

¿PORQUE SEGUIMOS COMIENDO LOS ALIMENTOS DE LA CHACRA? Sentidos de los alimentos en el noroeste argentino

Gloria Verónica Sammartino¹

Resumen: Las conductas ligadas a la alimentación son dinámicas, están afectadas por las condiciones socioeconómicas y políticas que inciden en las prácticas y los sentidos alimentarios. Sin embargo los ritmos de estos cambios están influenciados por los valores grupales y las prácticas del pasado que inciden en la perdurabilidad de ciertos elementos que parecerían poder resistir a las innovaciones e introducción de variedades y tecnologías nuevas. En este artículo analizamos los significados alimentarios que emergen del análisis de relatos de personas de una región del noroeste argentino, la Quebrada de Humahuaca, provincia de Jujuy, con el propósito de visualizar algunos aspectos claves para el esbozo de explicaciones acerca de las situaciones concretas que inciden en las continuidades y modificaciones alimentarias, en la que se ponen en tensión las relaciones dadas en el marco de la expansión de la producción y consumo masivo de alimentos que provienen de las cadenas agroalimentarias hegemónicas, junto a modalidades de producción y consumo de alimentos que, con graduaciones, escapan a dicha lógica, pues existe una esfera de producción de alimentos orientada al autoconsumo.

Palabras claves: Cambios; continuidades; alimentación.

Abstract: The food-related behaviors are dynamic, they are affected by the socioeconomic and political conditions that have an impact on food practices and senses. But the pace of these changes are influenced by the group values and past practices affecting the perpetuation of certain elements that seem to resist innovation and introduction of new varieties and technologies. This article analyzes the food meanings that emerge from stories of people from a region of northwestern

¹ Cátedra de Socioantropología, Escuela de Nutrición, Universidad de Buenos Aires. Doctoranda del Programa de Doctorado de Antropología Social. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Buenos Aires. E-mail: gloriasammartino@gmail.com .

Argentina, the Quebrada de Humahuaca, Jujuy Province, in order to visualize some key aspects and outline of explanations about specific situations that affect continuities and dietary modifications. These continuities and modifications put in tension the relations given in the context of the expansion of mass production and consumption of foods that come from the hegemonic food chains, with patterns of production and consumption of foods that with graduations, escape from this logic, because there is a sphere of food production oriented to consumption.

Keywords: Changes; continuities; food.

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, p. 21).

Introducción

En el marco de la expansión de la producción y consumo masivo de alimentos que provienen de las cadenas agroalimentarias hegemónicas que, en diferentes graduaciones, tienden a estandarizar las dietas y moldear los gustos de las personas a escala global por este tipo de alimentos, cada vez más gente se transforma en consumidores “puros” alejados de los procesos de producción de sus propios alimentos (FISCHLER, 1995; CONTRERAS, 2014). Existen asimismo determinados contextos donde las modalidades de producción y consumo de los mismos escapan a dicha lógica, y dependen en mayor medida de los recursos disponibles a nivel local. Es decir, la tendencia mundial se corresponde con el paulatino retroceso de las prácticas tradicionales de producción y abastecimiento de alimentos, desvinculando el comer de la necesidad de plantar, criar animales como recolectar y cazar, no obstante subsisten sociedades agrícolas que dependen de los recursos locales disponibles que no dejan de estar articuladas, con sus particularidades

propias, a la red más amplia del sistema de producción y circulación de alimentos (FISCHLER, 1995; PATEL, 2008; WARMAN, 1988). Esto en el marco de 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 culturales, ideas de normas y de prácticas de argumentación de naturaleza política, económica, cultural o alimentaria con pretensión “universal” (SUREMAIN, 2014, p. 185), proceso que circunscribimos a lo que Comas D’Argemir (1998) concibe como la respuesta que cada pueblo otorga, con sus particularidades a dicho sistema hegemónico.

En este artículo intentamos esbozar algunas explicaciones en torno al análisis de algunos procesos locales que hallamos en el contexto de la Quebrada de Humahuaca, ubicada en la provincia de Jujuy, noroeste argentino, que inciden en la continuidad y el cambio de las prácticas y significados alimentarios. En este sentido Fischler (1995, p. 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, muchos de los que se elaboran con maíz y papas, productos que se cultivan desde hace más de dos mil años en la región por las poblaciones que anteceden a las actuales, y sin embargo, algunos se dejan de hacer y otros cambian, como el caso de las elaboraciones con quinoa, que tras muchas décadas después de su práctica desaparición durante buena parte del siglo XX, emerge en los últimos años, incipientemente, en las chacras de algunos pobladores de la Quebrada, así como su consumo, cargado de nuevos sentidos. En efecto, siguiendo a Sidney Mintz (2003) 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 influenciados por “los valores grupales y las prácticas del pasado para decidir qué es lo que cambia, hasta qué punto y con qué velocidad” (MINTZ, 2003, p. 40).

Continuando con estas líneas conceptuales, el propósito aquí es analizar, en primer lugar, algunos recuerdos alimentarios de nuestros interlocutores mayores de cincuenta años, en tanto nos permiten visualizar algunas prácticas alimentarias del pasado, en las que emergen aspectos claves para el esbozo de explicaciones acerca de las situaciones concretas que inciden en las continuidades y modificaciones alimentarias en la Quebrada. Articulamos luego con situaciones que emergen del proceso de transmisión de aprendizajes de las generaciones mayores a las que les suceden, en el seno de las mismas familias, así como los 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 actores sociales que inciden en la construcción de sentidos alimentarios, como la escuela, el sector salud, técnicos y profesionales de instituciones públicas que trabajan con los productores de alimentos, ONGs, turistas y pobladores provenientes de grandes ciudades que se instalaron en la Quebrada.

Antes debemos aclarar que tomamos los recuerdos como material de análisis porque nos dimos cuenta de las repeticiones que aparecen en la memoria de nuestros interlocutores, la referencia a 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 determinado 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). Así, en este artículo, que se desprende del trabajo de investigación para nuestra tesis de doctorado, analizamos los significados de los alimentos y las relaciones sociales que los mismos generan entre las personas en algunos poblados ubicados en el Departamento de Tilcara. En dicha investigación nos centramos en las tensiones que ejerce la industria agroalimentaria que modela las dietas de los pobladores de la región, pero que, aun atravesando procesos de descomposición campesina y la ruptura de redes regionales de producción e intercambio mercantil y no mercantil, a diferencia de otras regiones rurales de la Argentina², en las que se fue reemplazando casi por completo la producción de alimentos orientada al autoconsumo por la compra a través del mercado, en distintos grados y bajo diferentes modalidades, muchos de sus pobladores, pequeños productores³, continúan produciendo alimentos para su propio abastecimiento.

Los alimentos a los que nos referimos, pertenecientes a esta recién mencionada esfera de producción, comprenden, por un lado, los alimentos que han sido domesticados en la macrorregión de los Andes meridionales; como granos, tubérculos, leguminosas, raíces, frutas, entre los de origen vegetal. Los mismos 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. 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

² 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).

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 domesticas de producción y consumo (TRINCHERO, 1992).

Tessituras

agrícola andino, como por ejemplo habas, arvejas, trigo, cebada, zanahorias, frutales como duraznos, manzanas, etc., a tal punto que se han *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. Por fuera de nuestro trabajo quedan los cultivos de más corta data, como las 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 masiva.

Esta clasificación no deja de dar cuenta de los distintos procesos sociohistóricos de la Quebrada, cuya producción agraria data de hace más de 2000 años, y que a lo largo del tiempo, con rupturas y continuidades perdura. Entre los hitos más importantes que repercutieron en el sistema alimentario desde entonces, consideramos calve resaltar el efecto del dominio español, que implicó una gran transformación en el modo de vida de los pueblos así como la incorporación de alimentos de origen europeo (SELDES, 2007; BRUSCH, 1977; COE, 2004). Estos procesos de cambio continuaron produciéndose 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, como ya mencionamos, por la tensión que las corporaciones alimentarias ejercen en la manera de producir y consumir los alimentos, otorgando un conjunto de características particulares al 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” (DIAZ et al 2012; ALVAREZ y SAMMARTINO, 2009 y 2012 falta; ARZENO y TRONCOSO, 2012).

Finalizando con este apartado, nos resta explicitar que el trabajo de campo, realizado desde una perspectiva etnográfica fue llevado a cabo entre 2009 y 2014, a lo largo de 10 viajes, con estadías entre 10 y 20 días de duración. El número de entrevistas, en profundidad y semiestructuradas realizadas, suman 67, distribuidas del siguiente modo: 37 a productores orientados al autoconsumo; 9 a pobladores que no producen para el autoconsumo, pero cuyos vínculos familiares los atan a dichos productores; 20 a trabajadores (profesionales y no profesionales) de las áreas de las instituciones estatales de Salud y del *INTA* (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria).

Recordando

Hallamos que los recuerdos alimentarios, de la niñez y juventud, de personas mayores de cincuenta 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. Entre las comidas más recordadas por nuestros interlocutores aparecen sopa, “pucherito”, mote⁴, 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 de las entrevistadas que en este aspecto nos señalan algunas cuestiones a relacionar con lo que venimos diciendo:

⁴ Mote: o “pan de gallo” como le dicen muchos pobladores, se come solo o con queso y/o, acompañando las comidas.

Mi mamá me ha criado con la harina cocida que hacen chilcan⁵ y el mote, que hacemos hervir, ella siempre tenía su motecito, y la sopa, un día hacía locro y otro día hacía trigo, de vez en cuando hacía así una comidita que fuera menos preparada ... la sopa majada⁶, 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, tostado de maíz capia⁷ 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 se están criando débiles, porque no comen la comidas que se comía antes (...) tengo un nieto (...) 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, 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”. David Le Breton evidencia precisamente que el gusto es un producto de la historia personal del

⁵ El chilcán 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.

⁶ 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.

⁷ 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.

individuo y de la manera en “que los hombres se sitúan en la trama simbólica de su cultura” (LE BRETON, 2007, p. 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, es decir productos industrializados que “no alimentan” y por el contrario, “enferman”⁸. 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, 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,

⁸ En 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 (2012).

como a nivel más global. Aunque, paradójicamente, para esta entrevistada, 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 hacía 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. 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, 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, pues quien entonces producía y consumía quinoa, entre otros alimentos de la chacra, era identificado bajo la tríada “pobre, indio y campesino”; al menos hasta la emergencia de los procesos que datan aproximadamente de fines de los ‘90, que buscan recuperar alimentos y técnicas de producción “tradicional”⁹. Siguiendo el relato de Carmen, otra de las comidas recordadas es el calapi¹⁰, 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”¹¹; y como un emblema de orgullo y pertenencia.

⁹ 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" (ARZENO y TRONCOSO, 2012).

¹⁰ Calapi: una sopa de harina de maíz cocinada con cal apagada.

¹¹ 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.

Foto 1: La feria de comidas en Coctaca, Quebrada de Humahuaca, febrero 2012.



Fuente: Colección del autor.

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 todos los días con mote!. Le corta ella con la panchera, 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 otros alimentos y comidas de la zona, cuyos consumos han tenido diferentes ribetes que cabalgaron entre el olvido y su actual e incipiente recuperación, pudimos observar que estos lácteos siguen siendo elaborados en sus chacras, bajo las mismas recordadas técnicas artesanales y modos de consumo por parte de nuestros entrevistados de mayor edad. 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 a su criterio no 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 en estos restaurantes proviene en general de pequeños empresarios gastronómicos provenientes en general de grandes ciudades y no de los campesinos rurales.

Lo que gusta y no gusta a cada quien

El material de análisis que surge de los recuerdos nos fue conectando con otras reflexiones, aquí nos ocupamos de relacionar los sabores valorados y recordados con un hecho concreto del que participamos una tarde de verano en que llegaron de visita unas hermanas sesentonas de una de nuestras interlocutoras, 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 San Salvador 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 bajo distintas 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 años, nos comentaban en tono de queja que: “la otra nena quiere que haga todos los días arroz con papa frita, le digo comé sopa, polenta con queso, pero ella viene con los panchos, milanesas, todo así... no quiere lo otro”. Nos parece ver que en algún momento, siguiendo las voces de la gente de la Quebrada, aunque muy difícil definir con precisión cuál, hubo cambios que pudieron haber incidido en el proceso de enculturación alimentaria¹² 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 desregularización de la economía, conforme el ingreso del sistema económico y político neoliberal, y 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 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

¹² La enculturación alimentaria nos remite a los procesos por medio de los cuales los grupo 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).

político-económico que señalamos, junto a la apertura de mejoras en las vías de comunicación, comienzan a irrumpir.

Foto 2: Yuxtaposición de gramáticas alimentarias: Coca cola, locro y guiso de mote.



Fuente: Colección del autor.

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 – “campesinos pobres” - 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 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 api¹³ y la otra de chilcán con queso de cabra, 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

¹³ Bebida caliente elaborada con maíz colorado, azúcar, limón y canela.

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 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 aún 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 San Salvador 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 disrupción en las prácticas alimentarias queda atada en buen grado a los proyectos de vida, punto al que volveremos 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 en esta región, a diferencia de otras del país, 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 cincuenta 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., de 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 Occidente¹⁴ (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.

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 científico occidental y la ponderación de 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

¹⁴ Rodolfo 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, p. 400).

denostados por su alejamiento del racionalismo occidental, que por su dispositivo de poder invisibiliza otros conocimientos. En este sentido Foucault evidencia precisamente 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, p. 16-17).

Lo que venimos reflexionando podemos relacionarlo 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 un páramo alejado a unas cinco horas de caminata del casco urbano de unos de los pueblos rurales donde realizamos el trabajo de campo, 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*, una hierba medicinal de la zona, 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 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; pues 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, donde emerge la continuidad con las comidas valoradas, es decir las comidas *pulzudas*, aquellas que contienen productos de la chacra, se elaboran por lo general con grasa y suelen requerir largas horas de preparación, a diferencia de las comidas “rápidas”, elaboradas con productos industrializados y de corta elaboración, como por ejemplo, comidas como fideos, pizza y arroz, que de acuerdo a nuestros interlocutores no dan sensación de saciedad, y se las identifica como comidas de “ciudad”.

Transmisión y aprendizaje de conocimientos culinarios

Hay un aspecto que surge 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 disrupción 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

Tessituras

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”, cuyos 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*¹⁵, 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, p. 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

¹⁵ Es una comida boliviana que se elabora con chanco, papas desecadas y mote.

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 concientizados 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. (...) 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

agroecológicamente¹⁶ 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 empecemos 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 porterías estaban enojadísimas, ya se han jubilado ahora ... qué ahora va a

¹⁶ La producción agroecológica es entendida como “la aplicación de conceptos y principios ecológicos al diseño y manejo de agroecosistemas sostenibles” (ALTIERI, 2010, p. 28). Esta supone 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 y HINE, 2003).

Tessituras

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 porterías 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.

Algunas reflexiones finales

Hasta aquí 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 quieren 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.

Así nos parece que rastrear en la memoria de la gente otorga 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.

Referencias bibliográficas

ALTIERI, Miguel; NICHOLLS, Clara. Agroecología, potenciando la agricultura campesina para revertir el hambre y la inseguridad alimentaria en el mundo. **Revista de economía crítica**, v. 10, p. 62-74, 2010.

ÁLVAREZ, Marcelo; SAMMARTINO, Gloria. Empanadas, tamales y carpaccio de llama: patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca-Argentina. **Estudios y perspectivas en turismo**, v. 18, n. 2, p. 161-175, 2009.

_____. Os alimentos entre reivindicação identitária e a reexotização da diversidade cultural: o caso da Quebrada de Humahuaca (Argentina). In: MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine. (Org.). **Dimensões sócio-culturais da alimentação: diálogos latinoamericanos**. Porto Alegre: UFRGS, 2012. p. 179-194.

BINAGHI, Maria et. al. Aporte y disponibilidad potencial de minerales en preparaciones tradicionales del Noroeste Argentinos. **Revista de la Sociedad Argentina de Nutrición**, v. 13, n. 2, p. 90-99, 2012. Disponible em: <http://www.revistasan.org.ar/buscador.php?t=3&IdRevista=20> . Acesso em: 18 dez. 2015.

BOLLINGER, Armin. **Así se alimentaban los Inkas**. La Paz: Editorial Los Amigos del Libro, 1993.

BOURDIEU, Pierre. El sentido práctico. Taurus: Buenos Aires. 1980.

BRUSH, Stephen. **Mountain, Field and Family: The Economy and Human Ecology of an Andean Valley**. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 1977.

CARRASCO, Silvia. Enculturación alimentaria y riesgo nutricional en la Cataluña urbana: una aproximación etnográfica. In: GRACIA, M. (Org.). **Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España**. Barcelona: Ariel, 2002. p 41-48.

CASALLA, Mario. **América Latina en perspectiva: dramas del pasado, huellas del presente.** Buenos Aires: Fundación OSDE/Altamira, 2003.

COE, Sophie. **Las primeras cocinas de América.** México: Fondo Cultura Económica, 2004.

CONTRERAS, Jesús. Patrimonio y globalización: la identidad culinaria como respuesta. In: PIAGGIO, Laura; SOLANS, Andrea (Org.). **Enfoques socioculturales de la alimentación.** Buenos Aires: Akadia, 2014. p. 167-183.

D'ARGEMIR, Dolors. **Antropología Económica.** Barcelona: Ed. Ariel, 1998.

DIAZ, Diego et al. Alimentación en la Quebrada de Humahuaca. Continuidad y discontinuidades desde el poblamiento hasta nuestros días. Un aporte desde la antropología alimentaria. In: **Las manos en la masa: arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica.** Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba/Museo de Antropología UNC/Instituto Superior de Estudios Sociales, 2012. p. 163-184.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo.** Barcelona: Anagrama, 1995.

FOUCAULT, Michel. **Seguridad, territorio, población.** Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica, 2006.

KARASIK, Gabriela. Subalternidad y ancestralidad colla: transformaciones emblemáticas y nuevas articulaciones de lo indígena en Jujuy. In: GORDILLO, G.; HIRSCH, S. (Org.). **Movilizaciones indígenas e identidades en disputa en la Argentina.** Buenos Aires: La Crujía, 2010. p. 259-281.

LARA FLORES, Sara. **Nuevas experiencias productivas y nuevas formas de organización del trabajo en la agricultura mexicana.** México: Juan Pablos Editor, 1998.

LE BRETON, David. **El sabor del mundo: una antropología de los sentidos.** Buenos Aires: Ediciones Nueva Visión, 2007.

MACHACA, Antonio. **La escuela argentina en la celebración del encuentro con el "nosotros indígena".** Buenos Aires: Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología, Presidencia de la Argentina, 2007.

MINTZ, Sidney Wilfred. **Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado.** CIESAS, 2003.

_____. **Dulzura y poder.** México: Siglo Veintiuno, 2005.

MONTECINO, Sonia. **La olla deleitosa: cocinas mestizas de Chile.** Santiago: Museo de Arte Precolombino, 2004.

_____. **Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile:** lecturas desde la antropología de la alimentación. Tesis Doctoral. Universiteit Leiden, Leiden, 2006. Disponible em: <https://openaccess.leidenuniv.nl/bitstream/1887/4864/1/Thesis.pdf> . Acesso em: 10 set. 2014.

MORELLO, Jorge; PENGUE, Walter. ¿Una agricultura sostenible?. **Encrucijadas**, v. 41, p. 86, 2006.

ORLOVE, Benjamin S. Down to earth: race and substance in the Andes. **Bulletin of Latin American Research**, v. 17, n. 2, p. 207-222, 1998.

PATEL, Raj. **Obesos y famélicos:** Globalización, hambre y negocios en el nuevo sistema alimentario mundial. Buenos Aires: Marea, 2008.

SAMMARTINO, Gloria. Notas para identificar el modelo de producción agroalimentario hegemónico actual. **Diaeta**, v. 32, n. 147, p. 16-25, 2014.

SELDES, Verónica. **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). 2007

SUREMAIN, C. Shawarmas contra McDonald's. In: PIAGGIO, Laura; SOLANS, Andrea (Org.). **Enfoques socioculturales de la alimentación.** Buenos Aires: Akadia, 2014. p. 184-196.

SOTO JOYA, Fernanda. **Ventanas en la memoria:** recuerdos de la revolución en la frontera agrícola. Buenos Aires: UCA Publicaciones, 2011.

TRINCHERO, Hugo. **Capitalismo y grupos indígenas en el Chaco centro-occidental (Salta y Formosa).** Buenos Aires: CEAL, 1992.

TRONCOSO, Alejandra. **Estrategias de vida de la población campesina en la Quebrada de Huamahuaca:** el caso de Juella. Tesis de Licenciatura. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Buenos Aires, 1998.

_____. **Turismo y patrimonio en la Quebrada de Humahuaca:** lugares, actores y conflictos en la definición de un destino turístico argentino. Buenos Aires: Colección Pasos Edita, 2012.

WARMAN, Arturo. **Historia de un bastardo.** México: Instituto de Investigaciones Sociales, UNAM; Fondo de Cultura Económica, 1988.

Recebido em: 15/09/2015.

Aprovado em: 16/10/2015.

Publicado em: 31/12/2015.