

Carolina Remorini

El papel de los niños en la obtención, elaboración, circulación y consumo de alimentos en comunidades Mbya (Argentina)

Warning

The contents of this site is subject to the French law on intellectual property and is the exclusive property of the publisher.

The works on this site can be accessed and reproduced on paper or digital media, provided that they are strictly used for personal, scientific or educational purposes excluding any commercial exploitation. Reproduction must necessarily mention the editor, the journal name, the author and the document reference.

Any other reproduction is strictly forbidden without permission of the publisher, except in cases provided by legislation in force in France.

revues.org

Revues.org is a platform for journals in the humanities and social sciences run by the CLEO, Centre for open electronic publishing (CNRS, EHESS, UP, UAPV).

Electronic reference

Carolina Remorini, « El papel de los niños en la obtención, elaboración, circulación y consumo de alimentos en comunidades Mbya (Argentina) », *Anthropology of food* [En ligne], | 2015, mis en ligne le 09 juin 2015, consulté le 09 juin 2015. URL : <http://aof.revues.org/7770>

Publisher: Virginie Amilien

<http://aof.revues.org>

<http://www.revues.org>

Document available online on:

<http://aof.revues.org/7770>

Document automatically generated on 09 juin 2015.

© All rights reserved

Carolina Remorini

El papel de los niños en la obtención, elaboración, circulación y consumo de alimentos en comunidades Mbya (Argentina)

Introducción

- 1 Los saberes y prácticas alimentarias Mbya Guaraní han sido abordados clásicamente desde enfoques que han priorizado los aspectos simbólicos ligados a la alimentación y su relación con la salud, bienestar y alcance de la perfección espiritual en el marco de las relaciones entre hombres, dioses, animales y vegetales. La fuente principal de estos estudios ha sido los discursos de líderes espirituales. Aquello resultó en una abundante narrativa que expresa valores, prescripciones y tabúes acerca de los alimentos “perfectos” y sus consecuencias sobre el bienestar individual y colectivo (Cadogan, 1997). En esta narrativa ha prevalecido una visión normativa que prioriza “la palabra” de adultos y ancianos, invisibilizando perspectivas y prácticas de otros actores, incluidos los niños.
- 2 En la actualidad hallamos diversas formulaciones acerca del patrimonio cultural, que van desde aquellas que lo consideran de manera generalizada y en estrecha relación con nociones de memoria, cultura e identidad, hasta aquellas que lo conceptualizan en un sentido más restringido; desde las que lo consideran como “acervo cultural” versus posiciones que lo definen como resultado de un proceso de construcción social y cultural, a través del a cual se incluyen y valorizan determinados bienes y producciones y se excluyen otros. En este último sentido, el patrimonio resulta de una selección, interpretación y valoración del pasado o de la “tradicción” en función de intereses, posiciones y contextos presentes (Mantecón, 1998 ; Arévalo, 2004 ; Perez Ruiz, 2004).
- 3 En base a ello, en este trabajo proponemos pensar la noción de “patrimonio alimentario” en un sentido amplio, asociado a la noción de identidad, de construcción dinámica a la que aportan los sujetos a partir de sus prácticas cotidianas. En este sentido retomamos la noción de “food heritage”, tal como es definido aquí (Suremain & Cohn, Call for articles, this issue), la que incluye “... a clearly defined group of dishes, ingredients, production and distribution modes, culinary techniques, preparation modes, preservation, waste disposal and food consumption which are passed from one generation to the next. Immaterial dimensions include hospitality, conviviality, know-how, training and learning, ‘table manners’, representations, discourse, imagination or symbolical ritualisation which take place with the transmission of food practices. Irreducible to tangible products, the immaterial food heritage expresses the identity of a community or a social group”. De este modo, nos interesa recuperar las diferentes dimensiones materiales e inmateriales de la alimentación Mbya, no sólo aquellas que refieren a los alimentos o “platos” (preparaciones) que conforman la “cocina Mbya”, tema que ha sido abordado en trabajos previos (Crivos *et al.*, 2002) así como por otros autores (véase Tempass, 2012 por ejemplo). Así, el conocimiento sobre los alimentos “perfectos” o “verdaderos” dados a los Mbya por *Ñande Ru Ete*, los procedimientos para obtenerlos y prepararlos, las reglas que rigen su distribución y consumo, las pautas de comensalidad y reciprocidad propias del *Mbya Reko* (modo de ser Mbya) conforman el patrimonio alimentario, transmitido y actualizado desde el tiempo de los “antiguos”. Estos saberes, valores y prácticas constituyen un emblema identitario, un diacrítico que permite pensar la diferencia entre los *Mbya* y los *jurua* (“blancos”), los Mbya y otros pueblos indígenas, los animales y los dioses. No obstante las modificaciones en el modo de vida ocurridas a través de los siglos, estos valores, saberes y prácticas permanecen como núcleo fuerte de sus discursos (sobre todo frente a interlocutores no Mbya) al momento de plantear derechos sobre territorios y recursos y de explicar – como consecuencia del contacto interétnico- las transformaciones en la dieta y la salud.

4 Teniendo en cuenta estas consideraciones, en este artículo proponemos que las actividades de obtención, circulación, procesamiento y consumo de alimentos protagonizadas por niños/as constituyen contextos en los que se recrea y actualiza el patrimonio alimentario Mbya-Guarani. En línea con los desarrollos recientes en el campo de la antropología de la niñez, consideramos a los niños/as como actores sociales plenos que ponen en juego sus intereses, experiencias y conocimientos en estas actividades compartidas con adultos y pares. En base a ello, nos preguntamos, por un lado, si estas actividades realizadas por niños contribuyen a la reproducción, actualización e innovación del patrimonio alimentario Mbya. Por otro, nos preguntamos si estas actividades pueden ser contenidas dentro del concepto de “patrimonio alimentario infantil”, es decir, si es pertinente esa distinción, en base a nuestro análisis de las actividades e interacciones vinculadas con la alimentación. Finalmente, veremos de qué modo estas actividades aportan a la construcción de sus trayectorias e identidad de los niños/as como miembros del pueblo Mbya.

La investigación

5 La información presentada aquí surge de una investigación etnográfica sobre representaciones y prácticas en torno a la crianza, el desarrollo y la salud infantil en comunidades Mbya de la provincia de Misiones (Argentina) como parte del trabajo de tesis doctoral de la autora (Remorini, 2009). En términos metodológicos, nuestra investigación se basa en una utilización complementaria de técnicas observacionales, entrevistas semi-estructuradas y registro audiovisual.

6 Con respecto a las primeras, realizamos observaciones estructuradas, cubriendo la mayor parte de la jornada durante varios días, con el objeto de caracterizar las actividades rutinarias de los integrantes de diferentes unidades domésticas (UD). Posteriormente, realizamos observaciones estructuradas durante intervalos de dos horas en diferentes momentos del día elegidos al azar (Daltabuit Godás, 1992). En este caso, focalizamos en interacciones entre pares y entre niños y adultos, en las actitudes y comportamientos orientados específicamente hacia el cuidado de los niños y en el tipo de participación de éstos en actividades domésticas. El registro audiovisual – fotografía, video – permitió un registro detallado y continuo de secuencias de comportamientos e interacciones cotidianas de niños y adultos.

7 Con respecto a las entrevistas, éstas se realizaron a cuidadores adultos y “expertos locales”. Su propósito fue conocer las perspectivas, conocimientos, valores y experiencias de los cuidadores en torno a la crianza de los niños que se integran en “etnoteorías parentales” (Harckness & Super, 1986). Así, indagamos en aspectos vinculados prescripciones y tabúes alimentarios durante la infancia, diferencias en el tipo de alimentación según género y etapa de la vida, transiciones alimentarias, relaciones entre alimentación y salud en la niñez, entre otros.

8 Como resultado, obtuvimos 190 horas de observaciones sistemáticas en 5 UD, 96 horas de observaciones a intervalos fijos en 9 UD en ambas comunidades y 45 horas de registro oral.

9 El procesamiento analítico de información discursiva se realizó mediante el software N vivo, y en el caso de las observaciones se han construido grillas especiales a tal fin, orientadas a identificar y describir actores, comportamientos e interacciones relacionados con la alimentación, intercambios, su contexto espacial y temporal.

Las comunidades Mbya-Guarani de Argentina: ambiente y modo de vida

10 De acuerdo con fuentes oficiales de Argentina, existen en la Provincia de Misiones 3.975 personas que se reconocen miembros del Pueblo Mbya Guarani (ECPI 2004-2005). Por otra parte, según estimaciones más recientes (Grumberg, 2008), los Guaraníes suman más 6.500 en Argentina, con muy altas y sostenidas tasas de crecimiento.

11 Existe consenso en la literatura acerca de la presencia Mbya en el territorio de la provincia de Misiones desde mediados del siglo XIX, cuando iniciaron su expansión desde el centro-sur de lo que hoy es Paraguay, hacia Argentina y Brasil, presionados por la expansión de frentes extractivistas y ganaderos y por la Guerra de la Triple Alianza (Remorini, 2001).

- 12 Las comunidades Mbya en las que hemos desarrollado esta investigación (Ka'aguy Poty e Yvy Pytã) se asientan en el centro de la provincia de Misiones, entre los Departamentos Caingua y Libertador General San Martín (Figura 1). Desde el punto de vista biogeográfico, estas comunidades se encuentran asentadas en la Selva Paranaense, uno de los sistemas naturales de mayor diversidad biológica de Sudamérica. Como resultado de una serie de factores, los Mbya se han desplazado a través de la selva (el "monte" o *ka'aguy*) desde tiempos prehispánicos, ampliando su territorio significativamente en la búsqueda de espacios que proveyeran las condiciones materiales y simbólicas que hacen posible el modo de ser Mbya (Remorini, 2001).
- 13 Desde fines del siglo XIX, la actividad agrícola-ganadera y la explotación forestal han ido ganando los espacios necesarios a la vida de estas comunidades. Junto a la colonización agrícola-ganadera, la extracción selectiva de maderas, el reemplazo del bosque nativo por plantaciones forestales exóticas y la instalación de represas hidroeléctricas, entre otras, han generado importantes cambios y transformaciones en la economía, movilidad y distribución espacial de las poblaciones locales (Remorini, 2009).
- 14 En este escenario actual, las estrategias de subsistencia combinan actividades "tradicionales" – caza, recolección y pesca en el "monte" (*ka'aguy*) y agricultura en "chacras" o huertos (*kokue*) – junto con la comercialización de artesanías y trabajo asalariado temporario en "colonias"¹. Asimismo, algunos individuos reciben pensiones, subsidios estatales y/o ingresos por ser auxiliares docentes o agentes sanitarios. En la actualidad hay notables diferencias entre y dentro de las comunidades Mbya en cuanto a la dedicación a las actividades de subsistencia "tradicionales". Esta situación es atribuida principalmente en el discurso de adultos y ancianos a las transformaciones en el ambiente y consecuentemente, en la "educación tradicional", ya que es principalmente la ausencia de monte en buen estado de conservación lo que impide transmitir a sus hijos lo que ellos aprendieron de sus antepasados.
- 15 La mayor disponibilidad de dinero producto del trabajo asalariado ha posibilitado la adquisición de alimentos industriales, con mayor presencia en la dieta. Asimismo, las políticas públicas tendieron a cubrir las necesidades alimenticias de las comunidades indígenas principalmente a través de la provisión de alimentos ajenos a su cultura. De este modo, se promueve una dieta en la que predominan los alimentos de aporte calórico, lo que se traduce, entre otras consecuencias, en la cronicidad de ciertas patologías y cambios en el perfil nutricional (Remorini, 2010a)
- 16 En cuanto a la organización social y espacial, la familia extensa patrilocal continúa vigente junto con unidades domésticas conformadas por familias nucleares neolocales. Las viviendas que ocupan los miembros de una familia extensa suelen disponerse, en general, alrededor de un mismo patio central (Remorini, 2009). En cada una de las viviendas Mbya se reconocen espacios destinados a comer y cocinar. El patio (*oka*) y la galería son los espacios utilizados y frecuentados durante la mayor parte del día, donde se encienden fogones (*tata*) para diferentes usos. Las comidas son preparadas allí o en la cocina (*oguyrei*), dependiendo de las condiciones del clima y de la estación del año. Ese también es un ámbito de reunión y transmisión de conocimientos y experiencias entre los miembros de la unidad doméstica. Cada vivienda está conectada por senderos que adultos y niños utilizan en sus desplazamientos cotidianos y que conducen a otras viviendas, a espacios para el cultivo, vertientes y arroyos, al salón comunal, al *opy* (templo), a la escuela o la ruta.

Figura 1: Localización de las comunidades Mbya estudiadas.

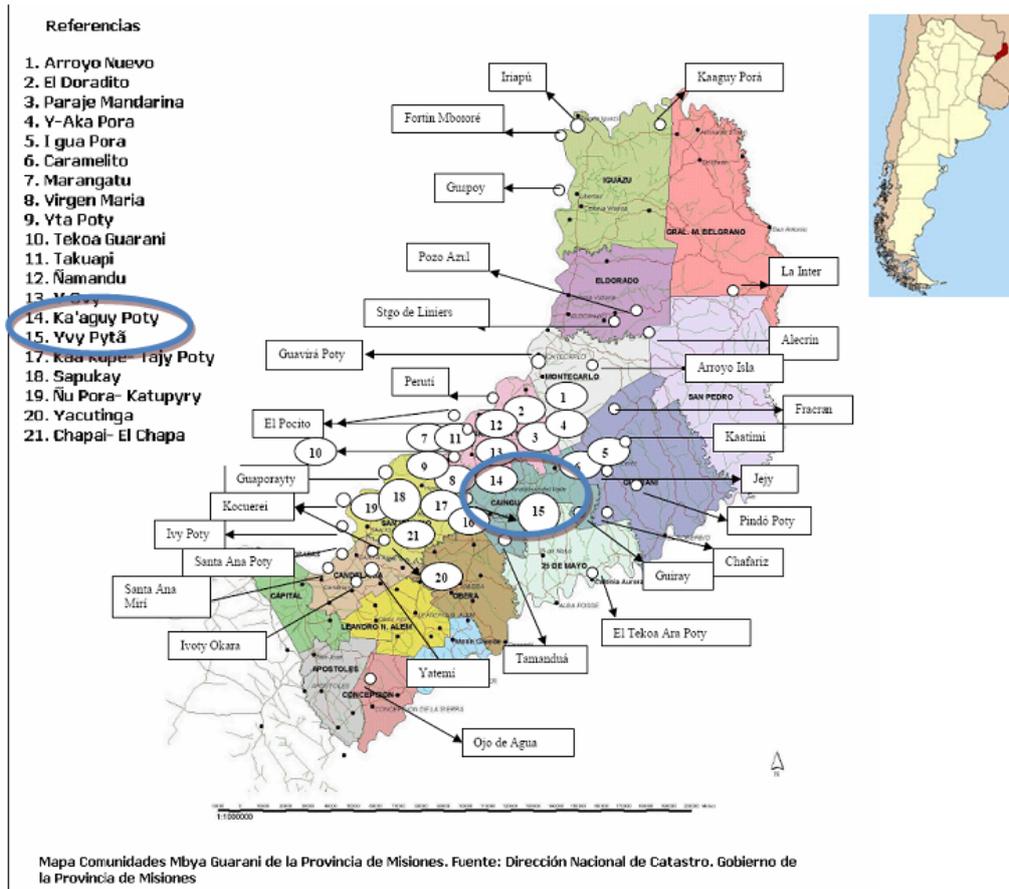


Figura 2: Espacios utilizados para la preparación y consumo de alimentos



Source=© Carolina Remorini

Figura 3: Espacios utilizados para la preparación y consumo de alimentos

Source=© Laura Teves

Qué comen los Mbya? Alimentación “tradicional” en el marco de transformaciones ecológicas

- 17 Cuando los Mbya Guaraní hablan de su alimentación “tradicional” se refieren a aquella que aprendieron de los “antiguos”, basada en la explotación de los recursos del “monte” a través de la caza, recolección, pesca y la agricultura en chacras o huertos.
- 18 La literatura de cronistas y antropólogos respecto de los Guaraníes destaca la agricultura y la caza como actividades que proveen la mayor cantidad y variedad de recursos necesarios para la subsistencia (Bartolomé, 1969; Martínez Crovetto, 1968; Schaden, 1998; Chase-Sardi, 1989). El desarrollo de estas actividades no sólo cobra importancia para la subsistencia sino por su profundo contenido simbólico y social, destacándose la recreación y fortalecimiento de redes sociales y una estrecha y particular relación con su entorno. En esta “alimentación tradicional” ocupa un rol central el maíz (*avachi*) (*Zea mays*), por su asociación con rituales clave para el ciclo anual y ciclo de vida individual, tales como el *Ñemongarai* (Cadogan, 1992, 1997;

Remorini, 2009). Los cultivos más importantes incluyen, además del maíz, batata (*Ipomoea batatas*), mandioca (*Manihot esculenta*), maní (*Arachis hypogaea*), zapallo (*Cucurbita spp.*), sandía (*Citrullus lanaris*), melón (*Cucumis melo*), y poroto rojo (*Phaseolus vulgaris*), entre otros.

19 Con los granos de otros tipos de maíz, del *avachi para* (moteado) o *avachi tupi*, las mujeres preparan *mbaipy*, especie de pan o torta de sabor dulce. También la *chipa* se elabora con harina de maíz, trigo o mandioca, es de forma circular y se fríe en aceite o grasa. Es preparada principalmente por las mujeres, se come acompañando guisos, o en el desayuno con el mate. Otro plato a base de maíz es el *mbojape* o *mbyta*, tipo de pan que se cocina cubierto con cenizas calientes. La mandioca y la batata se comen hervidas y esta última también asada. Asimismo, la mandioca acompaña guisos cuyos ingredientes son variados. Porotos, maníes y zapallos son productos que no se encuentran en todas las chacras, y por consiguiente, no forman parte de los platos cotidianos en todas las familias.

20 En cuanto a la recolección, incluye frutos, mieles y larvas de algunos coleópteros. Los frutos consumidos más frecuentemente son *yvaporovyty* (*Plinia rivularis*), *guavira* (*Campomanesia xanthocarpa*), *guembe* (*Philodendron bipinnatifidum*), *arachiku* (sin det.), *pytanga* (sin det.), *guabiju* (*Myrcianthes pungens*) y *guaviroba* (sin det.). La mayoría de estas especies tienen frutos carnosos. El fruto de la palmera *pindó* (*Arecastrum romazzoffiana*) se denomina *guapita* y también es muy apreciado por su sabor dulce. Por otra parte, en los troncos derribados se crían larvas comestibles de un coleóptero que, fritas en aceite con cebolla, constituyen uno de los “platos” preferidos de los Mbya. La miel silvestre constituye asimismo un alimento importante para estos grupos, particularmente apreciado por los niños.

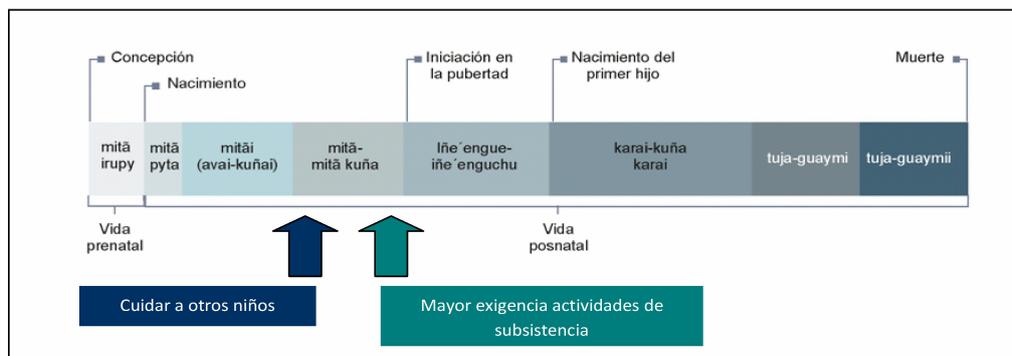
21 Por último, los productos de la caza y la pesca contribuyen actualmente en menor medida a la dieta. Los productos de la caza incluyen carne de mamíferos como el pecarí chico (*Pecari tajacu*), armadillo (*Dasybus novemcinctus*), coatí (*Nasua nasua*), venado (*Mazama sp.*), aguti (*Dasyprocta azarae*) y diversas variedades de roedores y aves. La carne de mamíferos y aves se come hervida con mayor frecuencia, y frita en raras ocasiones. El producto de la pesca – bogas (*Leporinus sp.*; *Schizodon sp.*), mojarra (*Astyanax spp.*) y bagres (*Rhamdella sp.*; *Rhamdia quelen*) – se recoge en bolsas y se cocina sobre las brasas o frito en aceite.

22 No obstante, la respuesta a la pregunta “¿Qué comen los Mbya?” no puede limitarse a estos alimentos provenientes del monte, denominados “tradicionales” o “verdaderos” (*ete*). Al contrario, debe contemplar una variedad de alimentos que fueron progresivamente incorporados a través del contacto interétnico, y que hoy son parte constitutiva de las comidas diarias. Tanto los primeros como algunos de estos últimos funcionan como diacríticos, ya que son utilizados discursivamente en la delimitación de la “frontera” Mbya/jurua². Un ejemplo de ello es el reviro³. Actualmente, y considerando las transformaciones referidas, la dieta Mbya está compuesta entonces por ambos tipos de alimentos, que son valorizados y resignificados de manera diferencial en función de diversos contextos de uso. El consumo de ciertos productos obtenidos de los “jurua” (golosinas, gaseosas, snacks) puede ser percibido como signo de diferenciación social, pero en otras situaciones son clasificados como “peligrosos” (Remorini, 2009). Asimismo, las cualidades atribuidas a ambos tipos de alimentos y sus consecuencias sobre el bienestar y salud, también varían en función de diferentes situaciones. Al respecto, los Mbya clasifican los alimentos en “pesados” y “livianos”, y en términos generales los alimentos “livianos” son de origen vegetal y prescriptos en las ocasiones que el individuo se halla en una condición de vulnerabilidad. Al contrario, los alimentos “pesados” son de origen animal (animales de caza) y/o provenientes de los jurua. Estos son evitados en determinados momentos del ciclo vital y cuando el individuo está atravesando una enfermedad (Remorini, 2009). El consumo inadecuado de estos alimentos, considerados “pesados”, no sólo es la causa de numerosos padecimientos sino también de la pérdida de parte de su patrimonio alimentario. Al respecto, los ancianos plantean una ruptura en la transmisión intergeneracional de hábitos alimentarios así como también de conocimientos y habilidades necesarias para la obtención de alimentos “del monte”.

Niñez, subsistencia y alimentación

- 23 La contribución de los niños/as a la subsistencia doméstica en las sociedades rurales e indígenas ha sido largamente documentada etnográficamente. Estas investigaciones subrayan la relativamente temprana iniciación de los niños en las habilidades de supervivencia inherentes a su cultura y han abordado los procesos de aprendizaje infantil mediante la observación y participación en actividades de subsistencia (Hawkes, O' Connell & Blurton Jones, 1995; Mignot, 1996; Rogoff et al, 2003, 2007; Gaskings, 2000; Suremain, 2000; Paradise & de Haan, 2009; Cervera, 2009, Lancy, 2012). En relación a comunidades Mbya de Argentina, los trabajos de Cebolla Badie (2000) y Padawer & Enriz (2009) hacen referencia a los conocimientos de los niños sobre el medio ambiente selvático a través de su participación en actividades cotidianas.
- 24 De la mayoría de las investigaciones etnográficas se desprende que casi universalmente los adultos esperan que los niños ayuden en el hogar y aporten de alguna manera a la economía doméstica, a la edad más temprana posible. Al respecto, Lancy (2012) plantea que los niños adquieren muy precozmente habilidades cruciales para su supervivencia. En este sentido, Lancy (2012) propone que existe en cada sociedad una idea de "currículum" que los niños deben ir cumplimentado, graduado según dificultad y complejidad de las tareas y aprendizajes, la edad y el sexo del niño, hasta llegar a tareas más exigentes. Estos planteos pueden extenderse a las comunidades Mbya estudiadas por nosotros, tal como hemos mostrado en otro lugar (Remorini, 2009, 2011; Remorini & Rende, 2012).
- 25 Asimismo, estudios en el campo de la etnobiología muestran que un gran porcentaje del conocimiento sobre el entorno se adquiere durante la infancia, asociado a eventos en los cuales los niños participan junto a otros sujetos (obtención de alimentos, de plantas medicinales, etc.) (Cruz García, 2006; Setalaphruk & Price, 2007). Estos estudios enfocan no sólo en lo que saben los niños sino también en las técnicas y modos de trasmisión intergeneracional o entre pares de tales conocimientos, habilidades y técnicas.
- 26 De este modo, visibilizar y valorizar los conocimientos y prácticas de los niños, cuyas posibilidades de acción social han sido minimizadas desde ciertas perspectivas teóricas – que los conciben sólo como sujetos pasivos y objetos de cuidado –, abre la posibilidad de analizar las múltiples interacciones y actividades de subsistencia en las que se desempeñan progresivamente según sus posibilidades (Cohn, 2005; Codonho, 2007; Remorini, 2009). El foco en la vida cotidiana de los niños conlleva necesariamente atender a su papel en la dinámica social y a su puesta en práctica de diversos conocimientos y habilidades en actividades específicas junto a pares y adultos, con quienes las comparte, aprende, modifica y actualiza saberes y prácticas.
- 27 Como resultado de nuestra investigación etnográfica en estas comunidades Mbya, hemos podido caracterizar creencias, saberes y valores que se integran en etnoteorías (Harckness & Super, 1986) sobre el crecimiento y desarrollo infantil, y sobre las características, aptitudes y habilidades esperados y valorados para los niños en las diversas etapas que se reconocen en los primeros años del trayecto vital. De acuerdo con estas etnoteorías existen transiciones entre etapas que dan cuenta de cambios en las aptitudes y competencias de los niños que los habilitan a participaren nuevos contextos o hacerse responsables de ciertas tareas⁴.

Figura 4: Etapas y transiciones en el trayecto de vida Mbya



Source=Elaboración propia.

- 28 Una de las transiciones principales refiere al tipo de alimentos que los niños pueden consumir según su *edad*⁵. Al respecto, los niños menores de un año deben ser alimentados casi exclusivamente con leche materna, pudiendo incorporarse algunos alimentos en forma paulatina luego de los 6 meses. Al respecto, “*okambu rive tery*” designa al niño/a que se alimenta sólo con leche (*kamby*). (Cadogan, 1992). Cuando se considera que el niño está en condiciones de procesar alimentos sólidos, se brindan frutas, *reviro* con leche, pan, mandioca hervida, batata asada, fideos. Los frutos silvestres que las madres mencionan como adecuados para los niños de esta edad – *guavira*, *pytanga*, *yvaporovyty* – son carnosos y dulces.
- 29 En general, la “frontera” temporal que aparece más claramente marcada con relación a la alimentación (además del destete) es el primer año de vida o bien “cuando ya camina”, umbral a partir del cual el niño consume prácticamente los mismos alimentos que los adultos.

Tabla 1. Alimentos consumidos por los niños.

Edad del niño	Alimentos consumidos*
Menores de un año	- Leche materna y envasada (75) - Alimentos sólidos: caldo, sopas, mandioca hervida, <i>reviro</i> con leche (38), frutos silvestres
Mayores de un año “ <i>los que ya caminan</i> ”	- Leche envasada (13) - Frutas cultivadas: Sandía (7) - Frutas compradas o colectadas en propiedades de colonos: mandarinas (8); maranjas (7); bananas (2) - Frutos silvestres (<i>guapita</i> , <i>yva</i>) (9) - Alimentos cultivados: batata asada (4); mandioca hervida (8); porotos (2) manies (1); maíz tostado (2); maíz en tortilla (1); maíz en <i>mbojape</i> (1); - Alimentos obtenidos por caza/pesca: pescados (3); roedores (<i>aperea</i> ; <i>aguti</i>) (2) - Alimentos /ingredientes de origen industrial/ comprados: galletitas (6); pollo (4); carne (2); fideos (6); golosinas (5); <i>reviro</i> (19); guisos (7); <i>chipa</i> (13); pan (7); gaseosas (4); arroz + <i>reviro</i> (3); arroz(1); arvejas (1); mate cocido con leche (1); <i>reviro</i> con leche (5); embutidos (2)

Source=Elaboración propia.

Legend=*Los números entre paréntesis indican la frecuencia con la que el consumo de este alimento fue registrado.

- 30 Resulta importante destacar que no hemos registrado preparaciones culinarias elaboradas para el consumo exclusivo de los niños, sino que luego del primer año de vida, estos comen lo mismo que los demás miembros de la familia. Sin embargo, hay algunos alimentos que son obtenidos, preparados y consumidos preferentemente por ellos, como el *avachi mitã* (“maíz de niño”)⁶, la batata y las frutas dulces (tanto silvestres como las mandarinas obtenidas en los campos de los colonos).

- 31 Tampoco hay momentos especiales en el ciclo diario para alimentar a los más pequeños. Aunque en general a los más pequeños los alimenta su madre, pueden asumir esta tarea también su padre o hermanos. Así no hay horarios, espacios ni personas exclusivos para esta tarea. Si bien hay momentos del día donde se preparan comidas – durante la mañana hasta alrededor de las 10 hs y luego de las 15 hs –, no necesariamente todos los integrantes de un hogar comen juntos al mismo tiempo. Cuando se prepara *reviro* por ejemplo, en diferentes momentos los niños o adultos pueden servirse de la olla y comer en forma individual (ver figura 5).
- 32 Otra transición relevante a los fines de este trabajo, es la que señala el reconocimiento por parte de los padres, de la capacidad del niño/a para participar en diversas tareas domésticas. La asignación de responsabilidades está basada en la evaluación de la conducta del niño en función de su edad y género.
- 33 Mientras que los *mitā i* (niños entre 1 y 4-5 años) “sólo juegan” y desde la perspectiva de los adultos “no trabajan”, aunque a veces realicen algunas tareas sencillas, a los niños/as mayores, denominados *mitā* (entre 6 y 12 años aproximadamente), “se aprieta más para que hagan todas las cosas”, esto es, se les exige mayor compromiso con tareas que hacen a la subsistencia del grupo doméstico. En este sentido, una expresión utilizada para referir a los pequeños en el lenguaje religioso es *ñevanga porangüei*, esto es, “los privilegiados que juegan” (Cadogan, 1992).
- 34 Si bien desde muy pequeños los niños son incentivados para que aprendan habilidades clave a la subsistencia y colaboren en diversas tareas⁷, desde el discurso de los adultos suelen minimizarse las tareas que realizan los niños pequeños, que muchas veces consisten sólo en “mandados” (recados) o transportar agua o leña, los que son llamados “trabajitos”.
- 35 Los padres consideran que recién a partir de los 6 años se puede “exigir” a los niños que realicen diferentes tareas, acorde a sus posibilidades. Algunos cuidadores utilizaron la expresión *mitā guasu*⁸ para designar a los niños que ya “trabajan” colaborando con su padre o “tarefeando”⁹ en las colonias. El interés e iniciativa de los niños en participar de estas actividades son especialmente valoradas por los adultos, ya que implica que los niños se involucran en ellas y aprenden habilidades cruciales a estas tareas siguiendo la orientación y consejo de sus parientes adultos.
- 36 El tránsito entre una etapa y otra del trayecto vital está marcado además por un desarrollo progresivo del “entendimiento”. Ello les permite “ser responsables” y por lo tanto intervenir en diversas tareas, entre ellas, cuidar a sus hermanos, aunque al comienzo sea por períodos breves y bajo la supervisión de los adultos. Así, en cada unidad doméstica, siempre hay un niño/a – el/la hermano/a mayor – que se ocupa de cuidar al menor (bebé o infante). Esta tarea constituye uno de los indicadores del tránsito entre etapas de la “niñez” (de *mitāi* a *mitā*).
- 37 La asignación diferencial de tareas a los niños de una unidad doméstica se basa en la existencia de una jerarquía entre hijos e hijas que se vincula a patrones tradicionales de organización social y política de los Guarani (Gorosito Kramer, 1982; Remorini, 2009). Al respecto, la expresión “*tujai*” (viejito) que se utiliza para referir a un niño (varón) cuando se le ordena que realice una tarea o se le reprende por comportarse de una manera no adecuada a su edad, da cuenta de expectativas diferentes respecto de la conducta de sus hermanos menores.
- 38 Las tareas de cuidado infantil a cargo de hermanos mayores incluyen algunas relacionadas con la alimentación, tales como preparar leche en biberón (17 registros), brindar alimentos sólidos preparados por él u otra persona de la UD (11 registros) y distribuir la comida entre pares (7 registros).

Figura 5: Niños comiendo de la olla juntos en el patio.

Source=© Carolina Remorini

Tareas relacionadas con la obtención, procesamiento, distribución y consumo de alimentos

- 39 A partir de la observación de las rutinas diarias a escala doméstica, identificamos y describimos situaciones en las que los niños participan en actividades relacionadas con el manejo de alimentos. En las tablas 2 y 3 se detallan las tareas y espacios involucrados, así como la cantidad de ocasiones en la que se registró la participación de niños en las mismas.
- 40 En relación a las instancias de obtención, excepto en dos actividades (colecta de maíz y recolección de frutos silvestres), los niños participantes fueron exclusivamente varones y mayores de 6 años. Respecto de los espacios de recolección, observamos que se trata –en su mayoría – de aquellos ubicados en las cercanías de las viviendas (huertos y *capueras*¹⁰). Asimismo, cuando se trata de actividades que exigen el desplazamiento hacia el monte, éstas son siempre realizadas en compañía de adultos.
- 41 Sobre este último aspecto es preciso remarcar que existen actividades relacionadas con la obtención y manejo de recursos para la alimentación que ofrecen diversos grados de dificultad para los niños. Por ejemplo, la caza es probablemente la actividad económica que requiere mayores y más complejas habilidades – construcción de trampas, arcos, flechas u otros objetos diferentes según la presa – además de conocimientos sobre los hábitos de las presas. Así, esta representa un desafío no sólo para los niños sino también para los adultos jóvenes, pues implica la adquisición gradual y puesta en práctica de un amplio conjunto de habilidades cognitivas

y motrices. A ello se suma la consideración de los “peligros” que existen en los espacios destinados a la caza (“el monte”) y su relación con la vulnerabilidad atribuida a los niños más pequeños. Por estas razones, raramente los niños menores de 8-9 años de edad se ven comprometidos en la participación de una expedición de caza, las que, por otra parte, son cada vez menos frecuentes en las aldeas Mbya, por las razones expuestas anteriormente.

42 Aunque los niños no estén en condiciones de participar de la caza, desde pequeños ensayan movimientos y manejo de arco y flecha como parte de diversas situaciones lúdicas, siendo los adultos quienes fabrican estos objetos a pequeña escala e incentivan a los niños a representar escenas de caza y pesca con arco y flecha. Lo mismo ocurre con la fabricación de trampas en miniatura (Remorini 2009; 2012).

43 Recién a partir de los 8-9 años de edad los varones comienzan a acompañar a los adultos en las excursiones al monte, ya sea para revisar trampas, pescar o recolectar. En muchas de estas excursiones, además de obtener recursos alimenticios se colectan plantas medicinales y diversas fibras para la fabricación de artesanías. Es importante remarcar que estas no son actividades en las que se espere que participen las niñas, en virtud de la división de trabajo según género. En relación a ello, es importante señalar que el monte es un espacio considerado aún más “peligroso” para las niñas, ya que se plantea que éstas no poseen las mismas habilidades físicas que los varones para desempeñarse en este lugar y son más vulnerables a la acción de espíritus maléficos que pueden causarles enfermedades (Remorini, 2009).

44 En el caso de la agricultura es más común que los niños (de ambos sexos) acompañen a sus padres y abuelos en las tareas en la chacra. Muchas veces, los niños solamente juegan entre sí cerca de donde sus padres trabajan y los observan. Hemos observado niños de dos y tres años colaborar en la siembra de semillas bajo la guía de un adulto, quien le indicaba la cantidad de semillas y la distribución en los distintos pozos que fueron abiertos usando palo cavador.

45 La recolección, siempre grupal, es la tarea en la que más frecuentemente participan los niños/as y ello les permite conocer gradualmente diversos espacios y recursos alimenticios disponibles en cada momento del año. Si bien los lugares transitados por los niños y niñas cambian según la edad, generalmente se trata de áreas aptas para la recolección de frutos, con gran presencia de árboles y arbustos así como arroyos o ríos donde los niños y niñas suelen ir a pescar, nadar y lavar ropa.

46 En vista de que participan desde muy pequeños en la actividad hortícola y en la tarea de recolección, los niños conocen las especies cultivadas y silvestres así como las técnicas involucradas en estas actividades (Tempass, 2012; Cebolla Badie, 2000). En los recorridos por el monte acompañando expediciones de caza y/o recolección, los niños mayores aprenden a reconocer el canto de las aves, las huellas de mamíferos, los lugares donde los animales obtienen su alimento y que, por lo tanto, son apropiados para colocar trampas. Al mismo tiempo, aprenden acerca de los riesgos que presenta este ámbito para ellos y las áreas por donde no les está permitido circular (por ejemplo, en las cercanías de cementerios) por considerarlos vulnerables a la acción de espíritus de los muertos y “dueños” de animales.

47 Por último, la recolección de mandarinas y naranjas en las áreas cercanas a las propiedades de los colonos, constituyen verdaderas “expediciones” en las que participa un número elevado de niños y niñas (a veces hasta 15) de diferentes edades. A diferencia de otras instancias de recolección de otros productos (fibras, frutos silvestres, miel), en esta actividad nunca participan adultos. Los niños colectan estas frutas de los árboles de mayor altura, ayudándose con palos de diferente longitud, y una vez colectadas son consumidas durante el trayecto, y las restantes son llevadas para compartir con otros miembros de su UD. En relación a ello, existe diferencia desde la perspectiva adulta, entre la recolección “en el monte” realizada por adultos y acompañada por niños, y la que se desarrolla en las *capueras* o en las zonas de árboles frutales cercanos a las comunidades, a cargo de grupos de niños. Se considera esta última como una actividad de menor complejidad que la que se desarrolla en el monte, pues en él deben “hallarse” los frutos y fibras, lo que requiere cierto nivel de experiencia y conocimiento del monte para “procurarlos”.

Figura 6: Niños con sus cañas de pescar.

Source=© Carolina Remorini

- 48 En el caso de las tareas vinculadas a la preparación y procesamiento de alimentos se observa la participación tanto de varones como niñas, con un rango de edad más amplio que en el caso de la obtención de alimentos. Como muestra la Tabla 3, niños y niñas realizan asimismo diferentes tareas vinculadas al proceso de preparación y consumo de alimentos, por ejemplo, mantenimiento del fuego, acarreo de agua o lavado de vajilla e instrumentos utilizados en la elaboración y consumo de las comidas. Estas tareas son típicamente asignadas a los niños/as, aunque también las realizan las mujeres adultas cuando no hay niños que estén en condiciones de realizarlas en la unidad doméstica.
- 49 Finalmente, es interesante destacar que el modo “tradicional” de preparar ciertos alimentos se aprende luego de que las niñas tuvieron la menarca, instancia a partir de la cual son instruidas por las mujeres ancianas en sus “responsabilidades” futuras. Por otra parte, es a partir de esta etapa de la vida (en la que las niñas son denominadas *iñengue*) que participan activamente del procesamiento de alimentos en instancias rituales, como la ceremonia de “bautismo” del maíz y de los niños nacidos durante el último año. En esta ceremonia, denominada *Ñemongarai*, también participan los varones (*ñe'enguchu*), quienes recolectan frutos del *güembe* y miel, los que, junto con las preparaciones basadas en maíz elaboradas por mujeres, constituyen la comida central de esta ceremonia. Estos tres alimentos (maíz, *güembe* y miel) se consideran “alimentos perfectos” y, por lo tanto, deben consumirse en estas y otras instancias rituales.

Tabla 2: Obtención de alimentos.

Tarea observada	Espacio	Cantidad de registros
<i>1. Junto a otros miembros adultos de la UD</i>		
Recolección de miel	Monte	2
Captura de roedores	<i>Capuera</i> (alrededor de la UD)	1
Recolección de frutos silvestres	Monte y <i>capuera</i>	4
Cosecha de mandioca	Chacra	2
Siembra de mandioca	Chacra	1
Revisión de trampas de aves	Monte	1
<i>2. Junto a otros niños o solos</i>		
Colecta de maíz (choclos)	Chacra	7

Pesca	Arroyo (cercano a la UD)	3
Recolección de mandarinas y naranjas	Alrededores de la UD; propiedades linderas de los colonos	8

Source= Elaboración propia.

Tabla 3. Procesamiento de alimentos

Tarea	Espacio	Participantes	Cantidad de registros
<i>Directamente relacionadas con el procesamiento de alimentos</i>			
Colaborar en alguna instancia de la preparación (por ej: pelar mandioca, desgranar maíz, vigilar cocción, preparar masa para <i>chipa</i> , cortar carne, preparar <i>reviro</i> , etc.)	Unidad doméstica	Niños y niñas mayores de 3 años	11
Asar batatas	Unidad doméstica	Niños y niñas mayores de 5 años	2
Preparar mate	Unidad doméstica	Niños y niñas mayores de 7 años	8
<i>Indirectamente relacionadas con el procesamiento de alimentos</i>			
Acarreo de agua	Vertientes cercanas a la UD	Niños y niñas mayores de 2 años (acompañados por adultos)	11
Recolección y acarreo de leña	<i>Capueras</i>	Niños y niñas mayores de 6 años (sólos) o de 3-4 años junto con adultos	8
Lavado de vajilla	Unidad doméstica	Niños y niñas mayores de 5 años	8
Armado, desarmado de fogones – manutención del fuego	Unidad doméstica	Varones mayores de 6 años	5
Compra de ingredientes (“mandados”)	Comercio cercano a la comunidad	Varones mayores de 10 años	2

Source=Elaboración propia.

50 Finalmente, hemos registrado la participación de niños en la distribución y circulación de alimentos dentro y entre UD emparentadas. Si bien los niños que aún no caminan son alimentados por su madre, a medida que adquieren mayor movilidad se integran en grupos de niños que comen solos en diversos espacios abiertos. En estas ocasiones, el niño/a a cargo del cuidado del menor es quien se encarga de alimentarlo o vigilarlo mientras éste lo hace solo (n=7). Asimismo, los niños/as son quienes en general circulan por las UD emparentadas, ya que sus padres envían a solicitar o a llevar alimentos, ingredientes o utensilios, cuando alguien lo necesita o no tiene lo necesario para preparar la comida (n=12). Lo mismo ocurre cuando algún adulto llega del monte, de la chacra o del pueblo con algún producto, pues se considera una “obligación” moral convidar a los parientes (n=5). Los niños también son los encargados de llevar comida a los ancianos de la comunidad (n=4), quienes al estar imposibilitados de obtener y preparar los alimentos por sí mismos, dependen de la comunidad para su subsistencia. Por último, los niños que asisten a la escuela almuerzan en ella y llevan la comida sobrante para ser consumida por otros miembros de su familia (n=10).

Consideraciones finales

51 Para concluir, nos interesa señalar algunos aspectos relacionados con la discusión que se propone en el marco de este volumen.

52 En este trabajo hemos considerado de manera sintética diversos aspectos relativos a la participación de los niños en actividades relacionadas a la obtención, preparación y consumo de comida, y a través de ello destacamos el valor que estas actividades suponen en términos de trayectorias de desarrollo y construcción de su identidad como miembros del pueblo Mbya. La observación etnográfica de las actividades infantiles nos permite plantear que más allá de la

disminución en la dedicación a las actividades de subsistencia “tradicionales”, aún se observan ámbitos en los cuales los niños y jóvenes aprenden de sus mayores y pares habilidades relevantes al desempeño en tales actividades, mediante la observación atenta, la imitación y la participación (Remorini, 2009; Remorini y Rende, 2012). A pesar de la reducción de los territorios indígenas y su transformación, nuestra investigación y la de otros autores (Cebolla Badie, 2000; Padawer y Enriz, 2009) muestran que los niños conocen una amplia gama de nombres de especies animales y vegetales, sus hábitos y características morfológicas, sus usos como alimento o remedio, aunque no necesariamente los utilicen efectivamente. En relación a ello, como señalan Setalaphruk y Price (2007) el conocimiento “teórico” de los niños suele superar el conocimiento derivado del manejo y uso efectivo de los recursos (dominio técnico), en especial en sociedades que atraviesan procesos de transición ecológica. Es decir, que a pesar de las transformaciones ecológicas y de la tendencia de los ancianos a enfatizar las “pérdidas” y “rupturas”, continúan registrándose procesos de enseñanza y aprendizaje en el ámbito doméstico que involucran a niños de diferente género y edad.

53 Numerosos estudios señalan también que si bien el contexto doméstico y las relaciones con las generaciones mayores adquieren un rol importante en la trasmisión y aprendizaje, hay que tener en cuenta los múltiples contextos y, por ende, las relaciones interpersonales de las que participan los niños cotidianamente. Al respecto, estos estudios sostienen que una importante proporción de conocimientos es transmitido por el grupo de pares, en circunstancias ajenas a la intervención de los adultos (Codonho, 2007). Ello es particularmente importante en el caso de los niños/as Mbya a partir de 6 años, quienes participan más activamente de actividades domésticas de obtención y elaboración de alimentos, en ocasiones fuera de la mirada e intervención de los adultos.

54 Y sobre este punto, cabe preguntarnos: ¿Son diferentes los modos de obtener, procesar y consumir alimentos según se trate de niños o de adultos?, ¿Podemos identificar “saberes” y “reglas” que sólo circulan y son compartidos entre los niños sin intervención adulta? En función de ello, ¿es adecuado hablar de “patrimonio alimentario infantil” en el caso estudiado?

55 Teniendo en cuenta que la integración entre edades es una característica de la organización de la vida cotidiana en estas comunidades, no es posible pensar las actividades infantiles como independientes o totalmente ajenas de la mirada e intervención adulta, salvo en algunos casos específicos que hemos descripto en estas páginas. Las actividades vinculadas con el manejo de alimentos requieren, en general, de la participación de individuos de diferentes generaciones, y es en el marco de sus interacciones y participación conjunta que observan, escuchan, imitan e intercambian habilidades y saberes diversos. Es en el marco de estas interacciones que los niños experimentan y ensayan y en ese contexto actualizan la tradición

56 Partiendo de las consideraciones realizadas en la introducción a este artículo, incluimos dentro de la noción de “patrimonio alimentario” tanto sus dimensiones materiales como inmateriales. Es decir, no sólo los alimentos y objetos involucrados en su obtención, procesamiento y consumo, sino los modos de interacción y sociabilidad asociados y todo aquello que podemos denominar el *savoir-faire*. Desde esta perspectiva, el patrimonio es entonces una invención cotidiana (Bessiere & Tibere, 2010), no algo “trasmitado” o “legado” por las generaciones mayores. En este sentido, los niños, así como otros sujetos, contribuyen diariamente a su reproducción, actualización e innovación. Es así que el abordaje etnográfico hace posible reconocer el rol que los diversos grupos etarios/generacionales juegan en la trasmisión, continuidad y cambio de saberes y prácticas vinculadas con el patrimonio alimentario en un determinado momento.

57 En síntesis, este trabajo propone más interrogantes que respuestas y constituye sólo un punto de partida para un examen sistemático y en profundidad de la evidencia etnográfica que aporte a la discusión sobre el alcance del concepto de patrimonio y, en particular, del concepto de patrimonios infantiles, en función de las particularidades que asumen las experiencias cotidianas de los niños y niñas en contextos específicos.

Bibliographie

- ARÉVALO J.M. 2004. « La tradición, el patrimonio y la identidad », *Revista de estudios extremeños* 60 (3) : 925-956.
- BARTOLOMÉ M.A. 1969. « La situación de los Guaraníes (Mbyá) de Misiones (Argentina) », *Suplemento Antropológico* 4(2) : 161-184.
- BESSIERE J. & TIBERE L. 2010. « Innovation et patrimonialisation alimentaire : quels rapports à la tradition ? Enquête dans trois territoires ruraux de Midi-Pyrénées », *OCHA*, consultado el 15 de febrero de 2013 : [<http://www.lemangeur-ocha.com/texte/innovation-et-patrimonialisation-alimentaire-quels-rapports-a-la-tradition/>].
- CADOGAN L. 1992. *Diccionario Mbyá-Guaraní-Castellano*. Asunción : Fundación León Cadogan.
- CADOGAN L. 1997. *Ayvu Rapyta. Textos Míticos de los Mbyá-Guaraní del Guairá*. Asunción : Fundación León Cadogan.
- CEBOLLA BADIE M. 2000. « El conocimiento Mbya-Guarani de las aves. Nomenclatura y clasificación », *Suplemento Antropológico XXXV(2)* : 9-188.
- CERVERA MONTEJANO M.D. 2009. « ¿Quién me cuida?: Características de las interacciones entre los niños mayas yucatecos y sus cuidadores », *Estudios de Antropología Biológica XIV(X)* : 547-565.
- CHASE-SARDI M. 1989. « El tekoha. Su organización social y los efectos negativos de la deforestación entre los Mbyá-Guaraní », *Suplemento Antropológico XXIV(2)* : 33-41.
- CODONHO C.G. 2007. *Aprendendo entre pares: a transmissão horizontal de saberes entre as crianças indígenas Galibi-Marworno (Amapá, Brasil)*, Disertación de Maestría. Florianópolis : Universidade Federal de Santa Catarina.
- COHN C. 2005. *Antropologia da Criança*. Rio de Janeiro : Jorge Zahar Editor.
- CRIVOS M., MARTÍNEZ M.R., REMORINI C. & TEVES L. 2002. « Comer y cocinar en una aldea Mbya », *Enciclopedia de Misiones*: [<http://www.encyclopediademisiones.com>]
- CRUZ GARCÍA G.S. 2006. « The mother-child nexus. Knowledge and valuation of wild food plants in Wayanad, Western Ghats, India », *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, consultado el 16 de febrero de 2013 : [<http://www.ethnobiomed.com/content/2/1/39>]
- DALTAUIT GODÁS M. 1992. *Mujeres Mayas. Trabajo, nutrición y fecundidad*. México : Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas.
- DE SUREMAIN Ch.-É. 2000. « Dynamiques de l'alimentation et socialisation du jeune enfant à Brazaville (Congo) », *Autrepart* 15 : 73-91.
- ENCUESTA COMPLEMENTARIA DE PUEBLOS INDÍGENAS (ECPI). 2004-2005. Provincia de Misiones: Instituto Nacional de Estadística y Censos. [www.indec.gov.ar]
- FEIXA Carles. 1996. « De las edades » in J. Prat & A. Martínez (ed). *Ensayos de Antropología Cultural*. Barcelona : Ed. Ariel.
- GASKINGS S. 2000. « Children's Daily Activities in a Mayan Village: A Culturally Grounded Description », *Cross-Cultural Research* 34(1) : 375-389.
- GOROSITO KRAMER A.M. 1982. *Encontros e desencontros: relações interétnicas e representações em Misiones, Argentina*. Tesis de Maestría en Antropología. Brasília : Universidade de Brasília.
- GRUMBERG G. & MELIÀ B. (éd). 2008. *Guarani Retã 2008: Povos Guarani na Fronteira Argentina, Brasil e Paraguai*. São Paulo : CTI.
- HAWKES K., O'CONNELL J.F. & BLURTON JONES N. 1995. « Hazda Children's foraging: Juvenile dependency, social arrangements and mobility among hunter-gatherers », *Current Anthropology* 36(4) : 688-700.
- HARKNESS C. & SUPER S. 1986. « The developmental niche: A conceptualization at the interface of child and culture », *International Journal of Behavioral Development* 9(1) : 545-569.
- LANCY D.F. 2012. « Children's work and apprenticeship », in H.K. Montgomery (ed.) *Childhood Studies*. Oxford Bibliographies Online
[<http://www.oxfordbibliographies.com/view/document/obo-9780199791231/obo-9780199791231-0007.xml?rskey=hasEXH&result=1&q=Lancy#firstMatch>]
- MANTECÓN A.R. 1998. « Presentación », *Revista Alteridades* 8(16) : 3-9.
- MARTÍNEZ CROVETTO R. 1968. « La alimentación entre los indios guaraníes de Misiones (República Argentina) », *Emobiológica*, 4(1) : 1-24.

- MIGNOT J.M. 1996. « Exemples de techniques d'acquisition de produits alimentaires mises en œuvre par les enfants Massa Bugudum », in I. de Garine, A. Froment, Ch. Binam Bikoi, J.-F. Loung (ed.) *Bien manger et bien vivre. Anthropologie alimentaire et développement in Afrique intertropicale: du biologique au social* : 425-432. Paris : L'Harmattan.
- PADAWER A. & ENRIZ N. 2009. « Experiencias formativas en la infancia rural mbyá-guaraní », *Avá*, 15 : 315-332, Consultado el 2 de febrero de 2013 : [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-16942009000200017&lng=es&nrm=iso]
- PARADISE R. & DE HAAN M. 2009. « Responsibility and Reciprocity: Social Organization of Mazahua Learning Practices », *Anthropology and Education Quarterly* 40(2) : 187-204.
- PÉREZ RUIZ M.L. 2004. « Patrimonio Material e Inmaterial. Reflexiones Para Superar la Dicotomía », *Patrimonio Cultural y Turismo* 9(1) : 14-28.
- REMORINI C. 2001. « Caminar a través del monte. Una aproximación a la movilidad Mbyá en el pasado y en el presente », *Publicación Especial de las II Jornadas sobre Poblamiento, Colonización e Inmigración en Misiones*. Posadas : Ediciones Montoya.
- REMORINI C. 2009. *Aporte a la Caracterización Etnográfica de los Procesos de Salud-Enfermedad en las Primeras Etapas del Ciclo Vital, en Comunidades Mbya-Guaraní de Misiones, República Argentina* Tesis de Doctorado. La Plata : Universidad Nacional de La Plata.
- REMORINI C. 2010a. « De qué y por qué se enferman los niños Mbya? Representaciones y prácticas en torno a la salud en contextos socioculturales y ecológicos vulnerables », in R. Drovetta & M.L. Rodríguez (ed.) *Padecimientos en grupos vulnerable del interior de Argentina. Procesos históricos y actuales de salud, enfermedad y atención*. Córdoba : Editorial Centro de Estudios Avanzados-Unidad Ejecutora de CONICET & Ferreyra Editores.
- REMORINI, C. 2010b. « Crecer en movimiento. Abordaje etnográfico de la crianza y el desarrollo infantil en comunidades Mbya (Misiones, Argentina) », *Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales sobre Niñez y Juventud* 8(2) : 961-980.
- REMORINI C. 2011. « Hermanos que cuidan, hermanos que enseñan. Trayectorias de desarrollo en perspectiva ecológica ». *Proceedings del Xº Congreso Argentino de Antropología Social* [http://www.xcaas.org.ar/actas.php]
- REMORINI C & RENDE M. 2012. « Play and Child Development. Some Considerations from an Ethnographic Research in Two Rural Argentinian Communities ». *Inter-Congress of the IUAES Commission on Children, Youth And Childhood* : 12 p. KIIT University, Bhubaneswar, India, 26-30 November 2012.
- ROGOFF B., PARADISE R., MEJÍA ARAUZ R., CORREA-CHÁVEZ M., & ANGELILLO C. 2003. « Firsthand learning through intent participation », *Annual Review of Psychology* 54(1) : 175-203.
- ROGOFF B., MOORE L., BEHNOSH N., DEXTER A., CORREA-CHAVEZ M. & SOLÍS J. 2007. « Children's development of cultural repertoires through participation in everyday routines and practices », in J. E. Grusec & P. D. Hastings (ed.). *Handbook of Socialization: Theory and Research*. New York : The Guilford Press.
- SCHADEN E. 1998. *Aspectos Fundamentales de la Cultura Guarani*. Asunción : CEADUC-CEPAG.
- SETALAPHRUK C. & PRICE L.L. 2007. « Children's traditional ecological knowledge of wild food resources: a case study in a rural village in Northeast Thailand », *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, consultado el 2 de julio de 2012 [http://www.ethnobiomed.com/content/3/1/33]
- TEMPASS M.C. 2012. *A doce cosmologia Mbyá-Guarani : uma etnografia de saberes e sabores*. Curitiba : Editora Appris.

Notes

1 Colonias: establecimientos rurales originalmente fundados por descendientes de migrantes europeos a fines del siglo XIX, llamados "colonos", dedicadas principalmente a la cosecha de yerba mate, tabaco y tung.

2 Estos procesos dinámicos de incorporación/exclusión de ítems dentro de lo que se considera actualmente la alimentación Mbya merecen una consideración que excede el propósito de este trabajo.

3 El *reviro* es una comida de consumo frecuente aunque no perteneciente a la tradición de los Mbya, sino de los trabajadores paraguayos de los obrajes. Se prepara en base a harina de trigo, grasa o aceite, agua y sal. Se come generalmente acompañado con mate o té y a los niños pequeños se lo prepara mezclado con leche.

4 Para un análisis detallado de este tema remitirse a Remorini (2009, 2010a y 2011).

5 Con este término no hacemos referencia a la edad cronológica, sino a la edad social (Feixa, 1996)

6 En algunas aldeas se cultiva una variedad de maíz de menor altura y frutos más pequeños denominada *avachi mitã*. En este tipo de maíz, los choclos maduros se hallan a una altura que los niños pequeños alcanzan fácilmente y a ello deben su nombre.

7 En el caso de los *mitã* i algunos de sus juegos consisten en representaciones de escenas en las que utilizan, como juguetes, objetos fabricados por sus padres u otros niños que imitan los instrumentos utilizados por los adultos en diversas actividades (trampas o arcos y flechas en miniatura, por ejemplo). Un análisis de estos aspectos puede encontrarse en Remorini (2009).

8 El sufijo “-i” significa “pequeño” en lengua guaraní, mientras que el adjetivo “guasú” significa grande o mayor. En este contexto, se utilizan para distinguir entre niños pequeños (bebés) y mayores. Para un análisis detallado de este tema remitirse a Remorini (2009).

9 “Tarefa”: trabajo asalariado en colonias.

10 *Capuera*: lugares desmontados con vegetación antrópica generalmente arbustiva. En Guaraní se dice “*kokue-re*”, “lo que fue chacra (huerto)” (Remorini, 2009).

Pour citer cet article

Référence électronique

Carolina Remorini, « El papel de los niños en la obtención, elaboración, circulación y consumo de alimentos en comunidades Mbya (Argentina) », *Anthropology of food* [En ligne], | 2015, mis en ligne le 09 juin 2015, consulté le 09 juin 2015. URL : <http://aof.revues.org/7770>

À propos de l'auteur

Carolina Remorini

Profesor Adjunto, Cátedra Etnografía I, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata (UNLP) & Investigador Asistente, Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), La Plata, Buenos Aires, Argentina. carolina.remorini@gmail.com

Droits d'auteur

© All rights reserved

Résumés

Los saberes y prácticas alimentarias Mbya-Guarani han sido abordados principalmente priorizando los aspectos simbólicos ligados a la salud, bienestar y alcance de la perfección espiritual. La fuente principal de estos estudios fueron discursos de líderes espirituales. Así, prevalece una visión normativa sobre la “alimentación tradicional” que prioriza “la palabra” de adultos y ancianos, invisibilizando las perspectivas y prácticas de otros actores, incluidos los niños. En este trabajo caracterizamos prácticas alimentarias infantiles en el marco de las actividades cotidianas en el ámbito doméstico. Nos enfocamos en los procesos de obtención, elaboración, circulación y consumo de alimentos realizados por niños, a los que consideramos como actores sociales plenos. A partir de ello, examinamos la contribución de los niños a la reproducción e innovación del patrimonio alimentario Mbya.

Le rôle des enfants dans la production, la transformation, la circulation et la consommation d'aliments dans des communautés Mbya (Argentine)

Les études sur les savoirs et pratiques alimentaires Mbya-Guarani se sont focalisées sur les dimensions symboliques de la santé, du bien-être et de la recherche de la « perfection spirituelle ». Les leaders spirituels sont les principaux informateurs de ces études qui reposent essentiellement sur l'étude des discours. S'impose finalement une vision très normative de

« l'alimentation traditionnelle » qui repose sur la parole des adultes et des personnes âgées, ce qui contribue à invisibiliser les points de vue et pratiques des autres acteurs sociaux, en particulier les enfants. Dans cet article, je m'attacherai à décrire les pratiques alimentaires infantiles dans la sphère domestique. J'analyserai les pratiques d'obtention, d'élaboration, de circulation et de consommation des aliments dans lesquelles les enfants jouent un rôle d'« acteur sociaux ». J'examinerai enfin la contribution des enfants à la reproduction du patrimoine alimentaire Mbya, ainsi qu'à plusieurs innovations.

The role of children in the procurement, processing, circulation and consumption of food in Mbya communities (Argentina)

Previous studies on food knowledge and practices of the Mbya Guarani people prioritized symbolic aspects linked to health, well-being and the attainment of “spiritual perfection”. Their main sources are discourses proffered by spiritual leaders. Thus, a normative vision prevails on “traditional food”, which emphasizes adults and elders’ “speech”, while obscuring the attitudes and practices of other stakeholders, including children. In this paper, we characterize children food practices in the context of daily activities. We focus on the children’s role in food obtaining, processing, circulation and consumption. From this basis, we examine the contribution of children to the reproduction and innovation of Mbya food heritage.

Entrées d'index

Mots-clés : enfance, pratiques alimentaires, subsistance, patrimoine alimentaire, Mbya, Argentine

Keywords : childhood, alimentary practices, food heritage, Mbya-Guarani, Argentina

Palabras claves : niñez, prácticas alimentarias, subsistencia, patrimonio alimentario, Mbya, Argentina