las gramáticas culinarias conocidas por la mayoría de la gente de la zona que provienen de familias que llevan muchas generaciones en la Quebrada. Pues como dijimos, hay platos que por la manera en que se combinan los ingredientes, se transforman en comidas mestizas, se hacen híbridas, y otros se integran al mismo universo de significados, como por ejemplo las salchichas y hamburguesas empaquetadas para consumir en los hogares, que en una misma ingesta pueden complementarse con mote.

Por esta vía a ninguno de los actores sociales incluidos en este colectivo social sorprendería tener que comer, por ejemplo, en algún evento comunitario, un plato de habas frescas con queso de cabra como “entrada” y un guiso de fideos con papas y algo de carne criolla, como segundo, sin olvidar la sopa infaltable del final - que ese día bien pudo haberse hecho con fideos soperos y no frangollo, sin que revista mayor importancia. Aunque lo que la gente hubiese estado esperando aquí, posiblemente hubiese sido un succulento picante de mote. Plato este último que marca una gastropólítica que produce distinciones dentro de la sociedad quebradeña y sirve para marcar identidades regionales. Lo sin dudas sorprendente hubiera sido ser agasajados con un “soufflé de mote pela con papines caramelizados y crocante de llama”, por ejemplo, pues ese plato si bien posee ingredientes conocidos y familiares, remite directamente a otras gramáticas culinarias, las que circulan en los restaurantes caros para turistas. Los alimentos, sin importar que procedan de la esfera agroalimentaria hegemónica o del autoconsumo, al ingresar a la cocina a través de las formas de preparación, quedan integrados al mundo de lo conocido, donde queda de manifiesto que, en la función de cocinar y comer, se afirman las identidades étnicas y de clase.

Vemos, por otro lado, que existe una estructura que organiza la concreción de cada comida, que depende tanto de los ingresos económicos, de la estación del año, del ciclo festivo, los saberes y habitus adquiridos en la cocina, que no quedan libradas al libre

albedrío individual. Este nos conduce a repasar, siguiendo los planteos de Fischler (1995) acerca de la supuesta pérdida de la *gastronomía* y la emergencia de la *gastroanomia* que se da en la actualidad en el contexto de las grandes urbanizaciones, donde las personas quedan sujetas, en rasgos generales, a consumos alimentarios sin reglas ni pautas claras que los orienten. La Quebrada, al estar marcada por la producción de alimentos que provienen de la esfera del autoconsumo, hace que la estacionalidad sea un factor de incidencia sobre la disponibilidad de los ingredientes, los momentos en que pueden cocinarse, las circunstancias, en compañía de quien, etc. Es decir, la cocina está pautada y normatizada por una serie de eventos y sucesos conocidos por los pobladores, lo que genera esta gastronomía, que posibilita y da cuerpo a la cocina de la Quebrada.

Retomando los preceptos de Mintz (2003), y tras lo que venimos diciendo, reafirmamos la existencia de una cocina propia de la Quebrada, (que queda claro a esta altura que nada tiene que ver con la cocina “for export”) en tanto hay una comunidad que, en efecto, prepara y consume determinados platos con cierta frecuencia, siendo que esta habituación los lleva a considerarse expertos en el momento de evaluar la calidad de su preparación, y por ejemplo, poder identificar las humitas “falsas y verdaderas”.

Finalmente, de nuestro estudio se desprende que la esfera agroalimentaria hegemónica, que incide en las posibilidades y decisiones de la dieta de la gente a escala global, así como el efecto uniformizador que impone en las mismas - como en las instancias de producción, distribución, preparación y consumo - al menos para el caso de aquellos lugares donde se sostiene la producción de alimentos orientadas al autoconsumo, y sobre las que se anclan y sustenta las posibilidades alimentarias, podemos advertir que el carácter estandarizador de la esfera hegemónica tiene sus límites. En efecto, esto nos permite pensar con Mintz (2003) que el impacto que las grandes corporaciones alimentarias tiene sobre las conductas y decisiones alimentarias de la gente que, en distintas graduaciones y en determinados contextos posee capacidad de agencia respecto a la producción de sus alimentos, es diversificador y no uniformizador.

Divisamos que la cocina considerada en sentido amplio, en contextos de este tipo, no está bajo la presión constante de dicha esfera, dan cuenta de ellos la cantidad de estrategias, conocimientos, actividades desplegadas en torno a cada uno de los procesos de producción, distribución y consumo, así como capacidades de agencia y autogestión articuladas en densas redes de relaciones sociales, que nos condujo incluso a pensar, sobre todo en las comidas comunitarias, que a la hora del mantel, lo que suele comerse son en verdad los *alimentos del alma*, que otorgan a quienes los comen, sentimiento de ciertos

márgenes de libertad para expresar quienes son en el juego de las identidades y alteridades sociales. Así no podemos dejar de ver que la persistencia de los cultivos y crianza de animales en un contexto desfavorable puede llevarse a cabo por la implementación de la diversidad de estrategias que registramos, los valores, sentidos y memorias que movilizan y permiten la continuidad de la unidad productiva, y en este proceso dar continuidad a la cultura, no solo alimentaria, a esta altura nos atrevemos a decir, en sentido amplio.

Como futuras líneas de investigación que se desprenden de la presente tesis y que sería interesante continuar para profundizar nuestra comprensión de los fenómenos analizados, señalamos tres - además de la ya mencionada respecto a la vinculación que registramos con los productos del autoconsumo, entre otros, que provienen de Bolivia. Una de ellas reside en proyectar la etnografía de la cocina en otros poblados de la Quebrada más alejados de la ruta nacional 9, con el fin de comparar la existencia de posibles diferencias y similitudes respecto a la mayor cercanía o lejanía de los centros más urbanos, ya que nos ayudaría a determinar con mayor certeza si las conclusiones aquí presentadas son válidas para un área más abarcativa de la Quebrada, pues como señalamos en el capítulo destinado a la metodología, no pudimos abarcar todos los pueblos de la Quebrada, sino aquellos a los que por condicionamientos materiales y de tiempo pudimos acceder.

La segunda línea de investigación abordaría más específicamente el proceso de enculturación alimentaria para acercarnos con mayor minuciosidad a las recurrencias en los aprendizajes, la instalación de tradiciones y los mecanismos de construcción del gusto en los niños pequeños a edad escolar, para indagar en torno a nuevas perspectivas sobre los cambios y continuidades en la alimentación de un grupo humano. En la tercera línea en la que nos gustaría anclar la continuidad del trabajo etnográfico de la cocina, sería al interior de las comunidades indígenas de la zona, en las cuales hallamos parejas jóvenes con hijos pequeños, que como vimos a lo largo de nuestro trabajo, deciden proyectar sus vidas en relación con el trabajo en la tierra en el marco en que muchas de las personas de su entorno cercano, en similares circunstancias, buscan proyectos de vida diferentes asociados a contextos urbanos.

Como parte de futuras líneas teóricas nos proponemos tomar aquellos autores que desde los estudios poscoloniales analizan el papel de la dominación occidental como un patrón de poder que se mantiene en la actualidad. Dichos estudios otorgan herramientas para la deconstrucción del saber establecido desde los centros de poder-saber, en tanto constituyen las clavijas que activan el proceso de construcción de la alteridad subalterna/identidad hegemónica. Esta perspectiva nos parece útil para potenciar el análisis de los dispositivos de

poder que hacen a la existencia de un modelo hegemónico que invisibiliza otros conocimientos, como los referidos a alimentos que emergen de la esfera de la autoproducción. Asimismo, para ahondar y analizar los alcances y vinculaciones del concepto de soberanía alimentaria, que al promover modelos productivos como la agroecología, es cuestionada por el conocimiento científico, promulgado por los centros de poder, que pone en tensión la capacidad de las poblaciones para resolver su producción, distribución y consumo alimentario. Entre los estudios que integran esta línea tenemos un grupo latinoamericano de autores entre los que destacamos a los colombianos Arturo Escobar (1996a, 1996b, 1998, 2002, 2003, 2005) y Eduardo Restrepo (2004, 2005, 2007), el sociólogo peruano Aníbal Quijano (2000a, 2000b, 2007); el filósofo argentino Enrique Dussel (2001, 2011), el semiótico y teórico cultural argentino/estadounidense Walter Mignolo (1995, 2000, 2003), y el antropólogo venezolano Fernando Coronil (2000 a, 2000 b), entre otros. Asimismo nos parece útil complementar los estudios poscoloniales con los de género, que apuntan a analizar las estructuras de desigualdad que rigen el pensamiento social en relación con las prácticas, los roles y la función de las mujeres, así como la visión crítica de las "naturalizaciones" colectivas de la imagen de las mismas en los distintos ámbitos de la sociedad. En esta línea podemos profundizar en los trabajos de Sonia Montecino (1993, 2003, 2004, 2006), Mary Weismantel (1994), e incluir otras líneas para profundizar en el área, como los trabajos de la antropóloga estadounidense Judith Butler (2001, 2002, 2006), las argentinas Dora Barrancos (2002, 2012), María Luisa Femenías (2000, 2005, 2007), entre otros.

Finalmente, como cierre de estas notas, nos parece importante resaltar que el estudio de la alimentación es un tema complejo que nos posibilita acceder a diferentes problemáticas relevantes desde la Antropología, dando cuenta de tópicos tanto vinculados con aspectos ecológicos, políticos, económicos como sociales y simbólicos. En este sentido, tanto el desarrollo del tema presentado en esta Tesis, como los resultados obtenidos, apuntan a la revalorización del análisis de los diferentes procesos que constituyen una cocina en sentido amplio, como una aproximación necesaria para explorar de manera interconectada todo el recorrido por el cual pasan los alimentos y las relaciones sociales que producen entre la gente.

Por un lado, aporta su potencial para la investigación del vínculo entre formas de producción bajo modelos alternativos o subalternizados, orientados al autoconsumo, junto a conocimientos, redes sociales que los sustentan. Por el otro, para pensar en la valorización que adquieren otros modelos de producción, distribución, preparación y consumo de alimentos, así como su visibilización en el marco de las dudas, incongruencias e inequidades

que generan el modelo agroalimentario hegemónico actual. En todo caso esta Tesis constituye un primer paso en la reflexión de la importancia de los sistemas alimentarios que, como el de la Quebrada, nos marcan los intersticios para imaginar y pensar en otros modos de producir y consumir alimentos.

BIBLIOGRAFÍA

AGUILAR, M y VILCHES, R. (2002). *Terrazas Agrícolas. Una estrategia cultural y tecnológica de desarrollo rural andino*. FOCET Boliviana Ltda. La Paz.

AGUIRRE, P. (1998). *Estrategias domésticas de consumo en el Área metropolitana de Buenos Aires*. Tesis Doctoral. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Buenos Aires.

AGUIRRE, P. (1997 a). Incidencia de las estrategias domesticas de consumo en el acceso a los alimentos. En: Alvarez (comp). *Antropología y práctica médica*. INAPL (Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano). Buenos Aires, pp 99-133.

AGUIRRE, P. (1997 b). Patrón alimentario, estrategias de consumo e identidad en la Argentina, 1995. En: Alvarez, M y Pinotti, L. (comp). *Procesos socioculturales y alimentación*. Serie antropológica. Editorial del Sol. Buenos Aires, pp 161-187.

AGUIRRE, P. (2005). *Estrategias de consumo: Qué comen los argentinos. Que comen*. Miño y Dávila. Buenos Aires.

ALBEC, M. (2001). La Puna argentina en los períodos medio y tardío. En: Nielsen, A. (comp). *Historia Argentina Prehispánica*. En: Editorial Brujas. Córdoba.

ALBERTI, G. y MAYER E.(1974).*Reciprocidad e intercambio en los Andes peruanos*. Instituto de Estudios Peruanos, Lima.

ALCOBA, D; GOLDSBERG, C; MASSEI, G; QUIROGA, M; RAMILO, D. (2006).*Relevamiento, sistematización y análisis de problemas de la Pequeña Agricultura Familiar de la Región NOA*. Instituto de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Pequeña Agricultura Familiar - Región NOA. Ediciones Documentos Institucionales IPAF Región NOA.

ALTIERI, M. y NICHOLLS, C. (2010). “Agroecología, potenciando la agricultura campesina para revertir el hambre y la inseguridad alimentaria en el mundo”. *Revista de economía crítica*, (10), 62-74.

ALTIERI, M. (2011). ¿Por qué la agricultura campesina? Agroecología, movimientos sociales y políticas a favor de la soberanía alimentaria. En: Gascón, J y Montagut, X (comp). *Estado, movimientos sociales y soberanía alimentaria en América Latina. ¿Hacia un cambio de paradigma agrario?* Icaria, Quito, pp.7-22.

ÁLVAREZ, M. (2002). La cocina como patrimonio (in) tangible. *Temas de Patrimonio Cultural* 8, 11. Buenos Aires.

ALVAREZ, M y PINOTTI, L. (2000). *A la mesa*. Grijalbo. Buenos Aires.

ÁLVAREZ, M. (2008). (comp.) *Las cocinas andinas en el Plata*. Biodiversidad, cultura y gastronomía Buenos Aires, La Cruzía Ediciones. Buenos Aires.

ALVAREZ, M. y SAMMARTINO, G. (2012). “Os alimentos entre reivindicação identitária e a reexotização da diversidade cultural. O caso da Quebrada de Humahuaca (Argentina)” En: Menasche R, Alvarez M, Collaco J. (comp.) *Dimensões sócio-culturais da alimentação. Diálogos latinoamericanos*. Editora da UFRGS. Porto Alegre, pp 179-194.

ALVAREZ, M. y SAMMARTINO, G. (2009). “Empanadas, Tamales y Carpaccio de llama. Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca”. En: *Estudios y Perspectivas en Turismo. Volumen 18*.

AMBROSETTI, J. (1903). Viaje a la Puna de Atacama. De Salta a Caurchari. Boletín del Instituto Geográfico Argentino 21:87-116. Buenos Aires.

ANTUNEZ DE MAYOLO, R. (1981). *La nutrición en el antiguo Perú*. Banco Central de Reserva del Perú. Lima.

ARANTES, A. (1984). *Produzindo o passado*. Ed. Brasiliense. Sao Paulo.

ARGEMIR, D. (1998). *Antropología Económica*. Ed. Ariel. Barcelona.

ARCHETTI, E (2006). Una perspectiva antropológica sobre cambio cultural y desarrollo: el caso del cuy en la sierra ecuatoriana. En: M. Boivin; A. Rosato y V. Arribas (comp). *Constructores de otredad. Una introducción a la Antropología Social y Cultural*. Antropofagia. Buenos Aires, pp. 257-269.

ARCHETTI, E (2000). “Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional”. Trabajo y Sociedad, N°2, vol, II, mayo-julio. Santiago del Estero, Argentina. Pp 1-18.

ARNOLD, D. y DIOS YAPITA, J. (1996). *Madre Melliza y suscrías*. Ispalla Mama Wawampi. Hisbol Ediciones. La Paz.

ARZENO, M. (2003). Cambio y permanencia en el campesinado. En: Reboratti, C. (comp.). *La Quebrada, Geografía, historia y ecología de la Quebrada de Humahuaca*. La Colmena. Bs. As.

ARZENO, M. y TRONCOSO, C. (2012). Alimentos tradicionales andinos, turismo y lugar: definiendo la nueva geografía de la Quebrada de Humahuaca (Argentina) *Revista de Geografía Norte Grande* 52: 71-90.

ASCHERO, C. (1994). “Reflexiones desde el Arcaico Tardío (6.000-3.000 AP)”, Rumitacana, Revista de Antropología Nro 1, Catamarca, Argentina.

BARRANCOS, D. (2002). *Inclusión/exclusión. Historia con mujeres* (Vol. 623). Fondo De Cultura Economica USA.

BARRANCOS, D. (2012). *Mujeres en la sociedad argentina: Una historia de cinco siglos*. Sudamericana.

BARTHES, R. (1997). Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. En Carole Counihan and Penny Van Esterik (eds.) *Food and Culture*. New York: Routledge, pp. 20-27

BELLI, E. y SLAVUTSKYI, R. (2005). *Patrimonio en el noroeste argentino. Otras historias*. Instituto Interdisciplinario Tilcara. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Buenos Aires. Tilcara. Jujuy

BENEDETTI, A. (2003). (comp.) *Puna de Atacama: sociedad, economía y frontera*". Alción Editora. Córdoba.

BERGESIO, L. (2007). *Breve historia económica de la Quebrada de Humahuaca (Jujuy, Argentina). Desde el período prehispánica hasta el siglo XX*. Proyecto Cultivos Andinos. Colección Documentos Ecocomerciales. Jujuy.

BERTRAN, M. (2001). Hábitos alimentarios de los mixtecos en la ciudad de México: un estudio de antropología de la alimentación. México, Universidad Iberoamericana.

BERTRAN, M. (2005). Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos. México, Universidad Nacional Autónoma de México.

BOLLINGER, A. (1993). *Así se alimentaban los Incas*. Los amigos del Libro. La Paz.

BOMAN, E. (1908) [1991] *Antigüedades de la región andina de la República Argentina y del desierto de Atacama*. Traducción al español del original de 1908, por Delia Gomez Rubio. Universidad Nacional de Jujuy.

BONFIL BATALLA, G. (1993). Nuestro Patrimonio Cultural. Un laberinto de Significados. En: Florescano, E. (comp). *El Patrimonio Cultural de México*. Fondo Cultura Económica. México.

BORAH, W. (1954). Early colonial trade and navigation between Mexico and Peru. *Ibero-Americana* 38. University of California Press. Berkeley.

BORRO, M. (1993). Tipos de asalariados y mercado laboral en la producción de tabaco Virginia en Jujuy, Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos, Secretaria de Agricultura, Ganadería y Pesca, Buenos Aires.

BROCCOLI, A. y PARDIAS, S. (2009). "El rescate de semillas como aporte a la soberanía alimentaria. Descripción de una experiencia de conservación de maíz con agricultores". *VI Jornadas interdisciplinarias de estudios agrarios y agroindustriales*. Buenos Aires.

BRUSH, S. (1977). *Mountain, Field and Family: The Economy and Human Ecology of an Andean Valley*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.

BOURDIEU, P. (1980). *El sentido práctico*. Taurus. Buenos Aires.

BUTLER, J., y SOLEY BELTRAN, P. (2006). *Deshacer el género*. Paidós, Barcelona.

BUTLER, J. (2002). *Cuerpos que importan*. Paidós.

- BUTLER, J. (2001). *Mecanismos psíquicos del poder: teorías sobre la sujeción* (Vol. 68). Universitat de València.
- CALVO, M. (1982). "Migration et alimentation". *Social Science Information*. Vol 21 (3). Paris.
- CARDOSO DE OLIVERA, R. (1996). "El trabajo del antropólogo. Mirar, escuchar, escribir". *Revista de Antropología*, 39:1. Departamento de Antropología, Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias Humanas, Universidad de San Pablo.
- CANTARERO, L (1999) Preferencias y rechazos alimentarios: factores psicológicos y socioculturales. Un estudio en la población aragonesa. Universitat de Barcelona (tesis doctoral inédita).
- CANTARERO, L. (2002). Preferencias alimentarias y valores de los "neorrurales". Un estudio en Aineto, Ibort y Artosilla en el Serrablo oscense. En: M. Gracia (comp.) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Ariel, Barcelona, pp 151-177.
- CARENZO, S. (2006). "Economías domésticas y proyectos de desarrollo rural: tensiones en torno a las prácticas y sentidos del trabajo". *Cuadernos de Desarrollo Rural* (56), pp 137-161.
- CAMACHO, J. (2006). Bueno para comer, bueno para pensar. Comida, cultura y biodiversidad en Cotacachi. En: R. Rhoades (comp.) *Desarrollo con identidad: comunidad, cultura y sustentabilidad en los Andes*, Quito: Abya-Yala. pp. 1-26.
- CARRASCO, S. (1992). "Cultura, Alimentación y Salud: Una aproximación al caso de Catalunya a través de las mujeres". Resumen lección magistral, U.A.B.
- CARRASCO, S. (2002). Enculturación alimentaria y riesgo nutricional en la Cataluña urbana: Una aproximación etnográfica. En: M. Gracia (comp.) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Ariel, Barcelona, pp 41-48.
- CARRASCO HENRIQUEZ, N. (2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 15(30), 80-101.
- CASALLA, M. (2003). América Latina en perspectiva. Dramas del pasado, huellas del presente. Colección Temas del Sur. Buenos Aires: Fundación OSDE/Altamira.
- CACERES, J. y ESPEITX, E. (2002) Riesgo alimentario y consumo: percepción social de la seguridad alimentaria. En: M. Gracia (comp.) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Ariel, Barcelona, pp317-348.
- CATTANEO, A. (2002). Alimentación salud y pobreza: la intervención de un programa contra la desnutrición. *Arch Argent Pediatr*, vol. 100 (31), 222-231.
- CASANOVA, E. (1934). Los Pucarás de la Quebrada de La Cueva. *Revista Geográfica Americana I*, N. 5: 313-320.
- COE, S. (2004). *Las primeras cocinas de América*. Fondo Cultura Económica. México.

CONTRERAS, J. (1993). *Antropología de la Alimentación*. Eudema. Madrid.

CONTRERAS, J. (2002). Los aspectos culturales en el consumo de carne En: M. Gracia (comp.) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Ariel, Barcelona, pp221-248.

CONTRERAS, J. (2014). Patrimonio y globalización: la identidad culinaria como respuesta. En: Piaggio, L. y Solans, A. (comp). *Enfoques socioculturales de la alimentación*. Akadia. Buenos Aires, pp. 167-183.

CONTRERAS, J. y GRACIA ARNAIZ, M. (2005). *Alimentación y Cultura. Perspectivas Antropológicas*. Ariel. Barcelona.

CHAYANOV, A. (1979). La organización de la unidad económica campesina: Introducción. En: *Economía Campesina*. Lima. Centro de Estudios y Promoción del Desarrollo (DESCO) pp. 107-135.

CORONIL, Fernando (2000b) “Listening to the subaltern: Postcolonial Studies and the Neocolonial Poetics of Subaltern Stauts”. En: CHRISMAN, Laura & PARRY, Benita (eds.) *Postcolonial Theory and Criticism (Essays and Studies)*. Oxford: D. S. Brewer. pp. 37-55.

CORONIL, Fernando (2000a) “Naturaleza del poscolonialismo: del eurocentrismo al globocentrismo”. En LANDER, Edgardo (comp.) *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas latinoamericanas*. Buenos Aires: CLACSO. pp.87-111.

COUNIHAN, C. (1999). *The anthropology of food and body: Gender, meaning, and power*. New York: Routledge

COUNIHAN C. (2004). *Around the Tuscan Table: Food, Family and Gender in Twentieth Century Florence*. London: Routledge

DIAZ, D; GUERRERO, S; NAUMANN, S; y SAMMARTINO, G. (2012). “Alimentación en la Quebrada de Humahuaca. Continuidad y discontinuidades desde el poblamiento hasta nuestros días. Un aporte desde la antropología alimentaria”. En: *Las manos en la masa: arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica*. Universidad Nacional de Córdoba. Museo de Antropología UNC - Instituto Superior de Estudios Sociales. Córdoba, pp 163-184.

DOUGLAS, M. (1971). Deciphering a Meal. En: *Myth, Symbol and Culture*, Geertz, C. ed., W. Norton New York, pp. 61-82.

DOUGLAS, M. (1973). *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Siglo XXI, Madrid.

DOUGLAS, M. (1995). Las estructuras de los culinario. En: Contreras (comp.) *Alimentación y Cultura*. Universidad de Barcelona, Barcelona. pp.171 – 197.

DURAN, F. (2008). Globalización, identidad social y hábitos alimentarios. *Rev. Ciencias Sociales* 119:27-38/2008 (I).

EARLS, J (1998). Aportes del conocimiento y la tecnologías andinas en el contexto de la aldea global. En: Acevedo, J. (comp.) *Desarrollo e interculturalidad en la zona andina*. Escuela para el Desarrollo. Lima, 29-51.

ESCOBAR, A. (1996a) *La invención del Tercer Mundo, Construcción y reconstrucción del desarrollo*. Bogotá: Grupo Editorial Norma.

ESCOBAR, A. (1996b) "Planificación". En: SACHS, Wolfgang (ed.) (1996) *Diccionario del desarrollo. Una guía del conocimiento como poder*. Perú: PRATEC. Artículo en línea: www.ivanillich.org.mx/Lidicc.htm.

ESCOBAR, A. (1998) "Antropología y desarrollo". En: *Revista Internacional de Ciencias Sociales*, nº 159. pp. 1-56.

ESCOBAR, A. (2002) "Globalización, Desarrollo y Modernidad". En: ESCOBAR, Arturo (ed.) *Planeación, Participación y Desarrollo*. Medellín: Corporación Región, pp. 9-32.

ESCOBAR, A. (2003) "Mundos y conocimientos de otro modo": el programa de investigación de modernidad/colonialidad Latinoamericano". En: *Tabula Rasa*, nº 1. pp. 51-86.

ESCOBAR, A (2005) *Más allá del Tercer Mundo. Globalización y diferencia*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia.

ESCOBAR L (2011). "El proyecto de soberanía alimentaria: construyendo otras economías para el buen vivir". *Otra Economía*, vol. 5, no 8, p. 59-72.

ESPEITX, E. (2004). *Patrimonio Alimentario y Turismo: Una relación singular*. Pasos. Revistas al Turismo y Patrimonio Cultural. www.Pasosonline.org. Vol 2 Nro. 193- 213.

FARB, P. y ARMELAGOS, G. (1985). *Anthropologie des coutumes alimentaires*. Denoel, Paris.

FEAGAN, R. (2007). "The place of food: mapping out the 'local' in local food systems". *Progress in Human Geography*, 31 (1).

FERMENIAS, M. (2000). Sobre sujeto y género. *Lecturas feministas de Beauvoir a Butler*. Buenos Aires: Catálogos.

FERMENIAS, M. (2007). Esbozo de un feminismo latinoamericano. *Revista Estudios Feministas*, 15(1), 11-25.

FERMENIAS, M. (2005). El feminismo postcolonial y sus límites. In *Teoría feminista: de la Ilustración a la globalización* (pp. 153-214). Editorial Minerva.

FERNÁNDEZ DISTEL, A. (1986). “Las cuevas de Huachichocana, su posición dentro del precerámico con agricultura incipiente del Noroeste Argentino”. *Beltragezur Allgemein und Vergleichenden Archaeologie*, Band 8, Mainz.

FERRARI, M; MORAZZANI, F; PINOTTI, L. (2004). “Patrón alimentario de un comunidad aborigen de la Patagonia Argentina”. *RevChilNutr* Vol.31, No.2.

FERRARI, M. A. (2013). “Estimación de la Ingesta por Recordatorio de 24 Horas”. *Diaeta*, 31(143), 20-25.

FISCHLER, C. (1980). “Food Habits, Social Change, and the Nature/Culture Dilemma”. *Revista Social ScienceInformation* N° 19 (6), pp. 937-953.

FISCHLER, C. (1995a). *El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama. Barcelona.

FISCHLER, C. (1995b). “Gastro-nomia y gastro-anomia. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea”. En *Alimentación y cultura*. Jesús Contreras (comp.) Universidad de Barcelona, pp. 357-380.

FONTE, M. (1991). “Aspectos sociales y simbólicos en el funcionamiento del sistema alimentario”. *Agricultura y sociedad*, (60), 165-185.

FONTE, M. (2006). *Desarrollo rural e identidad cultural: reflexiones teóricas y casos empíricos*. RIMSIP. Versión electrónica disponible en www.rimsip.org.

FOUCAULT, M. (2006). “Clase del 25 de enero de 1978”. En: *Seguridad, territorio, población*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica. pp. 73-108

FRIEDMAN, H. (2005). From colonialism to green capitalism: social movements and the emergence of food regimes. En: F.H. Buttel and P. McMichael (comp). *New directions in the sociology of global development. Research in rural sociology and development*, Vol. 11. Oxford:Elsevier, pp. 229–67.

FUERTES, A. (2008). Seguridad alimentaria, conocimiento gremial y percepción social. El debate sobre los alimentos transgénicos. *Cultura y seguridad alimentaria: enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales*, 81.

FUNDANDES (2007). Marco Histórico II. Informe Temático Eco Comercial 03/2007.

GADE, D. (1992). Landscape, System and Identity in the Post-Constest Andes. *Annals of the Association of American Geographers*. Vol 82 N 3: 460-476.

GARCIA CANCLINI, N (1984). “Gramsci con Bourdieu. Hegemonía, consumo y nuevas formas de organización popular”. *Nueva Sociedad*, 71, 69-78.

GARCIA MORITAN, M y CRUZ, M (2012). “Comunidades originarias y grupos étnicos de la provincia de Jujuy”. *Población y sociedad*, 19(2), 155-173.

GARINE, I. (1980). "Une anthropologie alimentaire des français?" *Ethnologie Française*, X (3): 227-238.

GARINE, I. (1999). Antropología de la Alimentación: entre la naturaleza y la cultura. Conferencia inaugural. En *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional. Vol:1:13-34* Hescsa. Edic. la Val de Onsera.

GARROTE, N. (1997). Una propuesta para el estudio de la alimentación: las estrategias alimentarias. En: Álvarez M, compilador. *Antropología y práctica médica*. Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano. Buenos Aires, pp. 77-98.

GARROTE, N (2003). Redes alimentarias y nutrición infantil. Una reflexión acerca de la construcción de poder de las mujeres a través de las redes sociales y la protección nutricional de niños pequeño. En *Cuad. Antropol. soc.* v.17 n.1 Buenos Aires, 117-137.

GAVILAN, V., MONTECINO, S. (1993). Relaciones de género en la cultura aymara: Complementariedad y subordinación. *Huellas, Seminario Mujer y Antropología. Santiago: CEDEM*, 83-95.

GELL, A (1991). Los recién llegados al mundo de los bienes: el consumo entre los Gondos Muria. En: Appadurai, A. (comp.) *La vida social de las cosas. Perspectiva cultural de las mercancías*. Grijalbo. México, pp 143-176.

GIARRACA, N. y TEUBAL, M. (2011). Del paro agrario a las elecciones de 2009. Tramas, reflexiones y debates. *Antropofagia*. Buenos Aires.

GOEBEL, B. (1998) "Salir de viaje: Producción pastoril e intercambio económico en el Noroeste Argentino". En: Dedenbach-Salazar, S; Arellano, C; König E; y Prümers, H. (comp) *50 años de Estudios Americanistas en la Universidad de Bonn. Nuevas contribuciones a la arqueología, etnohistoria, etnolingüística y etnografía de las Américas*. (Bonner Amerikanistische Studien 30). Verlag Anton Saurwein, MarktSchwaben, pp. 867-891

GOODMAN, D. y WATTS, M. (1994). "Reconfiguring the Rural or Fording the Divide?: Capitalist Restructuring and the Global Agro-Food System". *The Journal of Peasant Studies*, 22 (1).

GOLDFARB, Y. (2013). O estabelecimento do Regime Alimentar Corporativo no Brasil e na Argentina: neoliberalismo, financeirização e empoderamento das corporações. O caso da Cargill. En: *Crítica y Emancipación. Revista latinoamericana de ciencias sociales*. Año V N° 10 / Publicación semestral / Segundo semestre de 2013. pp 253-294.

GOLTE, J. (1987). *La racionalidad de la organización andina*, Instituto de Estudios Peruanos, Lima.

GOODY, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase*. Gedisa. Barcelona.

GONZALES TURMO, I. (1999). "Alimentación y patrimonio: ayer y hoy". En *Actas del VIII Congreso de Antropología*, vol. 7, pp. 141 – 149. Santiago de Compostela.

GRACIA ARNAIZ, M. (2002). Los trastornos alimentarios como trastornos culturales: la construcción social de la anorexia nerviosa. En: Gracia Arnaiz (comp). *Somos lo que comemos*. Ariel, Barcelona, pp 349-375.

GRACIA ARNAIZ, M. (2007). Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario. *Salud pública de México*, 49 (3), 236-242.

GRACIA ARNAIZ, M. (2010). La obesidad como enfermedad, la obesidad como problema social. *Gaceta Médica de México*, 146, 389-96.

GRAS, C. (2013). *Agronegocios en el Cono Sur. Actores sociales, desigualdades y entrelazamientos transregionales. Working Paper Series 50*, Berlin: desiguALdades.net International Research Network on Interdependent Inequalities in Latin America.

GUBER, R. (2004) *El salvaje metropolitano: reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. Paidós. Buenos Aires.

HAMMERLEY, M; ATKINSON, P (1994) *Etnografía, métodos de investigación*, Barcelona, Paidós.

HARRIS, M. (1989). *Bueno para comer*. Alianza Editorial. Madrid.

HARRIS, M. (1987). *Caníbales y reyes*. Alianza Editorial. Madrid.

HERKOVITZ, D. (2008). *La construcción de la malnutrición infantil: una etnografía sobre las condiciones y posibilidades que contribuyen a su producción y reproducción en hogares pobres de la Ciudad de Buenos Aires*. Biblioteca CEDES. AR492.1; Tesis, 613, H820.

HINTZE, S. (1984). *Estrategias Alimentarias de sobrevivencia*. Informe final de investigación presentado a CONICET. Inédito.

HINTZE, S. (1997). Apuntes para un abordaje multidisciplinario del problema alimentario. En: Alvarez, M y Pinotti, L (comps.) *Procesos Socioculturales y alimentación*. Ediciones del Sol. Buenos Aires.

HOLTZMAN, J. (2006). Food and memory. *Annu. Rev. Anthropol.*, 35, 361-378

HUBERT, A. (2002) "Qualitative methods in anthropology of food". En: *Methods*, eds. H. Macbeth and J. MacClancy, Berghahn, Oxford

HUBERT, A. (2000). Alimentation et santé: la science et l'imaginaire. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 35(5), 353-356.

HUBERT, A. (1998). Autour d'un concept: l'alimentation méditerranéenne. *Techniques & culture*, (31-32), 153-160.

ILBERY, B; MORRIS, C; BULLER, H; MAYE, D y KNEAFSEY, M. (2005). "Product, Process and Place: an examination of food marketing and labeling schemes in Europe and North America". *European Urban and Regional Studies*, 12 (2).

INDEC (1991). Censo Nacional Agropecuario 1988. Resultados generales 21 Provincia de Jujuy. Características básicas.

INDEC (2010). <http://www.dippec.jujuy.gov.ar/demograficos.htm>

JACKSON, M. (2010). "Conocimiento del cuerpo" en Citro, S. (comp.) *Cuerpos plurales. Antropología de y desde los cuerpos*. Editorial Biblos. Buenos Aires, pp 59-82.

JACKSON, M. (1983), "Knowledge of the Body". *Man*, n° 18: 327-345.

JACKSON, M. (1996). Introduction. En: Jackson M. (ed) *Things as They are: New Directions in Phenomenological Anthropology*. Bloomington: University Press. Indiana.

KAPLAN, A. y CARRASCO, S. (1999). *Migración, cultura y alimentación. Cambios y continuidades en la organización alimentaria, de Gambia a Cataluña*. Bellaterra. Universidad Autónoma de Barcelona.

KAPLAN, A. y CARRASCO, S. (2002). Cambios y continuidades en torno a la cultura alimentaria en el proceso migratorio de Gambia a Cataluña. En Gracia Arnaiz M (comp). *Somos lo que comemos*. Ariel, Barcelona, pp 97-122.

KARASIK, G. (1984). "Intercambio tradicional en la Puna jujeña". *Runa*, 14, p. 51-91.

KARASIK, G. (1994). Cultura e identidad en el Noroeste argentino. En *Cultura e identidad*. Karasik G. (comp.) Centro Editor de América Latina. Buenos Aires.

KARASIK, G. (2010). Subalternidad y ancestralidad colla: transformaciones emblemáticas y nuevas articulaciones de lo indígena en Jujuy. En: Gordillo, G y Hirsch, S. *Movilizaciones indígenas e identidades en disputa en la Argentina*. La Crujía. Buenos Aires, pp. 259-281.

KATZ E, 2007, «Les confitures de lait: produits de terroir des moyennes montagnes d'Amérique Latine ». In Boëtsch G et Hubert A (eds.), *Alimentation et montagne*, Éditions des Hautes Alpes, Gap, pp. 211-220.

KIETZ, R. (1992). Compendio del Amaranto. Rescate y Revitalización en Bolivia. Editorial "Garza Azul", La Paz.

KILLIAN, V. y SAMEC, V. (2012). "A cada uno su verdad culinaria: Patrones paleodietarios y variables ambientales en el NOA". *Entre Pasados y Presentes*, n° 3, 487-508.

KOPYTOFF, I. (1991). La biografía cultural de las cosas: La mercantilización como proceso. En: Appadurai (comp). *La vida social de las cosas. Perspectiva cultural de las mercancías*. Grijalbo, México, pp 89-122.

LAHIRE, B. (2007). "Infancia y adolescencia: de los tiempos de socialización sometidos a constricciones múltiples". *Revista de antropología social*, vol. 16, p. 21-38.

LARA FLORES, S. (1998). Nuevas experiencias productivas y nuevas formas de organización del trabajo en la agricultura mexicana. Juan Pablos Editor. México.

LÉVI-STRAUSS, C. (1968). “El triángulo culinario”. En Lévi-Strauss: *Estructuralismo y Dialéctica*. Paidós. Buenos Aires.

LONGONI, A; PRADA, M; PATZY, R. (2011). Los cultivos andinos en la Quebrada de Humhuaca y Valles de altura. Documento de base. Fortalecimiento Institucional de la Dirección Provincial de Planeamiento, Estadísticas y Censos (DiPPEC). Ministerio de Economía y Finanzas Públicas de la Nación. Subsecretaría de Relaciones con Provincias. Mimeo.

LORANDI, A. (1997). El contacto hispano indígena y sus consecuencias ambientales. *De hombres y tierras*. Edición: Proyecto Desarrollo Agroforestal en Comunidades Rurales del Noroeste Argentino. Salta.

MACBETH, H. (Ed.). (1997). *Food preferences and taste: continuity and change* (Vol. 2). Berghahn Books.

MACBETH, M., and MacClancy, J. (Eds.). (2004). *Researching food habits: methods and problems* (Vol. 5). Berghahn books.

MACBETH, H. (2002). La comida como método para medir la unidad o la división de la población: el Valle de la Cerdeña. En: Gracia Arnaiz M (comp). *Somos lo que comemos*. Ariel, Barcelona, pp 209-217.

MACIEL, M. (1996) “Churrasco a gaúcha” en *Horizontes Antropológicos*, Año 2, Nº 4, Porto Alegre. Pp.34-48.

MACIEL, M. (2004). Uma cozinha à brasileira. *Revista Estudos Históricos*, 1(33), 25-39.

MACIEL, M. y DIEZ GARCIA, R. (2005). Identidade cultural e alimentação. En: *Coleção antropologia e saúde*, Fiocruz, pp. 49-55.

MACHACA, R. (2007). La escuela Argentina en la celebración con el “nosotros indígena”. Plural Editores. La Paz, Bolivia.

MADRAZO, G. (1990). *El proceso enfitéutico y las tierras de indios en la Quebrada de Humahuaca*. Período Inicial. Andes, Nro. 1, 89-114.

MADRAZO, G. (1981). “Comercio interétnico y trueque recíproco equilibrado intraétnico”, *Desarrollo Económico*, v.21, nro. 82.

MANZANAL M; ARQUEROS M; ARZENO M; NARDI M. (2009). Desarrollo territorial en el norte argentino: una perspectiva crítica. En *Revista Eure*, Vol. XXXV, Nº 105, pp. 131-153.

MANZANAL M, GONZALEZ F. (2010). Soberanía alimentaria y agricultura familiar. Oportunidades y desafíos del caso argentino. *Realidad económica* 255.

MARCUS, G. (2001). Etnografía en/del sistema mundo. El surgimiento de la etnografía multilocal. *Alteridades*, 11(22), 111-127.

MAUSS, M. (1979). Sociología y antropología. Ed. Tecnos. Madrid.

MARX, K. (2000). *Karl Marx: selected writings*. Oxford University Press.

MAYER, E (2004). Casa, Chacra y Dinero. Economías domésticas y ecología en los Andes. IEP Ediciones Lima.

MC MICHAEL, P. (2009) A food regime analysis of the 'world food crisis. *Agriculture and human values*, 26(4), pp 281-295.

MEDINA, X. (2002). Alimentación, Etnicidad y migración: ser vasco y comer vasco en Cataluña. En: M. Gracia (Coord.) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Ariel, Barcelona, pp 123- 147.

MEDINA, X. (1997). "El comer como instrumento. Alimentación e identidad entre los emigrantes vascos". *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, vol LII, 1. Madrid.

MEDINA X, PROVANSAL D, MONTERO C (2014) Alimentación, migraciones y contactos culturales: el Mercado de la Abacería Central de Gràcia en Barcelona. En *Alimentación y migraciones en Iberoamérica*. Medina X (comp) UOC, Barcelona, pp 247-270.

MENÉNDEZ, E. (1990). *Morir de alcohol. Saber y Hegemonía Médica*, Ediciones de la Casa Chata, México.

MENENDEZ, E. (1992). Modelo hegemónico, modelo alternativo subordinado, modelo de autoatención. Caracteres estructurales. En: Campos Navarro R, (comp.). *La antropología médica en México. Instituto Mora/Universidad Autónoma Metropolitana, México*, p. 97-114.

MERLINO, R y SÁNCHEZ PROAÑO M. (1994). Diversidad e integración en las poblaciones andinas. En *Cultura e identidad*. Karasik G. (comp.) Centro Editor de América Latina. Buenos Aires, pp. 15-34.

MESSER E. (1995). Perspectivas antropológicas sobre la dieta. En *Alimentación y Cultura*. Contreras (comp.) Universidad de Barcelona, pp 27-81.

MENASCHE, R; SCHMITZ, L. (2007). Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: saberes e prá- ticas em mudança em uma comunidade rural gaúcha. In: Menasche, R. (comp.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: UFRGS, pp. 78-99.

MENASCHE, R, KRONE, E. (2012). O queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra: história, cultura e identidade como ingredientes de um produto da terra. En: Menasche R, Alvarez M, Collaco J. (comp.) *Dimensões sócio-culturais da alimentação. Diálogos latinoamericanos*. Editora da UFRGS. Porto Alegre, pp135-148.

MC MICHAEL P. (1995). *Food and Agrarian Orders in the World-Economy*. Westport, CT: Greenwood.

MC MICHAEL, P. (2009). "A food regime genealogy". *Journal of Peasant Studies*, 36: 1, 139-169. MIGNOLO, W. (1995) *The darker side of the Renaissance*. Literacy, territoriality and Colonization. Michigan: University of Michigan Press, Ann Arbor.

MIGNOLO, W. (2000). La colonialidad a lo largo y a lo ancho: el hemisferio occidental en el horizonte colonial de la modernidad. En: Lander, E (comp.) *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas latinoamericanas*. Buenos Aires: CLACSO, pp.55-85.

MIGNOLO, W. (2003). *Historias locales/ diseños globales*, Madrid, Ediciones Akal.

MILLAN, A. (2002) "Malo para comer, bueno para pensar. Seguridad alimentaria y factores socioculturales". En: M. Gracia Arnaiz, *Somos lo que comemos*. Estudios de alimentación y cultura en España, Barcelona, Ariel, pp. 277-295.

MILLAN, A (2004). Racionalidad e irracionalidad alimentarias. La problemática del arbitrario sociocultural". En Millán A, Cantarero, L., Medina, F.X., Montejano, M., Portalatin, M.J. (comp.) *Arbitrario cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal. Homenaje a Igor de Garine*, Huesca, La Val de Onsera, pp. 29-47.

MILLER, D. (1999). *Ir de compras*. Siglo veintiuno editores. México.

MINTZ, S. (1996). *Dulzura y Poder*. Siglo veintiuno. México.

MINTZ, S. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad*. Ediciones de la Reina Roja. México.

MINTZ, S. y DU BOIS, C. (2002) Anthropology of food and eating. *Annu. Rev. Anthropol.* 2002. 31:99-119.

MONTANARI, M. (1993). El hambre y la abundancia. *Historia y cultura de la alimentación en Europa*, pp.857-885.

MONTANARI, M. (2004). *La comida como cultura*. Trea. España.

MONTECINO, S. (2003) "La calapurca y el curanto". *Atenea*, N° 487, Primer Semestre, Concepción, Universidad de Concepción, pp.33-48.

MONTECINO, S. (2004c) *La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile*. Santiago. Museo de Arte Precolombino.

MONTECINO, S. (2006). Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile (Doctoral dissertation, Tesis Universiteit Leiden, Dinamarca. <https://openaccess.leidenuniv.nl/space/bitstream/1887/4864/1/thesis>. (consultada el 20 de enero de 2014).

MORAL HIDALGO, M. (2013) *Crisis, pobreza y hambre. La soberanía alimentaria como alternativa*. Revista Iberoamericana de Estudios de Desarrollo / Iberoamerican Journal of Development Studies Volumen 6/issue 2 (2013), pp. 4-37

MORELLO J, PENGUE, W. (2006). ¿Una agricultura sostenible?. *Encrucijadas*, 41, 86.

MONTAN RODRIGUEZ M. (2011). La importancia del consumo de productos nostálgicos y étnicos para los bolivianos andinos en Buenos Aires. FLACSO, Sede Argentina.

MORITÁN M, CRUZ M. (2012). Comunidades originarias y grupos étnicos de la provincia de Jujuy. En *Población & Sociedad*, Vol.19, Nro 2, 2012, pp. 155-173.

MURCOTT, A. (2011) "Family Meals", in Southerton, D. (ed.), *Encyclopaedia of Consumer Culture*, New York, Sage, pp.576-578.

MURCOTT, A. (2012). Book Review: Douglas Harper and Patrizia Faccioli, *The Italian Way: Food and Social Life*. *Sociology*, 46(2), 379-380.

MURCOTT, A. (2013). Models of Food and Eating in the United Kingdom. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 13(3), 32-41.

MURMIS, M. (1992). *Los fundamentos de las Ciencias del hombre. Tipología de pequeños productores campesinos en América Latina*. Centro Editor de América Latina. Buenos Aires.

NARODOWSKI, P. (2010). *Mapa de desarrollo inicial de la provincia de Jujuy*. Documento de base. Fortalecimiento Institucional de la Dirección Provincial de Planeamiento, Estadísticas y Censos (DiPPEC). Ministerio de Economía y Finanzas Públicas de la Nación. Subsecretaría de Relaciones con Provincias. Mimeo.

NIELSEN, A. (2004). *Quebrada de Humahuaca-Provincia de Jujuy, Argentina. Un itinerario cultural con 10.000 años de historia*. Gobierno de Jujuy/CFI.

NIELSEN, A. (2001). Evolución social en Quebrada de Humahuaca (AD 700-1536). *Historia Argentina Prehispánica*, Tomo I. En E. Berberian y A. E. Nielsen (Ed.). Ed. Brujas, Córdoba.

ORLOVE, B. (1987). Stability and Change in Highland Dietary Patterns. En *Food and Evolution Toward a theory of human food habits*. Edited by Harris, M. y Ross, E. Philadelphia: Temple University Press.

ORTALE, S; RODRIGO, A; SANJURJO, A; VOJKOVIC y M. PIOVANI, J. (2006). Creencias y prácticas de crianza en familias pobres del conurbano bonaerense. *Archivos argentinos de pediatría*, 104(3), 203-209.

ORTALE, S. y EGUÍA, A. (2007). La comida de los hogares: estrategias e inseguridad alimentaria. En *Los significados de la pobreza*. Biblos. Buenos Aires.

OSEGUERRA PARRA, D. (2001). La comida: ¿lugar de encuentro entre disciplinas científicas?. *Estudios sobre las culturas contemporáneas*, 7(13), 141-151.

OSEGUERRA PARRA, D., y Esparza Serra, L. (2009). Significados de la seguridad y el riesgo alimentarios entre indígenas purhépechas de México. *Desacatos*, (31), 115-136.

PACHGUAYA, P., & TERRAZAS, C. (2011). Colonialismo alimentario: La expansión eurocéntrica alimentaria a través de dispositivos de disciplinamiento. *RAE*, (22).

PATEL, R. (2008) *Obesos y famélicos*. Marea. Buenos Aires.

PASTOR, H. (2007). *La vida en el entorno del tamal peruano*. Universidad de San Martín de Porres.

PELTO, G. (1988). Tendencias en antropología nutricional. En *Carencia Alimentaria. Una perspectiva antropológica*. Serbal-Unesco. Barcelona, pp 45- 64.

PELISERO N, FORGIONE C, PELEGRIN, M. (2007). *El agua ...hace su camino*. Ed. Asociación Amigos de la Educación Artística. Buenos Aires.

PEREMULTER, T, (2013). Las semillas en el centro de las disputas: la propiedad intelectual en los actuales procesos de cercamientos. *Realidad económica* 278. Buenos Aires, IADE.

PIAGGIO L; CONCILIO C; ROLÓN M; MACEDRA G y DUPRAZ S. (2011). Alimentación infantil en el ámbito escolar: entre patios, aulas y comedores. *Salud colectiva* vol. 7 n° 2, Lanús, mayo/ago.

PINOTTI L, PINTO R, DÍAZ, D. y TAGLIAFERRO, B. (2005) “El valor oculto de los alimentos prohibidos por la conquista española”. Ponencia: Congreso Latinoamericano de Antropología Simposio: Estado del Arte y Perspectivas de la Antropología de la Alimentación en América Latina". 11 al 15 de julio de 2005. Rosario, Santa Fe, Argentina.

PINOTTI L, PINTO R, DIAZ D, FERRARI M y SANMARTINO G. (2007). “Inerculturalidad, Salud y Cultura. Cuando los alimentos son utilizados como armas de desintegración social y deterioro de la salud. Publicado por *I Jornada Transdisciplinaria sobre el Complejo Salud Enfermedad*, 23/06/07. Facultad de Medicina, UBA.

PINOTTI L PINTO R, FERRARI; NAUMANN DÍAZ CÓRDOVA, BINAGHI M, CAROLA B. GRECO y PATRICIA RONAYNE. (2012) Modalidades alimentarias en la Quebrada de Humahuaca patrimonializada. En *Las manos en la masa: arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica*. Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Filosofía y Humanidades. Museo de Antropología UNC - Instituto Superior de Estudios Sociales UNT.

POLANYI, K.(2007).*The great transformation: the political and economic origins of our time*. Boston: Beacon Press.

POULAIN, J. (2002) *Sociologies de l'alimentation*. Presses Univesitaires de France. Paris

- PRATEC. (2004) Sabores y Saberes. Comida campesina Andina. Lima.
- PRATEC. (1997). Los caminos Andinos de las Semillas. Lima.
- PRESTON, D. (2003). Los pueblos andinos en el nuevo milenio. En: *La Quebrada. Geografía, historia y ecología de la Quebrada de Humahuaca*. La Colmena. Buenos Aires.
- PRETTY J, MORRISON J, HINE R. (2003). Reducing food poverty by increasing agricultural sustainability in developing countries. *Agriculture, ecosystems & environment*, 95(1), 217-234.
- PROYECTO CULTIVOS ANDINOS. (2007). *Conservación in situ de los cultivos andinos y de especies silvestres emparentadas en la Quebrada de Humahuaca, en el extremo austral de los Andes Centrales*. Informes Temáticos Ecocomerciales del Proyecto PNUD ARG 05 / G42. Editor Responsable: Liliana Bergesio. Disponibles en www.cultivosandinos.org.ar/economia/informes.
- QUIJANO, A (2000a). “Colonialidad del poder, eurocentrismo y América latina”. En: LANDER, Edgardo (comp.) *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas latinoamericanas*. Buenos Aires: CLACSO, pp. 201-246.
- QUIJANO, A. (2000b). “Colonialidad del poder y clasificación social”. En: *Festschrift For Immanuel Wallerstein. Journal of World-System Research* vol. VI, No. 2, Fall/Winter, pp.342-388.
- QUIJANO, A (2007). “Colonialidad del poder y clasificación social”. En: Castro-Gómez, S y Grosfoguel, R (eds.) *El giro decolonial. Reflexiones para una diversidad epistémica más allá del capitalismo global*. Bogotá: Iesco-Pensar-Siglo del Hombre Editores, pp. 93-126.
- RABEY, M. (1988). Creatividad Tecnológica entre los campesinos del sur de los Andes Centrales. *Cuadernos de Antropología Social*, 1 (1): 127-136.
- RABEY, M. (1990). Conocimiento popular y desarrollo. *Medio Ambiente y Urbanización*, 31, 46-55.
- RADOVICH, J. y BALAZOTE, A. (1992). *Trabajo asalariado y trabajo doméstico en la unidad de explotación campesina*, en Cuadernos de Antropología Social Nro. 6, Facultad de Filosofía y Letras, UBA.
- RAFFINO, R., ALVIS, R. J., OLIVERA, D. E., y PALMA, J. (1986). La instalación Inka en la sección andina meridional de Bolivia y extremo boreal de Argentina. *El imperio Inka. Actualización y perspectivas por registros arqueológicos y etnohistóricos*, 1, 63-131.
- REBORATTI, C. (1997). De hombres y tierras. Una historia ambiental del Noroeste Argentino. *GTZ*, Buenos Aires.
- REBORATTI, C. (2003). La Quebrada. Un estudio geográfico, histórico y social de este Patrimonio de la Humanidad. Buenos Aires. La Colmena. Bs. As.

REBORATTI, C. (2009). El Alto Bermejo. Realidades y conflictos- Editorial La Colmena. Bs. As.

RENARD, M. (1999). *Los intersticios de la globalización: un label, Max Havelaar, para los pequeños productores de café*. Centre français d'études mexicaines et centraméricaines.

RESTREPO, E y ESCOBAR, A (2004) "Antropologías en el mundo". En: *Revista de Antropología*, n° 3. Julio de 2004. Santa María: Universidad del Magdalena. pp. 110-131.

RESTREPO, E (2006) "Diferencia, hegemonía y disciplinación en antropología". En: *Universitas Humanística* n° 62, Julio-diciembre de 2006. Bogotá-Colombia. pp. 43-70.

RESTREPO, E (2007) "Antropología y colonialidad". En: Castro- Gomez, S y Grosfoguel, R (eds.) *El giro decolonial. Reflexiones para una diversidad epistémica más allá del capitalismo global*. Bogotá: Iesco-Pensar-siglo del Hombre Editores, pp. 289-304.

RICHARD, A. (1939). *Land, Labour and Diet in North-ern Rhodesia*. Oxford University. London.

RHOADES, R. (2006). Desarrollo con identidad, Comunidad, Cultura y Sustentabilidad en los Andes. Ediciones Abya-Yala. Quito.

ROBERTS, P. (2009). *O fim dos alimentos*. Rio de Janeiro. Ed. Elsevier.

ROFMAN, A.; GARCIA, A.; GARCIA, L.; LAMPREABE, F.; RODRIGUEZ, E.; VAZQUEZ B, J. M. (2008). "Subordinación productiva en las economías regionales de la posconvertibilidad". *Revista Realidad Económica*, (240), 97-132.

ROFMAN, A y GARCIA, A. (2014). Economía solidaria y cuestión en la Argentina de principios del siglo XXI. Entre procesos de subordinación y prácticas alternativas. Ciudad Autónoma de Bs. As. E.book.

ROOS, E. (1995) Una revisión de las tendencias dietéticas desde los cazadores recolectores hasta las sociedades capitalistas modernas. En: Contreras, J. (comp). *Alimentación y cultura*. Publicacions Universitat de Barcelona, pp. 259-306.

RUTLEDGE, I. (1987). Cambio Agrario e Integración. Desarrollo del Capitalismo en Jujuy: 1550-1960. Serie Monográfica. Facultad de Filosofía y Letras. UBA.

SALLERAS, L. (2011). "Territorio, turismo y desarrollo sustentable en la Quebrada de Humahuaca: Paisaje y naturaleza al servicio de la práctica turística". *Estud. perspect. tur.* [online]. 2011, vol.20, n.5, pp. 1123-1143.

SAMMARTINO, G. (2001). El cebiche en la diáspora. Acerca de los inmigrantes peruanos en Buenos Aires. Tesis de Licenciatura. Inédito. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Buenos Aires. (Inédito).

SAMMARTINO, G (2001). "El cebiche no es el Sushi" Los restaurantes peruanos en Buenos Aires. En: Alvarez, M. (comp). *La cocina como patrimonio (in) tangible*. Primeras

Jornadas de Patrimonio Gastronómico. Secretaria de Cultura. Temas de Patrimonio, Vol. 6, Buenos Aires, pp 190-200.

SAMMARTINO, G. (2006). Informe final. Beca Fondo Nacional de las Artes. "Patrimonio alimentario en la Quebrada de Humahuaca". (Inédito).

SAMMARTINO, G. (2006). La Antropología Alimentaria: Caminos recorridos y otros por recorrer. En: *Culturas, comunidades y procesos urbanos contemporáneos*. Wilde G y Schamber P. (comp). Paradigma Inicial. Bs. As.

SAMMARTINO, G. (2010). "Peruvians restaurants in Buenos Aires (1999 - 2009). From warm (coll) self segregation to otherness commodification" *Anthropology of food*. Disponible en <http://aof.revues.org/>

SAMMARTINO, G. (2014). "Notas para identificar el modelo de producción agroalimentario hegemónico actual". *Diaeta*, 32(147), 16-25.

SÁNCHEZ-PARGA, J (1988). El sistema alimentario en Ecuador. En: *Carencia Alimentaria: una perspectiva antropológica*. Serbal, UNESCO. Barcelona, pp. 235-253.

SANTONI, M y TORRES, G. (1997). Los efectos de la conquista: modificación en los patrones alimentarios de la región del NOA, siglos XVI al XVIII. En: Álvarez, M. (comp). *La cocina como patrimonio (in) tangible*. Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico. Secretaria de Cultura. Temas de Patrimonio, Vol. 6, Buenos Aires, pp 87-106.

SANTONI, M. y TORRES, G. (2002) El sabor de los pucheros. Los patrones alimentarios del Noroeste. En: Álvarez, M. (comp). *La cocina como patrimonio (in) tangible. Temas de Patrimonio Cultural* 8, 11. Buenos Aires.

SCHIAVONI, G. (2010). Describir y prescribir: la tipificación de la agricultura familiar en la Argentina. En: Manzanal, M y Neiman, G. (Comp). *La agricultura familiar del MERCOSUR. Trayectorias, amenazas y desafíos*. Ciccus, Buenos Aires, pp.43-59.

SECA, M. (1989). *Introducción a la geografía histórica de la Quebrada de Humahuaca*. Tilcara. UBA. FFyL. Instituto Interdisciplinario Tilcara. Facultad de Filosofía y Letras, UBA.

SEGATO, R. (2002). Identidades políticas / Alteridades históricas: una crítica a las certezas del pluralismo global. En *Nueva Sociedad* Nro. 178, "Trasnacionalismo y Trasnacionalización", Caracas, pp.104-125.

SELDES, V (2006). "Bioarqueología de poblaciones prehistóricas de la Quebrada de Humahuaca (Jujuy, Argentina)" *Estudios Atacameños*, N° 31, pp. 47-61

SELDES, V (2007). Aportes de la bioarqueología al estudio de la complejidad y la desigualdad social en la Quebrada de Humahuaca (Jujuy, Argentina). Tesis Doctoral. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Buenos Aires. (Inédita).

SEN, A. (1983). *Poverty and famines: an essay on entitlement and deprivation*. Oxford University Press.

SICA, G. (2005). "Maíz y trigo; molinos y conanas; mulas y llamas". Tierras, cambio agrario, participación mercantil indígena en los inicios del sistema colonial. Jujuy Siglo XVII. En: Santamaría, D. (comp.): *Jujuy, Arqueología, Historia, Economía y Sociedad*. CEIC, San Salvador de Jujuy, pp. 106-124.

SOTO JOYA, F. (2011) Ventanas en la memoria: recuerdos de la Revolución en la Frontera Agrícola. UCA. Publicaciones. Managua.

SUREMAIN, C. (2014). Shawarmas contra McDonald's. En: Piaggio, L. y Solans, A. (comp). *Enfoques socioculturales de la alimentación*. Akadia. Buenos Aires, pp184-196.

SUREMAIN, C. y KATZ, E. (2009). Introducción: Modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina. *Anthropology of food*, (S6).

SUTTON, D. (2010). Food and the Senses. *Annu. Rev. Anthropol.* 2010. 39:209–23.

TAPIA, M. (1990). Cultivos Andinos Subexplotados y su aporte a la alimentación. Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación. Oficina Regional para América Latina y el Caribe.

TAPIA, M. y FRIES, A. (2007). Guía de campo de los cultivos andinos. FAO y ANPE. Lima.

TAYLOR J, BOGDAN R. (1994). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Paidós. Barcelona.

TERRAZAS, C. (2006). *El comer bien en el entorno qhas-qut-suñi: hábitos alimenticios a partir de la memoria y consumo actual como componentes de identidad en le cocina Uru de Irohito*, Universidad Mayor de San Andrés, La Paz, p 199-210

TEUBAL, M. y RODRÍGUEZ, J. (2002). *Agro y Alimentos en la Globalización. Una perspectiva crítica*. La Colmena. Buenos Aires.

TEUBAL, M. (2006). "Expansión del modelo sojero en la Argentina. De la producción de alimentos a los commodities". *Realidad Económica* 220, Buenos Aires, IADE.

TEUBAL, M, PALMISANO. T. (2013). Crisis alimentaria y crisis global: La Argentina de 2001/2002 y después. En *Realidad Económica* 279. Buenos Aires, IADE.

TERUEL, A. (1995). *Población y trabajo en el Noroeste argentino. Siglos XVIII y XIX*. UNIHR, Universidad Nacional de Jujuy.

TRINCHERO, H. (1992) *Capitalismo y grupos indígenas en el Chaco centro-occidental (Salta y Formosa)*, CEAL, Buenos Aires.

TORRES, G. y SANTONI, M (1997). Los efectos de la conquista: modificación en los patrones alimentarios de la región del NOA, siglos XVI al XVIII. En Alvarez, M y Pinotti, L

(comp). *Procesos Socioculturales y Alimentación*. Serie Antropológica Ediciones del Sol. Buenos Aires.

TRONCOSO, A. (1998). Estrategias de vida de la población campesina en la Quebrada de Humahuaca. El caso de Juella. Tesis de Licenciatura. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Buenos Aires. (Inédito)

TRONCOSO, C. (2008). Creando un lugar turístico y patrimonial: las transformaciones en la Quebrada de Humahuaca a partir de los procesos de construcción de atraktividad turística y patrimonialización, Tesis de Doctorado, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires. (Inédito)

TURNER, V. (1980). Los Símbolos en el Ritual Ndembu. En “La Selva de los Símbolos”. Siglo XXI. Madrid.

VAN DAER PLOEG J. (2008). ¿O que é, então, o campesinato? En: *Camponeses e imperios alimentares. Lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização*. Ed. UFRGS. Porto Alegre.

VAN ESTERIK P. (1999). Right to food; right to feed; right to be fed: the intersection of women's rights and the right to food. *Agric. Hum. Values* 16:225-32

VAN ESTERICK, P. (2000). Materializing Thailand. *New York: Berg*.

VARGAS, L. (1999). Perspectivas antropológicas de la participación comunitaria para la promoción de la salud” En: Garcia Viveros, M. Salud comunitaria y promoción de la salud. Islas Canarias, Instituto de estudios de Promoción Social y de Salud.

VARGAS, L. (2002). Una visión integral de la alimentación; cuerpo, mente y sociedad, Cuadernos de Nutrición, vol. 25, num. 1, pp. 88-92.

VARGAS, L. (2006). La aplicación de la antropología de la alimentación en contextos interculturales. En: Bertran M y Arroyo P. (comp). *Antropología y Alimentación*. Fundación Mexicana para la Salud, México. pp 177-194.

WALL, J. y CARPENTER, K.(1988). “Variation in availability of niacin in grain products”.En: *FoodTech*42(10):198–204.

WARMAN, A. (1988). *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*. Fondo de Cultura Económica. México.

WEISMANTEL, M. (1994). *Alimentación, género y pobreza en los Andes Ecuatorianos*. Ediciones Abya-Yala. Ecuador.

WEIMBERG, M. (2004). Identidad y Política. Formas de organización en la Comunidad Kolla de Finca Santiago. Iruya – Salta. Tesis de Licenciatura, Ciencias Antropológicas Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Buenos Aires. (Inédito).

WILLIAMS, R. (2000). *Marxismo y literatura*. Biblos. Barcelona.

WOLF, E. (1987). *Europa y la gente sin historia*. Fondo de Cultura Económica. México.

YACOBACCIO, H. (1997). Sociedad y ambiente en el NOA pre colombino. En: Reboratti, C. (comp). *De Hombres y Tierras, una Historia Ambiental del Noroeste Argentino*. Proyecto Desarrollo Agroforestal en Comunidades Rurales del Noroeste Argentino, Salta.

ZAFRA APARICI, E (2014). Aprender a comer en casa, Modelos de género y socialización alimentaria. En: Piaggio, L. y Solans, A. (comp). *Enfoques socioculturales de la alimentación*. Akadia. Buenos Aires pp 277-304.

ZAFRA APARICI, E (2011). “La transversalidad de los procesos de socialización en los comportamientos alimentarios de niños y niñas. Nuevas propuestas para la educación alimentaria”. En: Zainak. Cuadernos de Antropología – Etnografía N° 34, Navarra.