



12º CONGRESO ARGENTINO DE ANTROPOLOGÍA SOCIAL

La Plata, junio y septiembre de 2021

GT45: Antropología de la Alimentación: aportes y debates actuales

Alimentación e identidades sociales

Graciela Hernández. Departamento de Humanidades, Universidad Nacional del Sur/CONICET

grahernandez16@gmail.com

María Belén Bertoni. Departamento de Humanidades, Universidad Nacional del Sur.

belen_bertoni@hotmail.com

Resumen

Nos proponemos realizar un análisis de la alimentación desde la perspectiva cultural a partir del material producido en proyectos de extensión universitaria, en dos espacios diferentes: 1- Escuelas primarias de adulta/os y en los antiguos Centros de Alfabetización de Adulto, en Bahía Blanca (1995-2013) 2- Centro de Educación de Adultos CEA 706/02 de Hilario Ascasubi (Partido de Villarino), (2015-2017). En ambos lugares se trabajó en talleres para propiciar la lecto-escritura a partir del intercambio oral y de la producción de textos escritos. Con los textos escritos se hicieron cuadernillos con el resultado de lo dialogado y elaborado, uno de los temas que más convocaba era el de las comidas.

En las instituciones educativas bahienses trabajamos básicamente con migrantes llegadas/os desde Chile y desde las provincias patagónicas, muchas/os de ellas/os - de ambos lados de la Cordillera- se sentían mapuches, en este caso las comidas fueron un nexo entre las/os mapuches y los chilenas/os; todo el grupo compartía un universo culinario que tenía su máximo punto de unión en la manera de procesar el



trigo, en especial en forma de ñaco o harina tostada. Contrastamos la valoración positiva del consumo de este alimento por sobre la estigmatización que han sufrido esta/os migrantes, a las/os que se llamaba “chilenos come ñaco”; en cambio nunca se asoció a las/os mapuches con este alimento.

En la escuela de Hilario Ascasubi trabajamos principalmente con migrantes llegadas/os desde Bolivia, para trabajar en la horticultura y la producción cebollera. Se reflexionó sobre los saberes y las prácticas alimentarias de las y los participantes de los talleres, se profundizó en la construcción sociocultural de los alimentos y la comensalidad andina en Bolivia y las resignificaciones y recreaciones en el contexto migratorio local. Se indagó en los alimentos que se consideran saludables como parte del autocuidado y favorables para la fortaleza corporal, la valoración de los cultivos sin agroquímicos, la preparación de platos típicos y las formas de ofrecerlos en ciertas festividades como la virgen de Urkupiña.

En ambos casos las comidas dicen mucho sobre las cuestiones identitarias y simbólicas y en algunos casos encontramos que hay estrategias alimentarias compartidas.

Palabras clave: *Alimentación; Migraciones; Extensión universitaria; Educación de adulta/os.*

Introducción

Nos proponemos realizar un análisis de la alimentación desde la perspectiva cultural a partir del material producido en proyectos de extensión universitaria, en dos espacios diferentes: 1- Escuelas primarias de adulta/os y en los antiguos Centros de Alfabetización de Adultos, en Bahía Blanca (1995-2013) 2- Centro de Educación de Adultos CEA 706/02 de Hilario Ascasubi (Partido de Villarino), (2015-2017) (Bertoni; 2021). En ambos lugares se trabajó en talleres para propiciar la lecto-escritura a partir del intercambio oral y de la producción de textos escritos. Con los textos escritos se hicieron cuadernillos con el resultado de lo dialogado y elaborado, uno de los temas que más convocaba era el de las comidas.

Asumimos a lo largo de este trabajo que alimentarse no es solo una cuestión de nutrición sino una cuestión de identidad cultural, no comemos solo para la obtención de energía calórica por necesidad puramente energética, sino que nos alimentamos como parte de un grupo social. El alimento está determinado por factores culturales, sociales, geográficos, religiosos y el ser humano utiliza la alimentación como herramienta de socialización. Es un recurso para la diferenciación y la distinción de los conjuntos sociales e históricamente fue parte de a la creación de lazos sociales e intercambios entre los grupos humanos. (Torres y De la Fuente, 2009) Cuando comemos, comemos nutrientes, sabores, aromas, colores, identidad, status social, valores, inclusión/exclusión social.

Los hábitos alimentarios que son prácticas que establecen el qué, el cuándo, el por qué y cómo una persona o grupo elegirían determinados alimentos marcando preferencias y aversiones en la elaboración de los platos y la forma de consumirlos y seleccionar sabores. Esto configura la identidad alimentaria de los grupos que es dinámica y cambiante, y está sujeta a las relaciones de poder que atraviesan todo entramado social, por la clase social, el género, la adscripción religiosa, entre otras. (Duhart, 2002; Carrasco, 2007).

En palabras de Aguirre, la alimentación de cualquier grupo humano pone en juego todas las instituciones sociales, porque implica la producción, distribución y consumo de bienes y símbolos que legitiman qué y por qué puede comer cada quién (Aguirre, s/f, p. 1). Esto encuentra su materialización en productos, técnicas de cocina, platos y modos de consumo considerados como propios por quienes forman la identidad cultural alimentaria. (Duhart, 2002, p.1). Por eso, existe una fuerte relación entre alimentación e identidad.

En el caso de la migración, el acceso a ciertos alimentos, productos y la realización de los preparados, sus técnicas y utensilios dan cuenta del lugar de origen y de status en la sociedad receptora, entre los/as mismos migrantes y entre los nacionales. Sabiendo que ello implica dinamismo, cambio, re-significación y conflicto que se vuelve relevante cuando nos aproximamos etnográficamente a las prácticas culinarias de un grupo migrante en la sociedad receptora.

Creemos que son diversos los procesos de recreación o de dilución de la identidad que caracterizan las identidades culturales alimentarias de los migrantes (Duhart, 2002). El estudio de las cocinas tradicionales puede permitir estudiar características de la vida social de los grupos en los cuales se desarrolla, pero principalmente los cambios sociales que se reflejan en las prácticas y saberes culinarios, y qué papel cumplen los factores macro en ello, por ejemplo, las nuevas condiciones de mercado (Torres y De la Fuente, 2009), los efectos de las tecnologías en el agro que afecta la producción de alimentos y la soberanía alimentaria, en el caso de familias migrantes lo procesos de intercambio por redes de parentesco, la resignificación de las identidades en el marco de estrategias de inclusión-exclusión en los contextos locales.

Pero, ¿qué pasa cuando una tradición culinaria se asocia a una colectividad de inmigrantes? Anderson (1983) plantea que cuando hablamos de comunidad nos estamos refiriendo a una comunidad imaginada en tanto conforman productos culturales, que tienden a reificarse como un continuum homogéneo de camaradería horizontal, sin desigualdades ni diferencias. Delgado (2003) señala que aquél al que llamamos inmigrante no es una figura objetiva, sino más bien un personaje imaginario, una producción social que no se aplica al conjunto de los inmigrantes, sino a aquellos investidos de determinadas características negativas: El inmigrante ha de ser considerado, de entrada, extranjero, “de otro lugar” [...] El inmigrante ha de ser, además, pobre [...] un atrasado, civilizatoriamente hablando (Delgado, 2003, p. 3 y 4)

Por otro lado, la valoración sobre qué es más nutritivo y saludable está permeada por la organización simbólica de los grupos sociales, pero también depende de las materias primas disponibles y el acceso a ellas, los recursos y las técnicas de elaboración, las pautas sociales y las estructuras económicas (Morín, 2008). Por ello, como lo señala el antropólogo médico Eduardo Menéndez (2009), la alimentación forma parte de las prácticas de autoatención de la salud, familiar e individual, requeridas para “asegurar la reproducción biosocial de los sujetos y los microgrupos sociales, especialmente de los grupos domésticos” (en Solans, 2014, p. 120)



El trabajo se encuadra en la metodología etnográfica y en la investigación acción, dado que los talleres siempre tuvieron objetivos sociales de inclusión a través de propiciar la educación de adultos/os, más que de investigación. A su vez, la permanencia en el lugar donde se producen los hechos, en el “campo”, nos permitió realizar un trabajo etnográfico prologando, compartir alimentos y ver las valoraciones que existen sobre ellos, reconocer en el acceso a ciertos alimentos relaciones de poder y hasta historizar algunas prácticas culinarias.

Los alimentos y las migraciones desde Chile y de las provincias patagónicas

En las instituciones educativas bahienses trabajamos fundamentalmente con migrantes llegadas/os desde Chile y desde las provincias patagónicas, muchas/os de ellas/os -de ambos lados de la Cordillera- se sentían mapuches, en este caso las comidas fueron un nexo entre las/os mapuches y los chilenas/os; todo el grupo compartía un universo culinario que tenía su máximo punto de unión en la manera de procesar el trigo, en especial en forma de ñaco o harina tostada. Contrastamos la valoración positiva del consumo de este alimento por sobre la estigmatización que han sufrido esta/os migrantes, a las/os que se llamaba “chilenos come ñaco”; en cambio nunca se asoció a las/os mapuches con este alimento.

El trigo en la cocina mapuche y entre migrantes chilenos

En este trabajo queremos focalizar en una forma de procesar el trigo diferente a la tradición europea, en la cual este cereal se muele de otra manera y luego se elabora dando lugar a pautas de cocina que denotan a identidades nacionales y étnicas.

A lo largo de nuestra permanencia en las escuelas hemos escuchado innumerables relatos y testimonios acerca de los modos de consumir al trigo, diferentes a la tradición europea. Veremos cómo se procesan y se consumen estos alimentos a partir de los testimonios recopilados en el marco de los talleres.

Ñaco.

Preguntamos por el ñaco especialmente durante el primer año que habíamos iniciado nuestro proyecto, en el año 1995, en la Escuela N°705, en el Anexo Pampa Central. Habíamos escuchado en muchas oportunidades que a los chilenos se los estigmatizaba por consumir este alimento, pero esa era toda la información que

teníamos. Nunca habíamos asociado el consumo de ñaco a las prácticas culinarias mapuches. Ante nuestro interés una de las alumnas enseguida asumió un rol docente con el aval de las maestras que valoraban su claridad y capacidad para dialogar. Nuestra maestra fue M.R.V., ella era conocida en el barrio y en la escuela como "la abuela Rosa" y desde el primer día que comenzamos con el taller de historia ocupó el lugar de primera interlocutora, tratándonos de enseñar lo que habían sido las costumbres de los campesinos chilenos y lo que sabía de los indígenas, por haber sido vecina de ellos. Es así como llevó ñaco, al que también llamaba harina tostada, para que lo conociéramos. Nos contó que en Chile se elaboraba en las casas particulares, tanto en los pueblos como en el campo, que también lo hacían los mapuches; nos explicó que cuando llegaron a Bahía Blanca ella lo hacía, pero hacía mucho tiempo que se lo compraba a un vendedor ambulante. Todas conocían a este vendedor que no solo llevaba ñaco.

Preguntamos a A.Ñ sobre el ñaco, generacionalmente cercana a la interlocutora antes mencionada; ella se identificaba como mapuche, había nacido y pasado su infancia en el interior de Río Negro, en el departamento de Veinticinco de Mayo, y no dudó en considerar al este alimento como propio de los mapuches y que en *mapuzungun* se llamaba *mürke*. En ese taller no explicaron que harina tostada y ñaco era lo mismo, y para nuestra sorpresa nos dijeron que en Chile casi no se usaba la palabra "ñaco", que lo llaman "harina tostada".

Los usos del ñaco: "Pavo", charcán, charquicán, chedcán. Muño.

Indagamos y nos contaron qué comidas se preparaban con ñaco, así supimos que la más frecuente era la llamada "pavo de ñaco", todos coincidieron que se hacía friendo cebollas en una sartén a la que se le agregaba agua y ñaco hasta que quedara que seicara. Nos dijeron que también había una versión dulce, con agua caliente y azúcar, en esta versión se lo llama con frecuencia "charcán". Algunas, en este caso eran de Curacautín, lo llamaban "charquicán" (aparentemente es una coincidencia con otra preparación a base de carne también llamada así) y otras "chedcán". Hay consenso de que están hablando del "pavo" o "pavito de ñaco", y hemos escuchado muchas veces: "El pavo es la comida más común, se hace muy



rápido." Además, supimos que el ñaco con agua se les suele dar a los lactantes con la mamadera.

En un encuentro en un taller en anexo de la escuela de Villa Rosario, un barrio receptor de migrantes chileno, llamó la atención que una de las alumnas (M.C) "argentinas", pero mapuche, explicara como hacía el pavo de ñaco, puntualizando en los condimentos que usaba y ofreciendo detalles de la preparación. A las compañeras, en su mayoría chilenas les llamó la atención que alguien criada aquende la cordillera realizara este tipo de comidas. C. V. le dijo: "Pero vos sos más chilena que yo".

El ñaco tiene la ventaja que se puede comer crudo porque el trigo ya fue tostado, cuando se consume de esta manera se denomina "muño". El muño es ñaco preparado en una taza con agua fría, se revuelve bien y se va comiendo con un aderezo que denominan "peure". El peure es una mezcla de especias y cilantro, la hierba aromática por excelencia en estos barrios. El ñaco se come frecuentemente mezclado con todo tipo de bebidas e incluso con leche. Un verdadero manjar de las/os niñas/os es el ñaco con bebidas gaseosas. Tiene un lugar muy importante en las reuniones y las fiestas, asociado al vino, la cerveza y la chicha. También existen denominaciones especiales para estos preparados.

El trigo no solo se consume tostado y molido en forma de harina tostada, ñaco o morqué para los mapuches, también se realizan otras moliendas para hacer locro y catuto. El "locro" es el trigo molido o partido. El "catuto" se hace con trigo hervido y luego pelado, con esta materia prima se realizan varias comidas, todas ellas pueden ser rastreadas en las prácticas culinarias mapuches.

Mote

El mote, que siempre asociamos con el maíz, es otra forma de preparar al trigo. Volvemos a citar a A.Ñ., quien consideró al mote un alimento propio de los mapuches: "Se pone el trigo con ceniza, después, cuando está verdecito se saca. Se lava. Se vuelve a hervir para sacarle la cáscara. Para pelar el trigo se usa ceniza de zampa o algarrobo. Se zarandean los granos con un colador".

Nos dijeron que el mejor trigo para hacer mote es el "candeal" y que había una venta de forrajes que lo vendía especialmente porque a los chilenos les gusta mucho

hacer mote con esta variedad de trigo. Cuando recordó como hacía el mote en Chile habló de cómo era la zaranda y los utensilios de cocina cuando vivían en Chile, muy diferentes a los que se usan en la ciudad.

Para que pudiéramos conocer y probar el mote las alumnas de uno de los anexos prepararon mote con “huesillos” (frutas secas, en este caso duraznos) para la merienda. Vimos que el trigo queda con un aspecto y una consistencia similar al arroz hervido. Ante nuestro comentario nos dijeron que ellas sustituyen el arroz por mote en guisos y sopas.

Las alumnas de taller de historia de Villa Nocito coincidieron en que ya no hacen mote, en verano suelen comprarlo ya preparado, pero ha dejado de ser un alimento que se prepara en el ámbito doméstico.

Al igual que el ñaco el mote se consume con todo tipo de bebidas, además hay un consenso general acerca de que es refrescante, y por esa razón se ingiere más en verano que en invierno. El mote es recordado también como un alimento que se compartía en las fiestas, se servía en grandes fuentes a las que todos asocian a la abundancia de las fiestas del campo, pero en nuestros días, en el ámbito urbano, el mote es un alimento que se come en el ámbito del hogar y no un manjar de las fiestas.

El maíz

El ñaco y el mote de trigo son sustitutos del maíz (*Zea mays*). A través de los testimonios expuestos veíamos que el maíz no tiene la importancia que lo caracteriza en otras regiones de América. El trigo ha reemplazado al maíz; en el caso del mote la sustitución es clara, se utiliza el mismo procedimiento -ceniza- para pelar maíz o trigo que hervidos se convierten en mote. La utilización de la harina tostada o ñaco fue documentada aquende los Andes por Mascardi en la Reducción de Nuestra Señora de los Poyas, a orillas del Lago Nahuel Huapí, en el siglo XVII. (Furlong, 1963, p. 90)

En las crónicas de viajes a la cordillera del fraile Menéndez, un siglo de después, se menciona la preparación de la comida de un almuerzo con el nombre de *chedcán*.

En nota al pie de página vemos que el *chedcán* es una mazamorra que se realiza con harina tostada y agua caliente. (Fonk, 1900: 301).

Las comidas que actualmente se hacen con ñaco han tenido su origen en una tradición culinaria que tenía el maíz como base de la alimentación. Se ha escrito bastante sobre el tema, pero consideramos que la clave está en esta observación del historiador chileno Horacio Zapater. Para Zapater, en el siglo XVII las guerras de la araucanía comenzaron a inclinarse a favor de los indios, y en este marco se sustituyeron los cereales. “Consiguieron (los mapuches) defender mejor sus cosechas de los españoles. Se reemplazó, en gran parte, el cultivo de maíz por el de trigo y cebada, que maduraban más temprano” (Zapater, 1973, p. 100)

La quema de los cultivos había sido una constante en estas guerras; las crónicas de la conquista abundan en datos al respecto; para poder esconder el fruto de su trabajo los mapuches tuvieron que buscar medios alternativos, uno de ellos fue incorporar el trigo y la cebada. Estos cultivos foráneos se podían cosechar cuando los pasos cordilleranos estaban bloqueados por la nieve, es así, que cuando los españoles podían entrar los mapuches ya habían cosechado y almacenado lo producido en lugares ocultos.

El uso del maíz no fue un tema relevante, supimos que conocían algunas comidas con este cereal, pero no era un tema relevante hasta que con la crisis del 2000 las ayudas alimentarias cambiaron el panorama. Debido a que los planes sociales incluyeron gran cantidad de harina de maíz o polenta, se plateó el tema de sus posibilidades culinarias. En todos los casos comentaron que en Chile se conoce este producto cómo *chuchoca*, pero que no es de consumo habitual. En el Centro de Alfabetización el “Mirador” coincidieron en que les gustaría conseguir recetas para variar la forma de cocinar la harina de maíz que se les provee, ya que no tienen una tradición culinaria al respecto. Según M.V.: “En Chile a la polenta le decimos *chuchoca*. La *chuchoca* se prepara con papa y zapallo para comer de segundo plato.”

Cuando se habló del tema se crearon situaciones risueñas debido a las historias que cuentan las alumnas acerca de los intentos de cocinar dignamente este producto cuando recién llegaron de Chile.



Los alimentos y las migraciones desde Bolivia

En la escuela de Hilario Ascasubi trabajamos principalmente con mujeres migrantes llegadas desde Bolivia, para trabajar en la horticultura y la producción cebollera. Vivenciamos encuentros quincenales en talleres de Historia y Memoria (2015) y Entre todas es más fácil (2016). La comida, las recetas y el alimento fue cotidiano en los talleres, las mujeres cocinan, no cabe duda, y son las principales encargadas de organizar la provisión del alimento en el grupo doméstico. No faltaba té, mate o café que acompañe los alimentos producidos por las mujeres, tanto por las alumnas como por las maestras y nosotras, para compartir entre ellas en las clases y talleres. Generalmente operaba un “compartir a la canasta” entre todas y tuvimos momentos de elaboración de alimentos en forma conjunta. También participamos de diálogos sobre la forma de producir el alimento, las estrategias para conseguir aquellos ingredientes para recetas típicas, lo que se produce y se come en festividades particulares. Esto nos permitió trabajar en con los saberes propios de las mujeres, y con la escritura tanto individual como grupal, que era uno de nuestros objetivos.

Además, han elegido realizar un encuentro de comidas cada año para festejar la finalización de los talleres. En los mismos desplegaron sus saberes. Los ingredientes utilizados suelen tener un costo monetario alto por lo que se utilizan solo en ocasiones consideradas especiales, valoradas por su importancia. Por otro lado, lleva mucho tiempo su elaboración, lo cual no se complementa con la vida laboral que llevan acá en Argentina. En estos encuentros de comidas observamos diferentes técnicas de preparación y cocción de los alimentos, que aducían a platos típicos conocidos por todas las talleristas pero que derivaron en situaciones de disputa sobre el modo de prepararlos y qué ingredientes poner en la olla. En ese sentido, observamos la presencia de diferentes formas de cocinar que remiten a su zona de origen o aprendizajes entre las mujeres de su grupo familiar en Bolivia o entre vecinas en la sociedad receptora.

Durante los talleres del 2015, en el sexto taller, realizamos grupalmente un plato típico de la comensalidad boliviana “Picante de Pollo”: papa hervida, chuño con salsa de maní, pimiento, ensalada, arroz y pollo. En un taller previo, organizamos los



ingredientes que iba a traer cada una y qué preparados iban a realizarse con anterioridad, porque requerían otros quehaceres, varios pasos y mayor tiempo de producción como es la salsa de maní o el chuño. Durante la elaboración de la receta, fueron las mujeres quienes tomaron la posta, el único varón participante del taller quien es el más charlatán a la hora de contar los relatos, se quedó sentado a un costado acusando que le dolía la cabeza y que estaba mareado, por lo que no participó activamente de la preparación, solo compartió su consumo posterior.

También observamos y conversamos sobre las diferentes técnicas para trabajar con los productos que emplean las mujeres argentinas y las bolivianas, por ejemplo para el corte y picado de las zanahorias y las cebollas, ellas lo realizan “como en Bolivia” rapidito y sin tabla.

Este encuentro de comidas resultó una experiencia enriquecedora para trabajar en conjunto, las talleristas fueron quienes pusieron a cocinar sus saberes y prácticas. Además tuvimos que coordinar con la iglesia –donde funciona la sede de la escuela primaria para adultos– que nos prestó las instalaciones y utensilios de la cocina para realizar los preparados. También nos visitaron la directora y secretaria de la escuela de adultos para compartir el almuerzo.

Ya en los talleres del 2016, las mujeres decidieron que realizaríamos un encuentro de comidas, pero “a la canasta” donde cada una de ellas y los dos varones (en el 2016 contamos con la presencia de un joven) traería para compartir algo que deseen. Las comidas resultaron de lo más variadas, combinando recetas aprendidas en Bolivia y otras aprendidas en Argentina. Trajeron humitas y tamales, sopaipilla, empanadas salteñas, pizzas y panes hechos en los hornos de barro, tartas, y tortas para festejar el cumpleaños de una de nuestras talleristas a quien le cantaron el cumpleaños en quechua y a nosotras nos dijeron que debíamos cantarlo en inglés. De nuevo, nuestro integrante varón solo trajo bebida para compartir, no sintiéndose interpelado con la actividad propuesta por sus compañeras.

En el 2016 también tuvimos otra experiencia de compartir el alimento que fue en una salida educativa a Bahía Blanca, como parte del proyecto de extensión universitaria. Fuimos al Museo del Puerto de Bahía Blanca, para esta actividad además de las maestras y talleristas, también asistieron la directora y secretaria. En el museo y en



el puerto, recorrimos las instalaciones del museo y el puerto, rememorando vivencias de trabajo que algunas/os tuvieron en la caña de azúcar en Ledesma, y sus trayectorias migratorias.

El museo se caracteriza por presentar relatos de migrantes de ultramar que trabajaron con la construcción del puerto y el puerto como vinculación con otros continentes y culturas. En esta salida educativa, también tuvimos la oportunidad de degustar la comida elaborada por las mujeres que trabajan en la cocina del museo. Como devolución por la calidez recibida, las talleristas le bordaron un repasador y un aguayo con los nombres de las/os integrantes del taller y el nombre de la escuela para que exhiban en la muestra permanente de repasadores que funciona en el museo.

También fuimos invitadas a acceder a las cocinas de las mujeres adentro de sus casas a cocinar con ellas por ejemplo, sopa de habas o fuera, en sus patios, para compartir la experiencia de cocinar panificados en sus hornos de barro. En esta oportunidad nos proponemos desarrollar algunos aspectos ya analizados en el libro *Pensar las prácticas*. Puntualizaremos en la relación entre el alimento y las migraciones, la relación entre las comidas y la salud y las festividades.

Las comidas de mi pago

En nuestro trabajo con varones y mujeres migrantes de Bolivia, observamos que el proceso migratorio deja huellas en la alimentación de las familias (Solans, 2014). Los saberes y las prácticas aprendidos refieren a una tradición culinaria andina, a una memoria cultural aprendida en la práctica y que pone en juego hábitos alimentarios heredados de alto valor nutricional y variedad de productos que ofrecen beneficios a la calidad de vida y la seguridad alimentaria de las comunidades andinas (Vilca *et.al.*, 2008)

Pudimos ver cómo opera esta añoranza por la tradición culinaria en nuestras talleristas expresada en una poesía colectiva que elaboraron luego de trabajar la lectura de otras poesías que les llevamos nosotras sobre mujeres migrantes. Ellas escribieron la siguiente poesía que titularon “Las comidas de mi pago”:

Yo cocino con maíz,



papa, trigo, cebolla
habas, oca y arvejas

Casi no hay harina
que comprar
Me gusta la humita,
el tamal y el ñaco
Con el chuño guardo
para todo el año
junto al maní

La quinoa ricos
guisos salen
y no me olvido
del picante de pollo

Además, en los talleres compartimos recetas que forman parte de la memoria de lo que comían en Bolivia como el guiso de tola, el api de maíz, la chicha de maíz y de maní, las empanadas de papa y queso, leche de quinoa, chuño, ñaco, empanadas de cayote, sopaipillas, buñuelos de zapallo, panes con levadura de chicha, picante de pollo. También conversamos sobre la diferencia entre los tamales (se hace con pulpa de chanco) y las humitas (no tienen carne), la diferencia entre cocinar en el horno de gas y el de leña. Incluso de productos como el hongo *llullucha* que lo conseguían por intercambio con maíz, para pascuas, cuando hay cosechas, una vez al año. Y lo utilizaban para cocinarlo como plato típico con la cabeza de las chivas.

A: Venían con ropas raras, con llamas. Nosotros intercambiábamos, *Tatica* le decíamos, eran re grandes...viajaban lejísimo con las llamas. También intercambiaban maíz por el fruto del chañar,

S: Nosotros también intercambiábamos maíz por charqui (Sabina es de Tupiza) venían a carnear

S: Del norte traían llamas, oca, charqui de llama, papas, habas, quinoa y cambiábamos, nosotros dábamos maíz...

A: Venían con las llamas, todas las señoras traían quinoa y esas cosas, y se desocupaban algunos y ellos carneaban para cambiar con maíz, nosotros teníamos que dar una arroba de maíz y ellos nos daban una pierna de llama o el

brazo. Por eso madrugabamos toda la gente, nosotros los vecinos, para agarrar de la llama viva, los brazos, las piernas. Mi mamá iba, a veces al pedo toda la mañana y no agarrabas nada hasta las doce. Porque agarraba el más polentudo.

P: ¿Ustedes les daban una arroba de maíz?

A: Sí, son 12kg. Según como pesaba o valía la carne y el maíz. En una (balanza) romana para probar esa carne, porque en el lugar de nosotros no había, había corderos y vacunos y chivo...y nosotros tampoco teníamos chivo, teníamos que ir lejos, salíamos con mi mamá a las 5 de la mañana y a la tarde llegábamos a las 5 o 6 de la tarde

S: traían papas, habas, coca, sabíamos intercambiar por maíz (Séptimo taller, 2016)

Las huellas de estos productos y saberes culinarios se producen tanto en las familias migrantes como en la sociedad receptora, que muchas veces está teñido de tintes exotizantes. Por ejemplo, en los actos escolares para el “Día de la diversidad” suelen realizarse stands sobre “la” diversidad cultural y ello termina en pedirles a los/as niños/as hijos/as de migrantes que aporten comidas y bebidas típicas, muchas veces combinado con una escena de música y baile tradicional que en el caso de migrantes de Bolivia es el tinku, la saya o el caporal.

De todas formas, los platos y los alimentos son elementos culturales que, aunque resignificados, se mantienen fuertemente aún lejos de los lugares de origen de las personas como una añoranza a sus lugares de nacimiento. En nuestro caso, remiten a una cultura alimentaria andina con variados saberes, sabores, aromas y colores. En los lugares de destino recrean sus recetas culinarias al interior de los grupos domésticos, también levantan bares y locales que ofrecen platos típicos, se venden productos traídos del lugar de origen en ferias o bien se intercambian alimentos o productos que refieren a una geografía diferente a la del espacio migratorio local. En el caso de la comida andina, está nutrida de cultivos como los maíces y las papas.

Este esfuerzo por producir las recetas culinarias de su lugar de origen hace que se generen redes sociales para conseguir los ingredientes originales traídos de Bolivia, por comerciantes o algunas veces por familiares o vecinos, tomando sustitutos algunas veces por cuestiones de accesibilidad económica (Aguirre, 2005)



Como nos cuenta E.S. con respecto a una bebida valorada en las urbes argentinas y que ella no consumía en Bolivia:

A mí me gusta tomar té, mucho de ese, yo en Bolivia siempre tomaba. Café nunca tomaba, si tomaba café, era de maíz que yo lo tostaba bien negro sino té de manzanilla, té de cedrón, té de matico, té de cascara de naranja, té de hoja de pomelo, todo yuyos. Todo, en tiempo de verano que están todas las plantas verdes, la flor de haba, la flor de la cebollita, todo del campo juntaba, la flor del maíz, todo eso agarraba y tomaba té cada mañana. Siempre tomaba, yo no tomaba en Bolivia café ni té comprado, a mi marido sí, yo no, yo siempre, paico para dolor de estómago, eso también solía tomar siempre y a mis hijos lo mismo cuando ellos tenían dolor de estómago también solía darles.

(Entrevista a E. S. 4-2-15)

La división sexual del trabajo también opera con respecto a la obtención y preparación del alimento en tanto son las mujeres las encargadas de preparar los alimentos y de encargarse de conseguir los productos necesarios para su preparación. En el octavo taller (2015), cuando nos propusimos reflexionar sobre algunas diferencias que ellas percibían con respecto a los varones, las mujeres resaltaban el hecho de su preparación para “hacer las compras”, refiriéndose al hecho de que ellas son buscadoras de precios económicos para conseguir los alimentos de la canasta familiar y que ello, lejos de provocarle vergüenza como a sus compañeros varones, les da orgullo:

E: Las mujeres les ganamos a los varones, siempre, las mujeres somos más inteligentes, en hablar también, más corajudas

N: Los varones por ahí mandan a las mujeres adelante para que hablen y ellos se callan atrás

P: ¿En qué situaciones?

R: Las compras, por ahí si están escasos de plata, al hombre le da vergüenza si va a sacar lo más barato, agarra lo que sea. Pero la mujer, no. Va a cuidar.

(Octavo taller, 2015)

Los hijos ya no, no quieren saber

Las propiedades nutricionales de los cultivos andinos¹ puestos en la mesa de las bolivianas no es valorada por la sociedad receptora y por el personal de salud, por considerarlos hipercalóricos y grasosos, recomendando que utilicen otra variedad de productos desconocidos en la memoria de recetas de las mujeres y que conlleva a lo que Solans (2014) menciona como “malentendidos y conflictos” que tienen un impacto negativo en la calidad de la atención brindada y menoscaban la accesibilidad de la población migrante al sistema público de salud, lo cual profundiza las inequidades en el cuidado de la salud.

Aunque se encuentra comprobada esta “funcionalidad” de estos cultivos andinos porque cumplen con los requerimientos nutricionales básicos y además ejercen un beneficio en la salud de quien los consumen. Están asociados a un status social inferior y discriminado, son considerados “comida de indios” (Vilca et.al., 2008). Por lo que muchas veces estos cultivos que son puestos en variadas recetas andinas como sopas y guisados, piden ser reemplazados por las generaciones más jóvenes para insertarse en la cultura alimentaria de la sociedad receptora, por comidas y platos “secos” con gran componente de harina de trigo con escaso valor nutricional:

P: ¿Acá también comen los platos que hacían allá?

R: Sí, como... y otras cosas también, pero los hijos ya no, no quieren saber. Picante de pollo no lleva en el tuco sino afuera, chuño y ají, nada de pimienta, nada ají vaina, le muelen y le saltean en el aceite

P: ¿Les da buena salud?

R: La papa, no

N: Pero chuño, sí. Maíz dice que es más fuerte

H: Yo me he criado más con maíz y comía mucho queso de cabra, porque en el lugar de mi papá poca papa saben hacer, no hay mucho chuño

N: Hay papa dulce, papa lisa, hay oca

(Quinto taller, 2015)

¹ La quinoa y el amaranto, cereales altamente valorados en la dieta andina, son aminoácidos esenciales como la lisina y la leucina; y la quinoa se caracteriza por su alto valor proteico. Por su parte, la papa es rica en vitamina c y b6, cuando se cocina con piel tiene más proteínas que el maíz y casi el doble de calcio, es muy rica en potasio. El maíz, es una fuente de ácido linoleico, fundamental para el crecimiento y funcionamiento de los tejidos. Y el maíz morado o culli posee antocianinas con propiedades antioxidantes.

Las mujeres resaltan que en el contexto local se alimentan mucho más de harinas, lo que no consideran como un alimento nutritivo y además es poco sabroso. Pero de todas formas, sí lo valoran por el sentimiento de pertenencia a la nacionalidad argentina que en términos culinarios, lo relacionan con la elaboración y el consumo de ciertos alimentos como las pizzas, las empanadas y las tartas. Esto remite a una separación entre la comida de estilo andino, más relacionada con los guisos y guisados, y una comida argentina “más seca”: “Harina, pan, pizza. Allá como no hay pan, comemos maíz, arroz calentito”

En el quinto taller realizado en el 2015, trabajamos con una actividad que comenzaba con la historia de “Chuñita conversadora”, una papa títere que relata de forma sencilla y breve algunos aspectos del intercambio de papas entre América y Europa. A partir de allí, surgieron comentarios sobre las variedades de papas y de maíz que encuentran en sus pagos y que sus sabores y colores son más variados, intensos y saludables que acá, en Argentina. Señalaron que eso se debe a la utilización de químicos en la producción agrícola, muy recurrente en Argentina y que ello no sucede en sus lugares de origen.

En el primer taller del 2016, nos comentaron sobre preparados que realizan con papa y que colaboran para no enfermarse. En ellos, la papa como tubérculo andino altamente valorado, es central:

F: Yo lo hice al revés a la papa, es agua de papa, medio vaso casi, se asienta como bicarbonato y me tomo el agüita de arriba y me hace bien para el hígado y al estómago (...) El líquido de papa rallada, por la mañana, lo tenes que hacer serenar. Dejar (Primer taller, 2016)

Un elemento central para el trabajo en el campo, mencionado por nuestras interlocutoras fue la coca, coquear mientras trabajan les da fuerza, les quita el sueño y el hambre. Como nos dijeron para sintetizar “si no hay coca no hay fuerza”. Sin embargo, este producto que traen de Bolivia y que se vende en los locales y las ferias está cargado de prejuicios negativos, más si los/as migrantes adscriben a alguna religión.

El maíz en el universo de la cocina

El maíz es uno de los cultivos más importantes desde el punto de vista cultural, económico y alimenticio. Los restos arqueológicos muestran una asociación del maíz, el fréjol y las calabazas que estuvo presente en las culturas de *Abya Yala* desde hace más de cinco mil años. Una combinación interesante desde el punto de vista nutricional, la mezcla del maíz (rico en carbohidratos y proteínas) con el fréjol (rico en proteínas, hierro y otros minerales), calabaza (con alto contenido de grasas y proteínas) y el chile o ají. Además, el maíz tiene propiedades medicinales (Bravo y Monteverde, s/f, p. 10)

Además, es considerado un cultivo sagrado en la cultura andina y se incorpora a ritos y celebraciones. En sus diversas variedades, el maíz es uno de los cultivos andinos más valorado y que constituye un producto central de las comidas bolivianas, fuente de nutrientes y elemento central de la soberanía alimentaria de los pueblos, en peligro por el monocultivo y la manipulación genética de la industria semillera y biotecnológica controlada por pocas empresas trasnacionales que comprometen al pequeño productor campesino.

Diferentes recetas bolivianas contienen como elemento central el maíz y que nos han nombrado nuestras interlocutoras. Entre ellas aparecen la chicha de maíz, alcohol de maíz, guisados, humitas. Además, el maíz se encuentra presente en numerosos cuentos y leyendas. Por ejemplo, una muy repetida por nuestras talleristas tiene que ver con el cuidado del alimento y su personificación: “el grano del maíz no se debe derrochar porque llora como un bebé”.

En el quinto taller realizado en el 2015, nos comentan sobre los maíces en Bolivia que llegan al mercado de Liniers en Buenos Aires y de allí lo traen para vender en las ferias locales: “Hay maíz de distintos colores (...) Negros, grises, overo, semejante granos, también así grandotes hay!! lindos! maíz blanco...maíz amarillo también, maíz rojo, negro, grandote!! Viene a Buenos Aires, está llegando ese maíz...” (R. Quinto taller, 2015)

Luego de un taller realizado en el mes de septiembre de 2016, nos propusimos visitar a R., una de las integrantes de los talleres realizados en 2015 y que ya no asistía a la escuela porque egresó. Cuando llegamos, conversamos en su cocina

compartiendo unos mates y al lado de la mesa observamos un fuentón de plástico con gran cantidad de maíz. Cuando le preguntamos a R. qué iba a cocinar con él, ella nos cuenta que va a realizar mote y que para ello estaba por pelarlo con ceniza de zampa o un puñado de cal.

Mientras nosotras conversábamos en la cocina, en el patio una de las mujeres que le alquilaba una pieza para vivir con su hijito calentaba agua a leña para luego agregar el maíz y la ceniza, batir hasta que el maíz se tiñe, para suavizar la cáscara que posteriormente sacará con la ayuda de agua fría, fregado con la manos y bolsas para colar. El proceso de pelado que las mujeres aprendieron a realizar en Bolivia compartiendo con sus abuelas, requería de cestería o sacos de yute y de la cercanía del río, pero en este nuevo contexto las mujeres hacen uso de mangueras para hacer correr el agua en fuentones y de bolsas de cebolla calada (que consiguen por su trabajo) para el proceso de colado. R. y M. nos cuentan que, con este maíz pelado, realizarán guisados y humitas.

Reflexiones

El ámbito culinario puede ser una vía de estudio de problemáticas sociales. Lejos de estar aislado, está inserto en la cotidianeidad de la vida diaria y como tal es vía de comunicación de la sociedad, donde se historizan las relaciones sociales. La alimentación, y en particular la cocina, están relacionada con la historia, con lo que somos y a lo que pertenecemos o deseamos pertenecer, es decir, con nuestra identidad (Mintz, 2003, p. 28).

A lo largo de este capítulo hemos desarrollado las experiencias y relatos compartidos en los talleres de extensión universitaria Historia, Memoria y Producción de Textos (2015) y Entre todas es más fácil (2016) y en otras instancias de investigación etnográfica con mujeres con respecto a la construcción sociocultural de los alimentos y la comensalidad andina en Bolivia y Chilena y las resignificaciones y recreaciones en el contexto migratorio del sudoeste bonaerense en Argentina.

Analizamos las representaciones de los alimentos que se consideran saludables y que aportan a estar más fuertes para el trabajo y las condiciones de la vida cotidiana, como parte del autocuidado de los grupos y de la reproducción biosocial.



Finalmente, fue necesario dar cuenta de los procesos identitarios asociados al consumo de ciertos platos y productos típicos de la gastronomía andina como parte de estrategias de inclusión y exclusión en la sociedad receptora argentina y a su vez como diferenciación entre los/las mismos migrantes.

Referencias bibliográficas

- Aguirre, P. (s. f.) "La seguridad alimentaria". Disponible en: <http://www.econ.uba.ar/planfenix/docnews/III/Políticas%20alimentarias/Aguirre.pdf>
- Anderson, B. (1991). *Comunidades imaginadas. Reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Bertoni, María Belén, (2021) Representaciones sobre los alimentos y la comensalidad entre mujeres bolivianas. La comida y la salud, el trabajo y las festividades, en Hernández Graciela y M. Belén Bertoni, *Pensar las prácticas. Entre la investigación y la extensión universitaria. Una experiencia con migrantes y descendientes de migrantes en una escuela de adultos*. Bahía Blanca, EdiUNS
- Bravo, E. y Monteverde, M. (s. f.) *Hijos del Maíz. Maíz Patrimonio de la Humanidad*. Red por una América Latina Libre de Transgénicos. Disponible en: <http://www.rallt.org/PUBLICACIONES/libro%20del%20maiz%20completo.pdf>
- Carrasco, H. (2007). "Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos", *Estudios Sociales*. 16. (30), pp. 81-101.
- Delgado, M. (2003). ¿Quién puede ser "inmigrante" en la ciudad? En *Exclusión social y diversidad cultural* (pp. 9-24). España: Tercera Prensa.
- Duhart, F. (2002). "Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria". *Gazeta de Antropología*, (18), artículo 15, pp. 1-16.
- Fonk, Francisco, 1900, *Viajes de Fray Francisco Menéndez a la Cordillera, Valparaíso*, Comisión Carlos Niemeyer
- Furlong, Guillermo, 1963, *Nicolás Mascardi y su carta relación (1670)* Buenos Aires, Ediciones Theoría
- Hernández, Graciela, 2002, *Relato oral y cultura*, Bahía Blanca, EdiUNS



- Mintz, S. W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México, D. F.: Ediciones de la Reina Roja.
- Solans, Andrea A. (2014). "Alimentación y mujeres migrantes en Buenos Aires, Argentina. Tradiciones, recreaciones y tensiones a la hora de comer". *RCA*, 50 (2), pp. 119-139.
- Torres, J. y De la Fuente, G. (2009). "La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro". *El Saucito*, Sonora, México. *Estudios Sociales*, 17, pp. . 181-204.
- Vilca, M. et .al. (2008). "Cultivos andinos, sabores y haceres de nuestro legado culinario en los Andes jujeños (Argentina)". En Alvarez, M. (comp.). *Las cocinas andinas en el plata* La Plata. Biodiversidad, cultura y gastronomía (pp. 141-154). Buenos Aires: La Crujia.
- Zapater, Horacio, 1973, *Los aborígenes a través de cronistas y viajes*, Santiago de Chile, Editorial Andrés Bello