

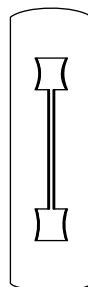
BOGOTÁ, COLOMBIA · VOL. 34, N.º 2 (JULIO-DICIEMBRE) · AÑO 2020

ISSN: 0120-3045 (IMPRESO) · 2256-5752 (EN LÍNEA)

Vol.

34
Número 2
2020

maguaré



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE COLOMBIA

maguaré

VOL. 34, N.º 2 (JULIO-DICIEMBRE) · AÑO 2020
ISSN 0120-3045 (IMPRESO) · 2256-5752 (EN LÍNEA)

www.maguare.unal.edu.co
DOI:10.15446/mag

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA · FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS

Departamento de Antropología · Bogotá, Colombia

Maguaré es una revista semestral dirigida al público latinoamericano y de otras regiones del mundo, cuyo objetivo principal es la divulgación de trabajos e investigaciones originales en antropología, que contribuyan al avance de la disciplina. La revista propende por la apertura temática, teórica y metodológica, por medio de la publicación de documentos centrados en una perspectiva antropológica, aun cuando sean relativos a otras áreas, con el fin de crear redes de conocimiento y promover la interdisciplinariedad.

Los autores y autoras son responsables directos de sus artículos. Por lo tanto, *Maguaré* no asume responsabilidad sobre las ideas, expresiones, contenidos o tesis que en estos se pronuncien.



Excepto que se establezca de otra forma, el contenido de esta revista cuenta con una licencia creative commons “reconocimiento, no comercial y sin obras derivadas”

Colombia 4.0, que puede consultarse en <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

DIRECTORA Y EDITORA:

Marta Zambrano, *Universidad Nacional de Colombia, Bogotá*

COMITÉ EDITORIAL:

Andrés Salcedo, *Universidad Nacional de Colombia, Bogotá*

Marta Saade, *Universidad Externado de Colombia, Bogotá*

Juana Camacho, *Instituto Colombiano de Antropología e Historia, Bogotá*

Zandra Pedraza Gómez, *Universidad de los Andes, Bogotá*

COMITÉ CIENTÍFICO:

Phillippe Bourgois, *Universidad de Pensilvania, Estados Unidos*

Rosana Guber, *Universidad Nacional de San Martín, Argentina*

Christian Gros, *Universidad de París, Francia*

Stephen Hugh-Jones, *Kings College, Cambridge, Inglaterra*

Joanne Rappaport, *Universidad Georgetown, Estados Unidos*

EQUIPO DE EDICIÓN:

Tatiana Herrera Rodríguez

Margarita Durán

Pablo Simón Acosta

Valeria Moreno

Laura Andrea González

Claudia Verónica Cortés

Universidad Nacional de Colombia, Bogotá

CONTACTO:

Revista Maguaré

Departamento de Antropología

Universidad Nacional de Colombia

Cra. 30 n.º 45-03, edificio 212, oficina 130

Tel.: 316 5000 ext. 16336, Bogotá, Colombia

revmag_fchbog@unal.edu.co

IMÁGENES DE PORTADA Y PORTADILLAS:

Alejandro Osses

Portada: “Chaiwalla”. Portadillas: “Mercado

Ipiales”, “De la belleza”, “Seleccionando el coco”

Colectivo Animal Arte: Gracias Design

Portadilla: “Carragenina”

La revista *Maguaré* está incluida en:



Fuente Académica Premier de EBSCO

<http://ejournals.ebsco.com/login.asp?bCookiesEnabled=TRUE>

EBSCO

Anthropological Literature

<http://www.ebscohost.com/academic/anthropological-literature>



Dialnet

<http://dialnet.unirioja.es/servlet/revista?codigo=16254>



Ulrich's Web

<http://ulrichsweb.serialssolutions.com/login>



Latindex

<http://www.latindex.unam.mx/buscador/resBus.html?palabra=maguare&opcion=1>



CIRC. Clasificación integrada de revistas científicas (categoría C)



Banrepcultural

La red cultural del Banco de la República en Colombia

Biblioteca Virtual Luis Ángel Arango

<http://www.banrepcultural.org/blaa>



AcademicKeys

UNLOCKING ACADEMIC CAREERS

Academic Keys - Academic Journals



OEI - CREDI - Bases de Datos

<http://www.oei.es/basecredi.htm>



Elektronische Zeitschriftenbibliothek EZB
(Electronic Journals Library), Alemania



Public Knowledge Project

<http://pkp.sfu.ca/node/2313>

MIAR

Matriz de Información para el Análisis
de Revistas - MIAR



Google Scholar



REDIB (e-Revistas)

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

RECTORA:

Dolly Montoya

VICERRECTOR:

Francisco José Román Campos

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS

DECANO:

Carlos Guillermo Páramo Bonilla

VICEDECANA DE INVESTIGACIÓN Y EXTENSIÓN:

Nubia Ruiz Ruiz

DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGÍA

DIRECTORA:

Laura de La Rosa Solano

DISTRIBUCIÓN Y VENTAS

UN La Librería, Bogotá

Plazoleta de Las Nieves

calle 20 n.º 7-15

Tel.: 316 5000 ext. 29490

Ciudad Universitaria:

Auditorio León de Greiff, piso 1

Tel.: 316 5000 ext. 17639

www.unlalibreria.unal.edu.co

libreriaun_bog@unal.edu.co

Librería de la U

www.lalibrieriadelau.com



CENTRO EDITORIAL

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS

www.humanas.unal.edu.co

Ciudad Universitaria, edificio 205

Tel.: 316 5000 ext. 16208

Bogotá D. C.

Dirección del Centro Editorial · Rubén Darío Flórez Arcila

Coordinación editorial · Jacqueline Torres Ruiz

Corrección de textos en español · Edwin Algarra

Corrección de estilo en inglés · Julián Morales

Corrección de estilo en portugués · Roanita Dalpiaz

Coordinación de diseño y maquetación · Juan C. Villamil

TABLA DE CONTENIDO

PRESENTACIÓN	11
PABLO SIMÓN ACOSTA	
MARTA ZAMBRANO	
CLAUDIA VERÓNICA CORTÉS	
MARGARITA DURÁN	
LAURA GONZÁLEZ	
TATIANA HERRERA	
VALERIA MORENO	
 ARTÍCULOS	
RE-CREANDO LA RECETA DE UNA MANTECADA VEGETARIANA. LA COCINA COMO ESPACIO DE NEGOCIACIÓN DE CONOCIMIENTOS Y PARA EL CONOCIMIENTO	17
SANDRA PATRICIA DAZA-CAICEDO · Investigadora independiente · Colombia	
APROXIMACIÓN ETNOGRÁFICA A LA ALIMENTACIÓN Y LA COMIDA DE LAS MAMITAS CAMËNTSÁ EN EL VALLE DE SIBUNDOY	49
INDIRA ANDREA QUIROGA-DALLOS · Universidad de Santander · Bucaramanga · Colombia	
EL MATE EN CHILE: ENTRE LO COMUNITARIO Y LA INDIVIDUALIZACIÓN DEL GUSTO	85
MARTINA CAYUL	
DANIELA PESSOA	
Pontificia Universidad Católica de Chile · Santiago · Chile	
PRODUCCIÓN ALIMENTARIA INTENSIVA, MIGRACIONES Y GÉNERO: LA INDUSTRIA DEL FRUTO ROJO EN LA PROVINCIA DE HUELVA, ESPAÑA	113
SOLEDAD CASTILLERO QUESADA · Universidad de Granada · Granada · España	

“A SUELO NUEVO DAR NUEVA SEMILLA”. EL TRIGO EN LA PROVINCIA DE TUNJA, NUEVO REINO DE GRANADA, SIGLOS XVI Y XVII	137
ABEL FERNANDO MARTÍNEZ	
ANDRÉS RICARDO OTÁLORA	
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia · Tunja · Colombia	
HACIA UNA DESCOLONIZACIÓN DE LA INGESTA: EL COLECTIVO INDIGESTÃO Y LA INDIGESTIÓN DEL GUSTO.	173
ANDRÉS JULIÁN CAICEDO · University of New York · Nueva York · Estados Unidos	
ANTROPOLOGÍA EN IMÁGENES	
UN CUCHUCO A VEINTE MANOS.	203
TRIXI ALLINA · Universidad Nacional de Colombia · Bogotá · Colombia	
EN EL CAMPUS	
ESTOY AQUÍ PORQUE SOY MUJER: CRÓNICAS DE MUJERES RURALES DE MONTELÍBANO, CÓRDOBA.	219
ALEJANDRA GARCÍA · Universidad del Valle · Cali · Colombia	
LO RECIENTE	
A WORLD OF MANY WORLDS.	241
Por: JOSÉ MANUEL OYOLA · El Colegio de Michoacán · Zamora de Hidalgo · México	
AUTORAS Y AUTORES DE MAGUARÉ, VOL. 34, N.º 2	246
EVALUADORAS Y EVALUADORES DE MAGUARÉ, VOL. 34, N.º 2	249
NORMAS PARA LA PRESENTACIÓN DE ARTÍCULOS	250

CONTENTS

PRESENTATION	11
PABLO SIMÓN ACOSTA	
MARTA ZAMBRANO	
CLAUDIA VERÓNICA CORTÉS	
MARGARITA DURÁN	
LAURA GONZÁLEZ	
TATIANA HERRERA	
VALERIA MORENO	
 ARTICLES	
RECREATING THE RECIPE FOR A VEGETERIAN MANTECADA (SHORTBREAD). THE KITCHEN AS A NEGOTIATING SPACE OF AND FOR KNOWLEDGE	17
SANDRA PATRICIA DAZA-CAICEDO · Independent researcher · Colombia	
HOW CAMENTSA MAMITAS OF THE SIBUNDOY VALLEY, PUTUMAYO COOK: AN ETHNOGRAPHIC APPROACH	49
INDIRA ANDREA QUIROGA-DALLOS · Universidad de Santander · Bucaramanga · Colombia	
THE <i>MATE</i> IN CHILE: FROM COMMUNAL TO INDIVIDUAL CONSUMPTION	85
MARTINA CAYUL	
DANIELA PESSOA	
Pontificia Universidad Católica de Chile · Santiago · Chile	
INTENSIVE FOOD PRODUCTION, MIGRATIONS AND GENDER: THE BERRY AGROINDUSTRY IN HUELVA, SPAIN	113
SOLEDAD CASTILLERO · Universidad de Granada · Granada · España	

“TO NEW SOIL GIVE NEW SEED.” THE INTRODUCTION OF WHEAT CULTIVATION IN THE PROVINCE OF TUNJA DURING THE 16 TH AND 17 TH CENTURIES	137
ABEL FERNANDO MARTÍNEZ	
ANDRÉS RICARDO OTÁLORA	
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia · Tunja · Colombia	
TOWARDS A DECOLONIZATION OF INGESTION: THE <i>INDIGESTÃO</i> COLLECTIVE AND THE INDIGESTION OF TASTE	173
ANDRÉS JULIÁN CAICEDO · University of New York · New York · United States	
ANTHROPOLOGY IN IMAGES	
COOKING A <i>CUCHUCO</i> BY MANY HANDS.....	203
TRIXI ALLINA · Universidad Nacional de Colombia · Bogotá · Colombia	
FROM THE CAMPUS	
I AM HERE BECAUSE I AM A WOMAN. RURAL WOMEN IN MONTELÍBANO, CORDOBA.	219
ALEJANDRA GARCÍA · Universidad del Valle · Cali · Colombia	
BOOK REVIEWS	
A WORLD OF MANY WORLDS.	241
By: JOSÉ MANUEL OYOLA · El Colegio de Michoacán · Zamora de Hidalgo · México	
CONTRIBUTORS TO MAGUARÉ, VOL. 34, N° 2	246
PEER REVIEWERS, MAGUARÉ, VOL. 34, N° 2	249
GUIDELINES FOR PRESENTATION OF ARTICLES	256

CONTEÚDO

APRESENTAÇÃO 11

PABLO SIMÓN ACOSTA

MARTA ZAMBRANO

CLAUDIA VERÓNICA CORTÉS

MARGARITA DURÁN

LAURA GONZÁLEZ

TATIANA HERRERA

VALERIA MORENO

ARTIGOS

RECRIANDO A RECEITA DE UMA “MANTECADA” VEGETARIANA. A COZINHA COMO ESPAÇO DE NEGOCIAÇÃO DE CONHECIMENTOS E PARA O CONHECIMENTO..... 17

SANDRA PATRICIA DAZA-CAICEDO · Pesquisador independente · Bogotá · Colômbia

ABORDAGEM ETNOGRÁFICA DA ALIMENTAÇÃO E DA REFEIÇÃO DAS “MAMITAS” CAMËNTSÁ NO VALLE DE SIBUNDOY 49

INDIRA ANDREA QUIROGA-DALLOS · Universidad de Santander ·
Bucaramanga · Colômbia

A ERVA MATE NO CHILE: ENTRE O COMUNITÁRIO E A INDIVIDUALIZAÇÃO DO GUSTO 85

MARTINA CAYUL

DANIELA PESSOA

Pontificia Universidad Católica de Chile · Santiago · Chile

PRODUÇÃO ALIMENTAR INTENSIVA, MIGRAÇÕES E GÊNERO: A INDÚSTRIA DO FRUTO VERMELHO NA PROVÍNCIA DE HUELVA, ESPANHA..... 113

SOLEDAD CASTILLERO · Universidad de Granada · Granada · España

“A SOLO NOVO, NOVA SEMENTE”. O TRIGO NA PROVÍNCIA DE TUNJA, NOVO REINO DE GRANADA, SÉCULOS XVI E XVII	137
ABEL FERNANDO MARTÍNEZ	
ANDRÉS RICARDO OTÁLORA	
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia · Tunja · Colômbia	
RUMO A UMA DESCOLONIZAÇÃO DA INGESTÃO: O COLETIVO INDIGESTÃO E A INDIGESTÃO DO GOSTO	173
ANDRÉS JULIÁN CAICEDO · University of New York · Nueva York · Estados Unidos	
ANTROPOLOGIA EM IMAGENS	
UM CUCHUCO FEITO COM VINTE MÃOS.	203
TRIXI ALLINA · Universidad Nacional de Colombia · Bogotá · Colômbia	
NO CAMPUS	
ESTOU AQUI PORQUE SOU MULHER: CRÔNICAS DE MULHERES RURAIS DE MONTELÍBANO, CÓRDOBA.	219
ALEJANDRA GARCÍA · Universidad del Valle · Cali · Colômbia	
O RECIENTE	
A WORLD OF MANY WORLDS.	241
Por: JOSÉ MANUEL OYOLA · El Colegio de Michoacán · Zamora de Hidalgo · México	
AUTORAS E AUTORES DE MAGUARÉ, VOL. 34, N.º 2	246
AVALIADORES E AVALIADORAS DE MAGUARÉ, VOL. 34, N.º 2	249
NORMAS PARA A APRESENTAÇÃO DE ARTIGOS	258

PRESENTACIÓN

Con gran entusiasmo ponemos en circulación este número dedicado a la antropología de la alimentación. En esta ocasión, quisimos dar protagonismo a un tema que se ha consolidado en Colombia en los últimos años y se ha nutrido tanto de postulados clásicos como heterodoxos de la disciplina. Justamente, los ocho artículos que reúne este número tratan la comida desde una variedad de abordajes. En algunos destellan temas y discusiones de la teoría social contemporánea como la atención a los sentidos (el tacto, la vista, el olfato, el gusto), la materialidad (la cocina, los instrumentos, los ingredientes, las recetas), las técnicas de cocinar (hervir, hornear, mezclar, sustituir), el sello personal que imprime una diversidad de cocineras a cada preparación, la reinención de recetas de antaño (la mantecada) y la revaloración actual de alimentos antes despreciados (el mate).

Otros artículos destacan las experiencias y acciones de las mujeres que alimentan a otros, cercanos y lejanos. Sale a la luz la exclusión y explotación de las trabajadoras que hacen posible que un grupo privilegiado de consumidores globales pongan en su mesa frutos estacionales sin interrupción; el dolor de quienes han perdido casi todo por la violencia y el conflicto armado en Tierradentro, Córdoba, y conjuran su pérdida en la cocina, y las avezadas estrategias de las mujeres camëntsá para asegurar la pervivencia cultural, material y colectiva mediante la preparación y distribución cotidiana de sopas cargadas de tubérculos cultivados en sus huertas. Finalmente, varios trabajos se interesan por el uso, proveniencia y apropiación de las semillas, los procesos que desde el periodo colonial han forzado la introducción y circulación de cultivos y cereales como los frutos rojos, el arroz y el trigo, desplazando a otros y provocando reapropiaciones locales en la contemporaneidad.

Con tal variedad de miradas, este volumen encuentra distintas y nuevas maneras de pensar e investigar la comida, a quienes la producen y la consumen, las circunstancias y escenarios sociales, corporales y sensoriales en las que lo hacen, desde la etnografía, la historia, la sociología, la economía política, la literatura y los estudios culturales y visuales. Estos cruces trazan nuevos derroteros y señalan

los vacíos y silencios de la producción académica sobre la alimentación. En particular, dos artículos reflexionan críticamente sobre el gusto y la experiencia sensorial: Andrés Caicedo revela el potencial ético-político y estético-político de la apuesta de Indigestão, un colectivo artístico brasileño cuyo *performance* itinerante transgrede, perturba y resignifica la idea del buen gusto mediante prácticas bucales, digestivas y culinarias caníbales abyectas. Mientras tanto, Sandra Daza-Caicedo sigue la preparación de una mantecada vegetariana cuyo proceso contradice la receta tradicional y subraya los cambios tecnológicos, sensoriales y de organización del tiempo que ello supone. Explora así las maneras en que la práctica de cocinar involucra la habilidad material, corporal, en la que confluyen la rememoración, el aprendizaje sensorial y la negociación interpersonal de significados difíciles de conciliar.

Desde flancos distintos, Caicedo y Daza retan al saber académico y a la antropología de la alimentación por sus olvidos y limitaciones. Caicedo propone la colonización del gusto como una poderosa, pero relegada y poco estudiada, arma de la colonización cultural y material europea del nuevo mundo. Subraya la imposición del “buen gusto” colonizador y la calificación de los alimentos nativos como despreciables y, a partir de allí, lo que aún resulta apetecible o aborrecible. Por otra parte, Daza empuja los límites de la antropología para que reconozca la materialidad en la producción y transformación de los alimentos y su limitación, incluso lingüística, para abordar y entender las experiencias sensoriales encarnadas que provocan su cocción y el bocado de quien los come.

Tres artículos traen a la mesa discusiones sobre la ritualidad y la valoración diversa de los alimentos. Desde la sociología cultural, Martina Cayul y Daniela Pessoa siguen las transformaciones y las diferencias en el uso del mate en Chile: reciente, mercantilizado y marca de distinción individual en la capital, de larga data, compartido y aglutinador identitario y colectivo en la zona sur de los Lagos de ese país. Mientras tanto, Abel Martínez y Andrés Otálora abordan la colonización alimentaria en la provincia de Tunja en los siglos XVI y XVII, a partir de la introducción del cultivo y procesamiento del trigo, cereal que ocupaba un lugar central en la dieta preferida y en los ideales y prejuicios de los colonizadores españoles. Siglos después, el trigo sigue ocupando

un lugar importante en la dieta, las prácticas de cultivo, las memorias y las compartidas sensibilidades campesinas boyacenses, como lo documenta Trixi Allina en la sección *Antropología en imágenes*. Mediante una estrategia que combina el arte y la antropología, la observación y la colaboración, esta autora visibiliza los cuerpos, los gestos y las corporalidades de mujeres y hombres comensales en la preparación de un cuchuco de trigo.

Finalmente, desde una perspectiva etnográfica que pone atención a las palabras y prácticas de las mujeres, los artículos de Indira Quiroga, Soledad Castillero y Alejandra García examinan las circunstancias sociales y los conflictos políticos que se mueven alrededor de la alimentación. Quiroga se interesa por las prácticas alimentarias de las mamitas, mujeres mayores camëntsá de Putumayo. Mediante el despliegue de diversas tácticas silenciosas en torno al cultivo en huertas y chagras, la preparación de la chicha y de las sopas de la cocina tradicional, y el uso crítico y creativo del arroz, promovido por las prácticas alimentarias occidentalizadas de la región, estas mujeres moldean el gusto de sus parientes, aseguran la fuerza de trabajo para sus huertas y garantizan la pervivencia cultural camëntsá. Entre tanto, a partir de una aproximación cualitativa a la agroindustria del fruto rojo en la provincia de Huelva de Andalucía, España, Soledad Castillero subraya las consecuencias de un sistema de producción a gran escala que reduce costos mediante la vulneración de los derechos laborales, económicos, sociales y habitacionales de las trabajadoras y los trabajadores locales y migrantes marroquíes y africanos, y entrevisté algunos de los colectivos de lucha y sindicatos que se han conformado para hacerle frente. Finalmente, en la sección *En el campus*, la crónica de Alejandra García ofrece los evocadores relatos de tres mujeres de Tierradentro, Córdoba, para quienes el cultivo de los ingredientes y la preparación de las recetas de la gastronomía regional han servido como escenarios de rememoración, sanación de las heridas infligidas por la violencia armada y la oportunidad de alimentar a su comunidad.

Con la publicación de los ocho artículos de este número, ponemos sobre la mesa ingredientes y preparaciones diversas, que desde varias disciplinas sazonan el debate y añaden nuevos sabores a esta preparación. Nos alegra contar en esta ocasión con las contribuciones de dos artistas visuales: Trixi Allina, cuyo trabajo reseñamos unas líneas arriba,

y Alejandro Osses, fotógrafo y activista de la alimentación, cuyas imágenes añaden al *sensorium* que provoca la producción, circulación y consumo de la comida. Esperamos que disfruten este número y que su lectura y degustación provoquen succulentas propuestas de análisis e investigación.

¡Buen provecho!

Pablo Simón Acosta

Marta Zambrano

Margarita Durán

Tatiana Herrera

Claudia Verónica Cortés

Valeria Moreno

Laura Andrea González

Equipo de edición

Revista *Maguaré*

ARTÍCULOS



RE-CREANDO LA RECETA DE UNA MANTECADA VEGETARIANA. LA COCINA COMO ESPACIO DE NEGOCIACIÓN DE CONOCIMIENTOS Y PARA EL CONOCIMIENTO

SANDRA PATRICIA DAZA-CAICEDO*

Investigadora independiente, Colombia



*spdazac@unal.edu.co ORCID: 0000-0002-6471-9693

Artículo de investigación recibido: 5 de mayo de 2020. Aprobado: 11 de agosto de 2020.

Cómo citar este artículo:

Daza-Caicedo, Sandra. 2020. "Re-creando la receta de una mantecada vegetariana. La cocina como espacio de negociación de conocimientos y para el conocimiento".

Maguaré 34, 2: 17-47. DOI: <https://doi.org/10.15446/mag.v34n2.92579>

RESUMEN

Este artículo piensa la cocina y el cocinar como escenarios de producción, circulación, negociación y subversión de conocimientos. Igualmente, señala la necesidad de una “antropología de la cocina” que reconoce el acto de cocinar y la cocina misma como asuntos importantes para la reflexión teórica. Para ello, se pregunta qué es una mantecada vegetariana y describe su preparación en una clase de cocina en Bogotá, Colombia. Primero señala que la receta escrita, a pesar de ser un dispositivo en apariencia estable, es infinitamente adaptable y está en continua transformación. Luego, mediante la recreación de la receta, se detiene en el proceso de traducción y negociación de su preparación para reflexionar sobre la cocción como un acto de coordinación entre cuerpos, ingredientes, utensilios y ambientes, y analiza cómo en tal proceso se comparten, emergen y negocian conocimientos. Finalmente, propone que cada preparación es un ensamblaje efímero que se completa solo cuando cada comensal lo lleva a la boca y nos recuerda a quienes nos dedicamos al saber académico que aún nos faltan palabras para referirnos a lo sensual y subjetivo.

Palabras clave: antropología del cocinar, cocina, conocimiento, conocimientos tácitos, materialidad, memoria, receta, sinestesia.

RECREATING THE RECIPE FOR A VEGETERIAN MANTECADA (SHORTBREAD). COOKING AND THE KITCHEN AS A NEGOTIATING SPACE OF AND FOR KNOWLEDGE

ABSTRACT

This article examines cooking and the kitchen as scenarios of production, circulation, negotiation, and subversion of knowledge. It strives for an “anthropology of cooking” that recognizes the act of cooking, and the kitchen itself as important subjects for theoretical elaboration. This article questions what a vegetarian *mantecada* (shortbread) might be and describes its preparation in a cooking class in Bogota, Colombia. First, it explores how the written recipe, despite being an apparently stable device, is infinitely adaptable and it is continually changing. Then, it recreates the recipe, paying attention to the processes of translation and negotiation entailed in making the vegetarian *mantecada*. It purports that cooking is an act of coordination between bodies, ingredients, utensils, and different environments whereby knowledge is produced, shared and negotiated. It discusses as well how each preparation is an ephemeral ensemble that is completed only in a bite and purports that as academics, we still lack words to refer to the sensual and subjective dimensions of cooking.

Keywords: anthropology of cooking, kitchen, knowledge, materiality, memory, recipe, synesthesia, tacit knowledge.

RECRIANDO A RECEITA DE UMA “MANTECADA” VEGETARIANA. A COZINHA COMO ESPAÇO DE NEGOCIAÇÃO DE CONHECIMENTOS E PARA O CONHECIMENTO

RESUMO

Este artigo pensa a cozinha e o cozinhar como cenários de produção, circulação, negociação e subversão de conhecimentos. Além disso, sinaliza a necessidade de uma “antropologia da cozinha” que reconhece o ato de cozinhar e a cozinha em si como assuntos importantes para a reflexão teórica. Para isso, é questionado sobre o que é uma “mantecada” vegetariana e descrita sua preparação em uma aula de cozinha em Bogotá, Colômbia. Em primeiro lugar, indica que a receita escrita, apesar de ser um dispositivo aparentemente estável, é infinitamente adaptável e está em contínua transformação. Em seguida, mediante a recriação da receita, é focado no processo de tradução e negociação de sua preparação para refletir sobre o cozinhar como um ato de coordenação entre corpos, ingredientes, utensílios e ambientes, e analisado como, nesse processo, são compartilhados, emergidos e negociados conhecimentos. Por último, é proposto que cada preparação é uma estrutura efêmera que é completada somente quando cada comensal a leva à boca e lembra a nós, que nos dedicamos ao saber acadêmico, que ainda nos faltam palavras para referir ao sensual e ao subjetivo.

Palavras-chave: antropologia do cozinhar, cozinha, conhecimento, conhecimentos tácitos, materialidade, memória, receita, sinestesia.

INTRODUCCIÓN¹

Este artículo tiene un doble propósito. El primero de ellos es llamar la atención sobre la cocina, el espacio físico, y el cocinar, es decir, del momento de preparación de los alimentos como escenarios de producción, circulación, negociación y subversión de conocimientos, que por lo demás son siempre compartidos. En ese sentido, el segundo propósito es reiterar con otros autores (Pazzarelli 2010; Sutton 2018, 2016) la necesidad de una “antropología de la cocina”, esto es, el acto de cocinar, las técnicas culinarias y las materialidades de la cocina como asuntos para la reflexión teórica que nos permiten entender la forma en que vivimos la vida y la negociación de relaciones sociales.

Cuando fijamos nuestra atención sobre el cocinar y no solo sobre el comer, encontramos un nuevo mundo, ya que la pregunta por la cocción implica una acción, unas manos que ejecutan dicha acción en un contexto determinado. Preguntarnos sobre el comer ignora esa parte y su respuesta inicia cuando el plato está servido y puesto en la mesa. Se omiten así aspectos importantes de la cultura y se contribuye a invisibilizar el trabajo de quien realiza la cocción.

Hay en la investigación antropológica un vacío o, por lo menos, un territorio que falta explorar más. El énfasis que han puesto los estudios antropológicos sobre el comer más que sobre el cocinar ha sido señalado por investigadores como Mintz (2003), quien notó que en general la comida se ha utilizado como medio para investigar otros aspectos de la organización social considerados de mayor relevancia, como la religión, el comercio o el parentesco. Según Farquhar (2006), uno suele comenzar con la comida, pero rápidamente el tópico se mueve a agentes psicológicos, formas sociales, fuerzas cósmicas, preceptos morales, salud corporal o memoria histórica. Se ha dejado de lado el estudio de la comida como comida y del proceso mismo de cocinar; de allí que algunos aboguen por estudiar la comida en sí misma. El trabajo más ejemplar es el de Mintz (2008) con el azúcar, pero a este le han seguido muchos otros sobre diversos productos como la leche, el chocolate, el queso,

1 Este artículo es producto de la investigación doctoral: “Cocinar es amar en silencio. Materialidades, conocimientos y prácticas en clases no formales de cocina”. Universidad de los Andes. Doctorado en Antropología Social. Esta investigación fue financiada con una beca doctoral de Colciencias.

la pasta, la quínoa, entre otros (Atkins 2016; Laszlo 2001; Paxson 2013; Serventi y Sabban 2000; Terrio 2000). Pazzarelli (2010), por ejemplo, se pregunta “si en los Andes nada se come crudo y es esencial que los recursos sean transformados de formas particulares, ¿cuál es el lugar que estas técnicas de transformación –las técnicas culinarias– tienen en los análisis antropológicos?” (163).

Este desinterés en las técnicas será explicado por Mintz (2003) como consecuencia de que los primeros antropólogos eran hombres y, por lo general, el trabajo en las cocinas era hecho por mujeres. Este autor recuerda los volúmenes de recetas de Franz Boas y los estudios de Malinowski sobre los habitantes de las islas Trobiand, que relacionan el cultivo de ñames, los festines, la magia y las jefaturas. Pero en realidad estos se ocupaban de lo que representaba la comida para el orden social, más que “cómo desollar un conejo, secar en rejillas salmón, preparar cerveza o fabricar ollas” (Mintz 2003, 23).

Por su parte, David Sutton, en sus textos *Cooking in Theory* (2018) y *Anthropology of Cooking* (2016), aboga por una antropología de la cocina y el cocinar, en la que se reconozca la significancia de *cocinar* como cocinar, de *cocinar* como parte de la vida cotidiana de las personas y su análisis como un lugar para producir teoría:

Con pocas excepciones notables, la cocina ha sido ampliamente negada como un tema etnográfico en los estudios contemporáneos de la alimentación y más aún como un sitio de reflexión teórica. [...] No quiero sugerir una teoría exógena que pueda explicar “qué es cocinar”, por el contrario quiero sugerir un enfoque sobre el cocinar que ilumine la práctica en sí misma y muestre su relevancia a preguntas teóricas sobre la continuidad cultural y el cambio o cómo ocurre la historia, o lo que yo voy a llamar el cambio en acción. (Sutton 2016 2-3, traducción propia)

A partir de una revisión de trabajos, en su mayoría antropológicos, se pregunta este autor qué es cocinar, y propone seis posibles abordajes para responder etnográficamente esta pregunta: a) cocinar como poder (u opresión) e identidad; b) cocinar como conocimiento; c) cocinar como agencia; d) cocinar como valor; e) cocinar como habilidad incorporada, memoria y aprendizaje sensorial; y f) cocinar como un riesgo cotidiano. Algunos de estos asuntos han sido abordados en Colombia

con etnografías como las de Ortiz (2016) y Camacho (2011), quienes en contextos rurales muestran la importancia del cocinar, los aspectos incorporados y sensoriales, y cómo las nociones de fuerza y vitalidad se traducen en la cocina y los alimentos.

El presente artículo se desarrolla en un contexto urbano y hace énfasis en la idea de la cocina y el cocinar como un sistema de conocimientos o como un espacio donde se producen, encuentran y negocian diferentes formas de conocimiento y del cocinar como habilidad incorporada, de memoria y aprendizaje sensorial. Este es resultado de una investigación etnográfica de dos años en cursos de cocina en una caja de compensación en la ciudad de Bogotá, Colombia, que tuvo el objetivo de comprender cómo los conocimientos y las narrativas científicas sobre la alimentación en relación con la salud afectan las prácticas cotidianas de preparación y consumo de alimentos.

De este modo, analicé cómo estas narrativas circulan y se reproducen en las cocinas, se materializan en ingredientes y artefactos concretos, y negocian con otras formas de conocimiento sobre la alimentación y la salud, revelando cómo el cocinar es una práctica sociomaterial de producción y negociación de conocimientos.

Durante más de un año asistí a clases de cocina básica, saludable, *light*, vegetariana. Realicé observación participante, entrevistas a docentes y estudiantes, así como sesiones de cocina en casa con algunas personas que conocí en los cursos. Este artículo se concentra en dos cursos de cocina vegetariana, a los que asisten entre ocho y quince personas. Los cursos de la mañana suelen reunir personas desempleadas, amas de casa, empleadas domésticas y personas mayores recién pensionadas de estratos medio alto. También hay jóvenes que están decidiendo una profesión y considerando la cocina como una opción. A los cursos de la noche, por lo general, asisten personas empleadas, con rango de edad entre los treinta y los cincuenta años, de estratos medio y medio-bajo que quieren mejorar sus habilidades culinarias y prácticas alimenticias, así como en algunos casos considerar la comida como una fuente alternativa de ingresos. En ambos contextos priman las mujeres. Las profesoras en su mayoría eran mujeres mayores de cuarenta años, con formación técnica y experiencia superior a diez años, quienes previamente habían trabajado en restaurantes y en entidades educativas como el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).

Tanto estudiantes como profesoras, a través de mi presentación y firma de consentimientos informados, conocían mi doble intención de aprendizaje: aprender sobre cocina *como* ellas y aprender sobre la práctica del cocinar *con* ellas. En este artículo sigo paso a paso la preparación de una receta hecha en las clases: la de una mantecada vegetariana. El artículo está dividido en tres partes: en la primera, muestro cómo la receta escrita, a pesar de ser un dispositivo en apariencia estable, es infinitamente adaptable y está en continua transformación, siendo evidencia de cambios tecnológicos, sensoriales, de hábitos alimenticios y de organización social del tiempo; en la segunda, sigo la recreación de la receta en la clase para mostrar cómo se comparten conocimientos, cómo emergen conocimientos tácitos, cómo ocurre el proceso de traducción y negociación de la receta con los términos de quien cocina, con lo que considera saludable, con la agencia los ingredientes y utensilios, con la adecuación a los sentidos, entre otros, para reflexionar sobre la cocción como un acto de coordinación entre cuerpos, ingredientes, utensilios y ambientes; en la tercera parte me pregunto si una mantecada vegetariana es una mantecada, para mostrar cómo cada preparación es un ensamblaje efímero, que se completa solo cuando el comensal lleva la composición a la boca, y para señalar cómo en la academia aún carecemos de palabras para referirnos a lo sensual y subjetivo, y cómo el conocimiento culinario feminizado le recuerda al académico que, si el bocado no es probado por el comensal, su existencia no es completa.

LAS RECETAS. RECREANDO Y SUBVIRTIENDO CONOCIMIENTOS

La receta y los libros de cocina con sus compilaciones de recetas son el método escrito por excelencia, a través del cual se ha intentado sistematizar el conocimiento culinario. Las recetas han sido una de las formas clásicas para compartir conocimientos de cocina y un dispositivo de transmisión cultural sumamente poderoso. Una receta es un vehículo lingüístico de conocimiento, un plan logístico para la acción material, un documento social (Schlanger 1990).

Numerosos autores (Appadurai 2008; Chesterton 2008; Fleites-Lear 2012; Folch 2008) han estudiado los libros de cocina y sus recetas, y han mostrado cómo estos han sido una herramienta fundamental para la creación de cocinas nacionales y para mitologizar los orígenes de la producción cultural de la cocina (Folch 2008). Este particular

tipo de literatura ha ayudado a promover el intercambio de alimentos y conocimientos entre regiones, clases y grupos étnicos, así como cambios en los hábitos alimenticios de diversas poblaciones. Los libros de cocina supusieron el esfuerzo de especialistas para normalizar el régimen de la cocina, transmitir la tradición culinaria y dar a conocer las propias tradiciones (Appadurai 2008), pero también contribuyeron a la incorporación de prácticas extranjeras y a la exclusión de prácticas culinarias de las minorías (Duque y Van Ausdal 2008). Estos textos han sido parte del proceso civilizador y crítico para el mantenimiento y la reproducción de las jerarquías de clase a través del despliegue del alfabetismo y el conocimiento experto, así como de la expansión de la lógica del capitalismo de mercado en la mercantilización del conocimiento culinario mediante el capitalismo impreso (Anderson 1993).

Las recetas circulan también a través de otros medios de comunicación: etiquetas de alimentos, manuales de electrodomésticos, cuadernos de familia, revistas, boletines, redes sociales, programas de televisión, entre muchas otras. Para Soluri (2003), las recetas son un mecanismo a través del cual se trajo la racionalidad científica a la cocina con ingredientes medidos con precisión, información nutricional sobre las comidas expresadas en términos de componentes químicos y técnicas de ahorro de tiempo relacionadas con la preparación de alimentos. Estas han sido también funcionales a las políticas nutricionales. Milanese (2010) relata cómo, con el propósito de disminuir el consumo de carne en Argentina, el Departamento de Salud contaba con una línea directa que en 1952 había recibido 1.455.385 de llamadas preguntando por la receta recomendada del día. Hoy en día, algunos países como Brasil, ante las críticas al “plato saludable”, han optado por los recetarios como mecanismo para dar consejo nutricional (Ministério Da Saúde, Secretaria de Atenção à saúde, Departamento de Atenção Básica 2014).

Sin embargo, las recetas no son simplemente conocimiento inscrito o la circulación de mercancías, sino que también operan en los ámbitos de la memoria y la imaginación. Hay una nostalgia inherente a la receta que involucra recordar y recapturar un evento que ocurrió antes. La imaginada iterabilidad de la receta es su característica definitoria (Folch 2008). Es así como los cuadernos de recetas de la abuela o de la madre pasan de generación en generación o, cuando a un comensal

le gusta la comida, muchas veces la primera reacción es preguntar por la receta con la esperanza de poderla repetir.

Algo similar ocurre en los cursos de cocina, donde los estudiantes siempre están ávidos de conocer las recetas de cada curso, que son compiladas y atesoradas en carpetas donde se conservan con el propósito —no siempre realizado— de repetirlas algún día para sus comensales.

Sin embargo, quien haya cocinado alguna vez sabe que seguir una receta es ciertamente una tarea difícil y, en ocasiones, frustrante. La mayor parte de las veces, el plato no sale como en la foto y, otras, ni siquiera resulta un producto comestible. Farquhar (2006) dice que los libros de cocina son un archivo de conocimiento compartido, pero que su utilidad depende de un cuerpo de conocimiento tácito, mantenido solo por unos pocos lectores:

La diferencia entre batir y mezclar, el color amarillo de unas cebollas salteadas, esta clase de conocimiento es más asumido que articulado. Y sólo quienes se han involucrado en la labor de cocinar, al menos como aprendices, saben cómo leer un libro de cocina. La experiencia es crucial. (Farquhar 2006, 145, traducción propia)

De allí que las profesoras de los cursos de cocina se esforzaran por enseñar lenguajes y maneras que permitieran navegar a sus estudiantes en la vida cotidiana, entre otros, por las páginas de los libros y *blogs* de recetas. Las recetas son un dispositivo importante en las clases, más para los estudiantes, que siempre requerían de estas como una guía para la acción y aprendizaje, que para las profesoras, que solo en ocasiones muy precisas volvían a ellas y, a veces, como veremos, iban en su contra.

Las recetas eran especialmente tenidas en cuenta en dos momentos de la clase: como un recordatorio para los ingredientes de la siguiente clase, es decir, como un acto de planeación de las compras, y al comienzo de cada sesión, como preludio a la explicación mucho más detallada que la profesora daba. El profesor José, por ejemplo, solía decir: “Acá tengo guías de las preparaciones; aquí al respaldo están los pasos, pero aquí no dice todo; aquí hay unas pautas, pero el paso es cuando yo empiezo mi clase a las nueve en punto, y empiezo, ¿listo?” (Diario de campo 4).

Otro momento importante de la receta ocurría al terminar las explicaciones y los estudiantes debíamos empezar a trabajar. Así como

la autora ante la página en blanco siente vértigo, el cocinero principiante vuelve a recurrir a la receta para poder empezar una vez ha recibido las instrucciones de los profesores. Sin embargo, en las clases las cosas nunca pasaban como decía en las recetas, pues al momento de hacerlas empezaban a circular todo tipo de dudas, pero también de conocimientos de profesores y compañeros. Al cocinar, al ejecutar la receta, se van recordando cosas que se saben y no han sido sistematizadas, porque responden al contexto, conocimientos tácitos y sinestésicos y criterios de decisión que no son verbalizables, ya que, como diría Polanyi (1966), “sabemos más de lo que podemos decir” (8).

Cocinando una mantecada vegetariana

Una de las recetas escritas que recreamos en clase fue la de una mantecada vegetariana. De todas las recetas, esta fue una de las que más llamó mi atención, porque mi padre boyacense amaba la mantecada y porque una mantecada vegetariana es una suerte de contradicción. La palabra *mantecada* viene de *manteca*; si uno busca en el *Diccionario de la lengua española* de la Real Academia Española (RAE) o en el *Larousse cocina*, la acepción es “un bollo amasado con manteca de cerdo”, que como dicta la receta más antigua conseguida de 1846 contiene además una gran cantidad de huevos:

Mantecadas

Una libra menos dos onzas de manteca de vaca, una libra corrida de azúcar, trece huevos frescos y diez y siete onzas de harina.

Modo de hacer el bate

Primeramente se bate muchísimo la manteca por espacio de una hora sin descansar un instante y á una misma mano, se hace en un perol que no sea muy pequeño ni grande de suerte que quede muy espesa y blanca, enseguida se echa el azúcar y se vuelve a batir como hora y media, después se va echando huevo por huevo batiendo cada uno hasta trece quitándoles las galladuras de día de manteca de vaca y jícara y media de aguardiente anisado y un limón rallado y la harina que admite la masa. Receta de Mantecada de 1846 aparecida en el libro *Nuevo arte de la cocina*. (Anónimo 1846)

La mantecada es una tradición, pero las tradiciones son fenómenos de continuidad y tendencias hacia la invención, como lo mostraran Hobsbawm y Ranger (1983). Adapon (2008) recuerda que la palabra *tradición* viene del latín *tradere*, que significa “transmitir”, lo que evoca movimiento; por lo tanto —afirma la autora—, las tradiciones no deben ser pensadas como estáticas y rígidas en el tiempo, sino que, por el contrario, pueden ser definidas como hábitos y valores de una cultura que son transmitidos de una generación a otra. Por supuesto, en lo que se refiere a la cocina y los sabores, que parecen personales y efímeros, es difícil precisar qué es lo que se transmite exactamente, ya que a medida que crecemos aprendemos hábitos y valores culinarios en contextos que dan origen a lo que luego definimos como tradicional, pero junto a ello vamos recopilando lo que podemos de libros, medios de comunicación y otros medios. “Estos hábitos y valores, combinados con creatividad, conocimiento y habilidad culinaria, afectarán el resultado de los platos cocinados” (Adapon 2008, 14), así que las tradiciones son prácticas de vida dinámicas que son “infinitamente adaptables” (Sutton 2006, 106).

Una de esas adaptaciones es la versión vegetariana de la tradicional mantecada. Pero ¿es una mantecada vegetariana una mantecada? Empezaré describiendo cómo se recreó la receta en las clases de cocina.

Si comparamos la receta de 1846 con las recetas que utilizamos en las clases de cocina vegetariana (Tabla 1), se evidencian cambios que no tienen que ver solamente con el carácter vegetariano de las segundas. Un primer elemento tiene que ver con el tiempo que se le dedica a la elaboración de la masa: salvo algunas excepciones, es muy poco probable que hoy en día alguien dedique dos horas y media, sin cambiar de mano, a batir primero manteca y luego manteca con azúcar. Para eso, aunque las recetas de las profesoras no lo mencionen —o mejor, lo den por sentado al usar el verbo *cremar*—, hoy en día se usa una batidora. Tendríamos que hacer el ejercicio para ver hasta qué punto la textura del amasijo en cuestión cambia según el utensilio utilizado (mano o batidora). Estos cambios sociales, como diferentes usos del tiempo, redistribución del trabajo de las mujeres, expansión y masificación del sistema eléctrico y, por lo tanto, la penetración de utensilios eléctricos como la batidora, han ido modificando sutilmente la receta.

Tabla 1. Recetas de mantecada vegetariana. Clase de cocina vegetariana de la profesora Doris, y clase de cocina vegetariana de la profesora María

MANTECADA VEGETARIANA Prof. Doris	MANTECADA VEGETARIANA Prof. María
INGREDIENTES	INGREDIENTES
½ libra. Mantequilla clarificada o 1 taza de aceite de <u>Canola</u>	½ libra. Margarina clarificada o <u>1 taza de aceite vegetal</u>
½ libra de harina de trigo integral	½ libra. Harina de trigo integral (germen de trigo y salvado)
½ libra de harina de maíz	¼ libra de harina de maíz porva
150 grs. de azúcar <i>light</i> o panelista	150 grs. de azúcar <i>light</i> o <i>panelista</i>
6 <u>huevos</u>	<u>6 cucharadas de linaza remojada en 1</u>
1 <u>copa de brandy</u> o aguardiente o esencia de anís	<u>taza de agua tibia (sic) o 6 huevos</u>
1 taza de <u>leche descremada</u>	<u>1 de aguardiente o esencia de anís</u>
1 limón (ralladura)	1 pocillo de leche de [sic]
1 cucharadita de polvo de hornear	1 limón (ralladura)
	1 cucharadita de polvo de hornear
PREPARACIÓN	
1. Creinar la margarina o aceite con el azúcar hasta obtener una crema.	
2. Adicionar las harinas previamente mezcladas y tamizadas con el polvo de hornear alternando con las yemas de huevo, la leche e incorporar la ralladura de limón y la esencia.	
3. Adicionar las claras batidas a punto de nieve mezclando de forma envolvente.	
4. Colocar la preparación en un molde engrasado y enharinado.	
5. Hornear por espacio de 45 minutos a 350 °F o hasta que dore y realizar prueba.	

Fuente: Elaboración propia (Diarios de campo 3 y 5, 2015).

Otro elemento significativo es la inclusión de la harina de maíz, que no se menciona en ninguna receta española, pero sí en las colombianas donde, de hecho, usualmente se utiliza solo harina de maíz². Habría

2 Véase por ejemplo:

<https://www.colombia.com/gastronomia/asi-sabe-colombia/amasijos/sdi140/17127/mantecada>

que explorar hasta qué punto la mantecada de maíz sea uno de los muchos resultados criollos de la combinación de recetas españolas con costumbres locales y de la eterna lucha entre el trigo europeo y el maíz americano tan bien documentada por Pilcher (2001). Finalmente, en la receta del siglo XIX queda enunciada la imposibilidad de estandarización total de la receta, ya que, aunque proporciona una medida de harina: “diez y siete onzas”, al final señala “la harina que admite la masa”, es decir, son los mismos ingredientes y estos dependen de la cocinera, quien decidirá cuánta harina es suficiente. Por supuesto, es este uno de esos conocimientos que Farquhar (2006) denomina como *más asumido que articulado*, pues solo alguien que previamente haya hecho una masa efectiva podrá determinar cuánta cantidad es la adecuada.

En la receta contemporánea aparece algo similar “Hornear por espacio de 45 minutos a 350 °F *o hasta que dore y realizar prueba*”, además de que no se especifica en qué consiste “la prueba”, y “hasta que dore” no le da agencia propiamente a la cocinera, sino más bien a los ingredientes convertidos en mantecada y tácitamente también al horno. Los utensilios también se comportan de maneras distintas, pues no todos hornos puestos a 350 °F hornean una mantecada en 45 minutos, sino que algunos lo hacen antes y otros después, dependiendo del tamaño del molde y el lugar geográfico de donde se cocina, entre otras condiciones.

Finalmente, nótese las proporciones: 17 onzas de harina de la primera receta son casi media libra de harina; en las mantecadas vegetarianas se usa el doble de harina (en una, un poco menos del doble; en la otra, el doble) y, sin embargo, en la receta del siglo XIX se adicionan 13 huevos y una libra de mantequilla. En ambos casos estos ingredientes se redujeron a la mitad, lo que puede ser una evidencia de cambios importantes en el paladar y, muy probablemente, del contemporáneo rechazo a la grasa. Así, una simple receta de una mantecada, nos cuenta una historia de cambios tecnológicos, sensoriales y de organización del tiempo.

Ahora bien, si nos concentramos en las recetas de las clases, encontraremos también sutiles diferencias. Como suele ocurrir con otros textos escritos, a cada traducción, a cada nueva impresión, la autora o la

<https://cookpad.com/es/recetas/5257317-mantecada-colombiana>
<http://loqueseccocinaenestacasa.com/web/new-mas-tips/item/240-como-preparar-una-esponjosa-mantecada>

traductora hacen modificaciones acordes con sus gustos e ideas, en este caso sobre lo bueno o malo para comer. En las dos clases nos dieron aparentemente la misma receta, pero con ligeras variaciones de los ingredientes (subrayadas en las recetas), no así de la preparación.

Aunque la profesora María no es vegetariana, solía enseñar cocina básica y pastelería y, recientemente, fue asignada para impartir cursos relacionados con alimentación saludable, incluida la cocina vegetariana. Desde el primer día, estaba temerosa y nos dijo que no es una experta en comida vegetariana, pero que conoce muchas técnicas. Teniendo en cuenta su falta de experiencia en el ámbito de la cocina vegetariana, su receta era una adaptación de la de Doris, quien lleva muchos años en la institución enseñando cocina vegetariana: aquí hay un primer intercambio de conocimientos a través de la circulación de recetas. Las adaptaciones, sin embargo, no están necesariamente relacionadas con el carácter vegetariano de la receta, sino con otras consideraciones sobre lo que ella creía que era más saludable. Como ejemplo, podemos considerar el primer ingrediente. Mientras que la receta de Doris dicta: “media libra de margarina clarificada o 1 taza de aceite de Canola”, en la receta de María, la canola se cambia por una taza de aceite vegetal, pues la profesora considera que la canola es perjudicial para la salud. Por otra parte, el cocinero debe saber clarificar la mantequilla o saber escoger cuál es el aceite vegetal más adecuado (girasol, soya, ajonjolí, olivas, trufas, etc.); asimismo, debe haber experimentado el sabor, el olor y las propiedades para elegir uno que no cambie el sabor imaginado de la mantecada.

La receta de la profesora Doris exige huevos y leche descremada, ingredientes aptos para un ovolactovegetariano, pero no así para un vegano. Justamente, en la clase de la profesora María había dos veganos, razón por la cual hubo una adaptación adicional de la receta donde requiere huevos o linaza remojada. Al momento de recrear la receta, mientras Carmenza la leía en voz alta por petición de la profesora María antes de empezar, la profesora la interrumpió y dijo lo siguiente:

—Quiero que veas la linaza; toma unos granos de linaza entre tus dedos. Esta es una semilla marrón y, cuando está mojada, es como la saliva. Esto reemplazará a la albúmina para no usar huevos en nuestra preparación. Una cucharada de linaza mojada reemplaza una clara de huevo; entonces, si la receta pide seis huevos

... ¡alguien dice seis cucharadas de babas! —Y toda la clase se rió. Cecilia respondió—: Vi en Internet que también puedes usar semilla de chía, pero ¿cuál es la proporción? —No sé —dijo la profesora. Y Julio, un estudiante, respondió—: Es lo mismo, también hace este tipo de babita. —¿Y es más pequeña..., las semillas son más pequeñas? —Pero qué haces con las semillas? —preguntó Cecilia de nuevo—. No —dijo Julio—, tienes que colar las semillas pero la chía es más cara. (Diario de campo 3)

Así, en conversación con sus estudiantes, surgieron nuevas opciones: la profesora y sus estudiantes aprendimos de Julio sobre otro sustituto del huevo, la chía, así como su uso y su costo. Igualmente, la leche en la segunda receta quedaba en suspenso: con “leche de...” probablemente, al momento de transcribir la receta, la profesora tal vez no se había decidido sobre cuál leche vegetal enseñarnos a hacer (de almendras o de soya) en la mantecada ese día; la decisión dependería de los tiempos de la clase, las preferencias de los estudiantes y las clases anteriores.

Pero eliminar la mantequilla y los huevos tiene consecuencias sobre la materialidad de la mantecada. Según Lauterbach y Albrecht (1994), la grasa contribuye a la ternura, la humedad y una sensación en boca suave para los productos horneados. Las grasas realzan los sabores de otros ingredientes, además de aportar su propio sabor, como en el caso de la mantequilla. En los productos horneados, reducir la cantidad de grasa en una receta da como resultado un producto más duro. Se puede agregar otro agente de ablandamiento, como el azúcar. Sin embargo, cualquier otro azúcar diferente al azúcar de mesa, como los edulcorantes artificiales, proporciona dulzor a los alimentos, pero carece de las propiedades de color, suavidad y retención de humedad que proporciona el azúcar de mesa, que no fue utilizado en nuestra mantecada vegetariana pues, en lugar de ellos —por considerarlos más saludables—, se propusieron edulcorantes o Panelista (panela en polvo).

Por su parte, los huevos emulsionan la grasa con ingredientes líquidos. Reducir u omitir las yemas de huevo puede resultar en menos esponjosidad y en menos volumen. Todo esto nos indica que una mantecada vegetariana será una mantecada mucho menos esponjosa, más dulce y sin sabor a mantequilla, elementos definitorios de una mantecada tradicional. Entonces, ¿una mantecada vegetariana es una mantecada?

La receta fue adaptada para los comensales vegetarianos por la profesora Doris y readaptada para los veganos por la profesora María. Dicha adaptación se logró mediante la conversión de ingredientes considerados malos o no deseados (manteca de cerdo, azúcar, grasas animales, etc.) en unos aceptables, remplazando unos por otros, o transformándolos (como cuando se clarifica la mantequilla). La adaptación requiere de finos conocimientos sobre los posibles sustitutos, reconocer sus diferencias —por ejemplo, en costo—, e imaginar las posibles características que esos sustitutos podrían agregar al producto final: sabor a sésamo o sabor neutro; y, hasta cierto punto, también requiere la capacidad de anticipar las consecuencias sobre el resultado final: más suave o más resistente, más esponjosa, más compacta. Nada de esto está en la receta. Todos estos elementos fueron añadidos por las profesoras, a medida que avanzábamos, y compartidos en la conversación, lo que resulta en asuntos que se aprenden en el hacer. Vemos así que, en estos cursos, la equivalencia y el remplazo de productos es un arte refinado que es necesario aprender y que hace parte de los conocimientos tácitos que no están explicitados y no siempre codificables en las recetas; conocimiento que también debe adquirir cualquier persona que, por razones de salud, estética, política u otras, quiera modificar sus prácticas alimenticias.

Sin haber pasado a los procedimientos, encontramos ya en el listado de ingredientes un conjunto de elementos no explícitos importantes: no se dice cómo se clarifica una mantequilla, ni las consecuencias de cambiarla por el aceite o de remplazar los huevos por linaza, entre otras. Cuando llega la acción, nuevas cosas ocurren. Primero, en la clase de la profesora Doris éramos menos, así que ella iba haciendo las cosas y comentándolas con nosotras:

Nos ponemos a añadir los ingredientes a la batidora. La profe dice que uno primero bate sin echar la harina porque la harina al batirse genera el gluten y eso hace que se ponga pegajosa, es diferente batir a mezclar. Marcela exclama: “¡vea pues!”, y anota en su cuaderno: “es diferente batir y mezclar”. Después de haber batido un rato, saca un poco de la mezcla en una espátula, la prueba, me mira y me dice que pruebe; la saboreo y me dice: “¿si ve que todavía se le siente el azúcar?”. Nora me mira y, anticipándose a la profesora, me dice: “¡sí, por eso hay que batirla harto primero, [eso] es lo que hace que la torta quede suavcita!”. La profe explica que los huevos hay que

echarlos uno por uno, mezclando con porciones de harina, leche y huevo, porque si se le echan todos de una [vez], queda sabiendo a huevo; hay que clarificar la harina, esto es, mezclarla hasta que se ponga blanca.

—¿La leche es para qué? —pregunta Inés—. Para que quede mucho más suave —dice la profesora y añade—: claro, porque quitamos una cantidad de huevos, una mantecada auténtica lleva doce huevos y acá colocamos seis, y cuando se coloca menos yema, pues lógico que baja la humedad, por eso una buena mantecada es cara—.

Luego va echando el anís, dice que sacaron mucho, que si fuera aguardiente estaría bien, pero con las esencias no se puede echar tanto porque amargan la mezcla. Luego dice: —Cuando uno elabora mantecada, digamos que para negocio, lo que hace es que compra una botella de aguardiente, la traspasa a una botella más grande y tritura unas estrellas de anís y se las adiciona.

Luego, la profesora nos cuenta que tuvo hace unos cuarenta años una cigarrería donde vendía mantecada, pandeyuca, almojábanas: —Lo hacíamos en la casa, entonces, yo hacía eso con el aguardiente; en ese tiempo, me acuerdo, yo compraba ese aguardiente, lo colocaba en un frasco más grande y triturábamos un poco de esas estrellas...

Finalmente, la profe escurre la masa en el molde y dice: —No se les olvide que hay que darle un golpecito antes de meterla al horno. —Ante mi cara de sorpresa dice—: sí, para que se le salgan las burbujas de aire.

Nos ponemos a hacer otras cosas hasta que, en algún momento, la profe miró el reloj y dijo: —Faltan tres minutos, pero dejemos así, —mira el horno, inserta un cuchillo y dice—: sí, eso ya está. (Diario de campo 5)

La profesora educa mis sentidos y mi atención, me pide entender la masa y aprender cómo no debe sentirse. Comprendiendo esa sensación, en masas futuras, sabré que, si en mis dientes crujen diminutos cubos de azúcar, no estará lista; recordaré a la profesora Doris y batiré más la mezcla; eso lo aprendo por guía de la profesora y a través de mis sentidos y, por supuesto, no está en la receta. Tampoco lo están los efectos de ciertas acciones: si los huevos no se baten uno a uno, quedará sabiendo a huevo; mucha esencia amarga la mezcla y los golpecitos del molde,

que si no hubiese sido por la explicación los habría considerado como un capricho de la cocinera, no están incluidos. Las distinciones, aparecidas como recuerdos mientras batíamos a propósito de cómo se usa el anís en casa y cómo en un local comercial, tampoco se especifican en la receta; emergen como parte de la acción y se convierten en un conocimiento que no será usado inmediatamente, sino en una situación que se requiera. Por último, un detalle nimio pero crucial: aunque la receta especifica 45 minutos de horneado, es la profesora quien con su criterio decide que ya está y lo hace en un acto sinestésico: mira el horno para determinar qué tan tostada está la superficie, al tiempo que siente el olor que desprende la mantecada y penetra el producto con un cuchillo para sentir la textura. Todos estos son conocimientos tácitos y sinestésicos que negocian con la receta, le añaden o le quitan a esta para lograr el producto deseado.

Las decisiones finales suelen ser decisiones sinestésicas; por lo general, son los sentidos los encargados de la determinación del final de la cocción y, también, los principales subversores de las medidas y los estándares de las recetas, como queda evidente en la forma de cocción de nuestra mantecada. Por otra parte, en la clase de la profesora María:

Después de todas las explicaciones, nos dividimos en grupos y comenzamos a cocinar. Una vez que nos hemos alistado y negociado con todos los ingredientes, las cucharas medidoras que no aparecen, no sabemos cómo talar la balanza. La linaza en remojo que no produjo lo suficiente para reemplazar los huevos, para lo cual Alex sugirió calentar agua y remojar más linaza, para que saliera rápido la baba. Luego llegó el momento de mezclar. Nos sentimos inseguros, así que decidimos llamar a la profesora María; ella nos preguntó si teníamos todo listo y medido. Miró el molde que habíamos elegido y dijo: “¡Esto es muy pequeño, tomará mucho tiempo para hornear!”. Mi compañero le muestra otro y ella le dice: “está bien, engrásalo, con un poco de mantequilla de vaca, por favor”. Nos miramos sorprendidos por el uso de la mantequilla pero no dijimos nada. Después de un momento decido preguntar: “profe, mi papá siempre dice que una mantecada se debe cocinar con mantequilla, porque si no la textura y el sabor cambiaban mucho”. Me miró con un gesto de nostalgia y me dijo: “sí, por supuesto, un poco, pero ¡hum!, en realidad su nombre proviene de la manteca de cerdo”. Pero...

luego evadió el tema, suspiró y comenzó a mezclar los ingredientes [...]. Un momento después, estábamos haciendo cuentas y tratando de decidir cuánto azúcar agregar. La profesora María se acerca y nos advierte: “¡Cuidado! este azúcar es más concentrado —estábamos usando Splenda, pues en su opinión es más saludable que el azúcar refinado—. ¿Cuántos gramos dice la receta? —Ciento cincuenta —dije—. Bueno, añade ciento veinte —dijo ella. (Diario de campo 3)

Sin embargo, unos minutos después, cuando estábamos agregando ingredientes a la batidora, ella volvió y comenzó a preguntar: “¿Cuánta harina agregaron?”. Alcibíades respondió con las medidas de la receta: “Media libra de harina de trigo y un cuarto de harina de maíz”; luego, pareciendo preocupada, dijo: “Vi demasiado maíz”. Encendió la batidora y pidió más leche de almendras. Vio que habíamos olvidado engrasar el molde y, con su mano, tomó un trozo generoso de mantequilla y la expandió por todo el recipiente. Justo antes de echar la masa en el molde, la profesora la probó y nos dio a probar. —¿Está bien de azúcar? Podemos añadir un poco más. —Alcibíades dijo—: ¡No!, ¡está bien! —¿Estás seguro? —ella me preguntó— La sentí muy dulce también. —Me miró, sin esperar mi respuesta, tomó la bolsa de azúcar y añadió una gran cantidad, esta vez sin medida alguna. Después de eso, nos explicó que tenemos que agregar maicena al molde, pero justo en el momento en que comenzaran a hornearlo advirtió: “No se puede hacer al principio”. Extendió la maicena y golpeó suavemente el molde tres veces antes de llevarlo al horno.

Poco se dice en la receta sobre los utensilios. Estos van apareciendo a medida que se siguen las instrucciones: balanzas, cucharas, peroles y moldes, alistados en la *mise en place* pero sobre los cuales el pastelero principiante comete equivocaciones (no saber cómo usar la balanza, el molde pequeño, etc.), la receta supone que uno posee los utensilios y los sabe utilizar. Por su parte, los ingredientes tienen su agencia; en este caso, la linaza no produjo la suficiente baba, pero los conocimientos de Alex salvaron la situación. Los ingredientes también imponen fronteras, por ejemplo, ni la profesora Doris, ni la profesora María aceptaron engrasar el molde con aceite, lo hicieron con mantequilla, porque si no, según ellas, se quema la superficie de la mantecada; la adaptación, por lo tanto, tiene un límite demarcado, entre otros, por las posibilidades de los ingredientes.

El resultado final no depende solo de los ingredientes agregados, sino también, y en gran medida, de las habilidades y sentidos de la cocinera. Se dice que en pastelería las medidas son exactas y, sin embargo, la profesora las subvirtió varias veces, por ejemplo, con el azúcar, cuya cantidad fue decidida al final por su paladar y su pulso, echando “al ojo” el azúcar que, a su criterio, faltaba. Aspectos como el orden en el que se mezclan los ingredientes, la capacidad de reconocer que la masa necesita más líquido, el momento preciso en que se debe agregar la maicena, cómo aprovechar el molde, saber qué tanta esencia se requiere, son habilidades prácticas adquiridas, conocimientos tácitos y sinestésicos, muchos de ellos difícilmente verbalizables.

La receta presupone una cocinera imaginada, por lo general mujer que sigue unos pasos al pie de la letra. Como bien señala Schlanger (1990), la receta presume que el conocimiento culinario consiste en aislar *bits* de información, claros y completos, comprensibles en su totalidad y tal como son. Igualmente, presupone un proceso ordenado, secuencial e inmutable. Pero hacer una mantecada o cualquier otra receta no es simplemente un problema material que se debe resolver, es algo que se percibe, se imagina, se resuelve, se adapta y se transforma. Entre la receta y la mantecada final ocurre todo tipo de traducciones, adaptaciones y subversiones, a través de un proceso sutil e intuitivo de mediación, evaluación e interpretación. La cocinera va traduciendo la receta a sus términos, a lo que considera saludable, a las condiciones de los ingredientes y utensilios, a la adecuación de sus sentidos, al comensal, etc. Cocinar es una actividad integrada, y eso en dos sentidos: “está entrelazado en su contexto y es solidario con el mismo, y, en su práctica, integra los eventos físicos y mentales que ocurren allí” (Schlanger 1990, 44).

Si bien los conocimientos tácitos no son verbalizables y la sinestesia es en principio de quien ejecuta la acción, la diferencia entre seguir la receta y seguirla con una cocinera al lado es que de todas maneras es una forma de compartir conocimientos donde se logra conocer algo de eso que parece no transmisible. Ser un cuerpo y conocer van juntos (Law y Ruppert 2016); al estar los dos cuerpos en el proceso de cocinar, son ambos cuerpos testigos de una performatividad constituida por la acción y coordinación de ingredientes, cuerpos, artefactos y ambientes sensoriales: se toca, se huele, se siente, se comparte una suerte de emoción que, a su vez, va educando los sentidos y configurando memorias. Estas

memorias y experiencias sensoriales emergen a veces de formas que nos sorprenden a nosotros mismos, de forma involuntaria; son habilidades que no recordamos conscientemente, pero que están inscritas en nuestros cuerpos y formas de hacer. Los sentidos, como el lenguaje, son un hecho social, en la medida en que son un medio colectivo de comunicación que puede ser voluntario o involuntario y, por lo tanto, puede haber reciprocidad e intercambio (Seremetakis 1996). Mucho de lo aprendido no tiene que ver ni siquiera con esta receta particular sino con batir, conocer texturas, olores, acciones necesarias; lo que se conoce es menos importante que el proceso de conocer en sí mismo, porque en ese proceso también surgen conocimientos.

¿Qué hace a una mantecada una mantecada?

En este punto regreso a la pregunta con la que inicié la recreación de esta receta: ¿es una mantecada vegetariana una mantecada?, ¿es una cuestión de sabor, de sinestesia? Contestaré que no, porque la mantecada vegetariana que resultó al final sabía bien para algunos, pero para otros no tanto; algunos negaron su carácter de mantecada, otros no. Varios compañeros de clase —ninguno vegetariano— me dijeron que eso era una especie de torta, pero no mantecada; no era tan esponjosa como una mantecada. Pero otros se emocionaron y decían que estaba muy rica, que les gustó, la repetirían. ¿Por qué?

Una pregunta muy similar se hace Mol (2016) a propósito de un *clafoutis*, una especie de *pie* de cerezas al que ella le va haciendo diferentes transformaciones en sus ingredientes. Ella se hace preguntas como ¿qué hace un *clafoutis*? ¿qué mantiene unido un *clafoutis*? Para responder esto, lo primero que recuerda es que el *clafoutis*, como la mantecada, es un “compuesto” no solo de ingredientes, sino con muchas proveniencias, agrupando muchos reinos, registros, regímenes o, en otras palabras, muchos mundos. Así, por ejemplo, en el caso de la mantecada he nombrado tres posibles recetas con dos siglos de diferencia; sugerí tensiones y combinaciones entre harina de trigo y maíz; recordé tradiciones boyacenses y a mis padres; también hubo diferencias entre mantecadas para vender como las que hacía la profesora Doris y las caseras, así como diferencias y consecuencias de remplazos entre huevos, chía y linaza; entre batir y mezclar; enuncié balanzas y hornos, técnicas sinestésicas para sentir una masa, entre otras cosas. Todo ello y más quedó “cuajado” en la mantecada.

La mantecada en primera instancia parece algo estable y simple. Pero en ella se combinan y ensamblan muchos mundos. Siguiendo a Mol (2016), uno puede pensar la mantecada en función de sus ingredientes, rastrear su proveniencia, preguntarse cómo fueron cultivados y distribuidos, qué pasaría si no se consiguiera maíz en el país o las condiciones de producción de productos como la chía. En el mundo de lo culinario, importan cosas como su sabor, los lazos sociales que fomenta, los recuerdos que evoca y su facilidad de preparación; en algunas tierras de Boyacá, también representa un don para ser entregado a los vecinos en año nuevo. En el mundo del nutricionismo (Scrinis 2013), la mantecada puede valorarse según las calorías, proteínas, carbohidratos y grasas que contiene. En el del turismo, su carácter de amasijo tradicional, que puede ir bien acompañado de un masato, un café con leche o un chocolate, puede servir para imaginar negocios. Finalmente, en un mundo sensual, será buena si se ve bien, huele bien, sabe bien y produce una emoción agradable a quien la come. Es notable entonces que mundos tan heterogéneos se junten en un pedazo de mantecada.

Como señala Mol (2016), mundos diversos crean una nueva entidad: una mantecada donde sus diversos componentes no pueden ser aislables se cuajan, ensamblan en una manteca. Y, sin embargo, esta unión no es estable; su coherencia es temporal, ya que, para que las mantecadas existan, sus ingredientes deben seguir siendo cultivados, producidos y comercializados, y alguien tiene que esforzarse para preparar el amasijo en una cocina con los utensilios adecuados. La mantecada es efímera. Se justifica solo por unas pocas horas junto con su materialización; luego, se desvanece de nuevo, cuando alguien la come. Esto implica que existen infinitas posibilidades para que los mundos que se articulan y ensamblan en una mantecada no vuelvan a unirse. Pero al mismo tiempo, son resistentes.

Mol (2016) afirma que dicha resistencia usa diferentes tácticas. Una de las tácticas que resalto es el remplazo o la adaptación. La mantecada de la clase se volvió vegetariana y, luego, vegana; su coherencia entonces no está dada solo por la mantequilla o por los huevos, ni por la harina que puede ser de trigo o maíz, o ambas. Es algo más. El cambio de ingredientes no necesariamente genera un cambio en la ontología del producto. Tampoco es exactamente su sabor o textura, pues nuestra mantecada era menos esponjosa, más densa. La receta también se fue adaptando según quienes

estábamos en su cocción, y con toda esa variabilidad no impide que las profesoras y buena parte de mis compañeros la sigan llamando “mantecada”, y que esté inscrita en una receta como un conocimiento circulable.

Sin embargo, como señala también Mol (2016), mientras que la heterogeneidad de la mantecada hace que su coherencia sea precaria, también la hace robusta, porque si no hay un punto de paso obligatorio, si ningún elemento es “esencial”, hay muchas posibilidades de adaptación, muchos posibles aceites, harinas, sustitutos de huevo. Sin embargo, hay un punto donde puede llegar a dejar de ser una mantecada; la variabilidad no es infinita, ¿cuál es la coherencia?

Esa coherencia depende de una relación que es básica para la alimentación: el momento en que la mantecada es mordida y probada por un individuo particular, y la manera en que, en ese segundo, mantecada y cuerpo se hacen uno y se desencadena un conjunto de sensaciones y memorias que llevarán a que el individuo decida si lo que está mordiendo es una mantecada o no. Hay tres tipos de coherencia necesaria: en la primera, que llamaré material, es necesario que en efecto cuajen y se articulen los ingredientes (si del horno sale algo líquido, no será una mantecada); la segunda es una coherencia social configurada por tradiciones que hace que no rechacemos el plato antes de morderlo, como si al pedir un ajiaco nos trajeran una sopa rosada con remolachas, inmediatamente la rechazaríamos, porque a simple vista tal plato nos indicaría un error, una falta de coincidencia con nuestro sistema de clasificaciones culinarias. Entonces cuando las profesoras del curso sacan del horno la mantecada vegetariana y esta luce dorada, huele a anís, tiene la apariencia correcta, uno decide darle una oportunidad, y es en ese momento cuando emerge una tercera coherencia, que es solo individual. Mol (2016) dirá que tal momento es un momento sin palabras,

Sea lo que sea que haga la diferencia entre una yuxtaposición aleatoria y una composición feliz, no puedo expresarlo con palabras. Este puede ser *mi* fracaso, pero para articular el misterio de la coherencia barroca puede ser demasiado pedir *palabras*. Las palabras pueden hacer mucho: pueden describir una situación, expresar una preocupación, recuperar un recuerdo, transmitir una orden, alentar una sensación, seducir a un conocido, sustituir un suspiro, etc., pero en algún momento llegan a sus límites. Aquí hay uno de esos

puntos. Mi *clafoutis* era suavemente cálido, sorprendentemente sabroso, de textura agradable y cariñosamente abundante. Pero que se tratara de un *verdadero clafoutis* depende de algo más que estas cualidades. Elude la articulación. *Es solo así.* (258, resaltados en el original)

Mol (2016) se quedó en silencio. No tiene palabras para explicar lo que ocurre al morder y encontrar, a pesar de las adaptaciones, un *clafoutis*. Ahora, yo me pregunto hasta qué punto la coherencia de la mantecada y del *clafoutis* no es la misma coherencia que encontró Proust en su magdalena (2011). Que sea un momento silencioso, que una persona no pueda enunciar lo que siente porque se trata de memorias y conocimientos tácitos no quiere decir que la analista se quede callada. Sorprende tal silencio para explicar el silencio y es sintomático de la dificultad y, por qué no, la resistencia que tenemos en la academia para referirnos a lo subjetivo, a lo encarnado, a lo sensorial y emocional, que como consecuencia de la modernidad dejamos en un estanco aparte, *es solo así*, dice ella para explicar la incapacidad de poner en palabras lo que siente al morder algo que ha sido tan modificado como una mantecada sin huevos, con leche de almendras —o un *clafoutis*—, y que aún así al morderlo uno diga, esto es una mantecada.

Al morder, sentir y saborear la mantecada, quienes decidieron que aquello probado era una mantecada lo hicieron porque tuvieron un momento de revelación; eso que mordieron les hizo sentido de una forma no verbalizable; produjo sensaciones y emociones —Mol (2016) dijo *suavemente cálido, sorprendentemente sabroso, de textura agradable y cariñosamente abundante*— no completamente verbalizables, pero que les lleva a decidir que aquello que acababan de morder *es una mantecada*.

Según Seremetakis (1996), hay una comunicación asociativa entre el cuerpo y las cosas, la persona y el mundo, que apunta a la construcción perceptiva de la verdad como la revelación involuntaria del significado a través de los sentidos. Lo que se dice, por ejemplo, la afirmación “esta mantecada vegetariana es una mantecada”, puede ser relativizado, contradicho o confirmado por actos encarnados, gestos y afectos sensoriales. Este proceso de confirmación o negación es un momento *performativo* en el que se movilizan los gestos o los artefactos para dar testimonio

o negar el lenguaje. Por lo tanto, la verdad (entendida como el momento de revelación) es extralingüística y se revela a través de la expresión, la cultura material y las condiciones de encarnación. La mantecada *se hace* en ese momento, pero ese hacer no ocurre de la nada; en ese instante, se articulan un pedazo de mantecada, un cuerpo, unas sensaciones, etc., pero sobre todo unas memorias. Ese conocimiento que no se puede poner en palabras es antes que nada histórico. Ese mordisco trae el pasado al presente, de ello se olvida Mol (2016).

El paisaje sensorial y sus objetos dotados de significado, según Seremetakis (1996), llevan en su interior una sedimentación emocional e histórica que puede provocar y encender gestos, relatos y actos, que abren la estratigrafía de estos objetos. Por lo tanto, el entorno de la cultura material no es ni estable ni fijo, sino intrínsecamente transitivo; exige continua conexión y un cierre de quien percibe (un mordisco y tener una revelación). No podemos decir si la mantecada vegetariana es o no una mantecada, pues no es una respuesta unívoca que se pueda dar de antemano: para unos lo es, para otros, no. Depende de la relación del cuerpo que muerde con el pedazo material particular que fue hecho en un momento determinado y también de muchas cosas que rodean a esa persona y a ese trozo de mantecada. Una mantecada es acá un objeto material, un objeto histórico, de encuentro entre el pasado y el presente, de encuentro entre el cambio y la tradición, un compendio de conocimiento y memorias y un momento de revelación.

A MANERA DE CONCLUSIÓN: EL ACERVO DE LO EFÍMERO

Una cosa es la cocina en teoría y otra en acción. Cuando empezamos a hacer, surgen las tensiones y negociaciones, las narrativas sobre lo saludable; por ejemplo, cuando entran al acto de cocción, empiezan a ser parte de composiciones y tienen que generar coordinaciones y resistencias con otros ingredientes, utensilios y sentidos de la cocinera.

La adquisición de una técnica culinaria, como aquellas que se enseñan en estos cursos de cocina, implica educar la atención y los sentidos, con el propósito de desarrollar habilidades, las cuales no dependen exclusivamente de lo aprendido en clase, sino de un largo proceso de socialización que comienza en el vientre materno cuando empezamos a percibir sabores que gustan a nuestras madres; en la observación en las cocinas de las casas y los lugares donde crecimos; en los cursos y los

encuentros personales o mediáticos con otras cocineras y, finalmente, en nuestro propio encuentro con utensilios, ingredientes y comensales. El desarrollo de una habilidad técnica es un acto sinestésico en el que los límites entre un sentido y otro no son claros, como tampoco lo es la distinción entre lo cognitivo y lo sensorial.

Se aprende a hablar sobre cocina; se aprende a cuidar y tratar los ingredientes, pero también se aprende a sentir, se aprende con la mente y se aprende con el cuerpo y los sentidos. El cuerpo es herramienta y medio de aprendizaje, y estos aprendizajes en acción no son completamente distinguibles unos de otros. Así se van generando historias y memorias que emergerán en forma de habilidades en cada contexto de ejecución. Una técnica de cocción efectiva (Mauss 1979) es aquella que logra, en un ambiente particular o en un contexto situado, la coordinación entre el cuerpo, el utensilio y el ingrediente, y la coordinación con el comensal. El ambiente no debe ser objetivado como un problema al que los humanos se deben adaptar, sino que es parte del campo total de actividad (Ingold 2000); de allí que cada cocina, cada espacio físico será parte del resultado final, pues ninguna cocina es igual a la otra y una misma cocinera no es igual cada día.

La generación de habilidad y la coordinación son un acto tradicional, en el sentido de conocimiento acumulado y no en el sentido de preservación, porque si algo es evidente es que la cocina es acción, movimiento y creación. La tradición, en parte, es transmisible verbalmente y, en parte, aprendida en ambientes sensoriales compartidos, así como también en parte sistematizable en recetas y otros dispositivos. Las técnicas y las tradiciones son parcialmente aprendidas en estas clases, pero también a lo largo de la vida de cada individuo; por esa razón, hay un conocimiento encarnado en cada cocinera, un conocimiento tácito, y ello le da un carácter único y subjetivo a cada una de sus preparaciones. En cada plato confluyen conocimientos que han viajado y llegado a la cocinera por varios canales y que son combinados con nuevos conocimientos y, en ocasiones, son modificados en la marcha. Los conocimientos no necesariamente se desplazan unos a otros, sino que se complementan y rearticulan en nuevas mezclas que pueden llegar a generar sentido.

Las preparaciones adquieren sentido no porque se haya seguido tal o cual secuencia de pasos, sino porque la coordinación de ingredientes, utensilios, habilidades y emociones llega a despertar en el comensal

un reconocimiento sensual de una experiencia vivida o una nueva sensación, un compartir en común, el plato que se hace plato también en la acción. No hay *una* mantecada; cada mantecada se constituye en una coordinación particular en una relación que vincula cocineras y comensales particulares con ingredientes, utensilios, memorias, emociones, nociones de salud y una lista infinita que, en un bocado, nos puede traer una epifanía, un momento de revelación.

Estos momentos de revelación nos dejan sin palabras, haciendo evidentes los límites del lenguaje y la academia para hablar de los sentidos y las emociones, y de lo profundamente subjetivo, de todo lo aún no dicho sobre la cocina y el cocinar. Estos límites no son gratuitos, pues el terreno de los sentidos y las emociones ha sido considerado territorio de la mujer y de lo femenino. Lo encontrado en una gran parte de la epistemología es que el hombre es el paradigma de individuo que busca racionalmente el conocimiento, mientras que se contempla a la mujer como gobernada en mayor medida por los sentidos y las emociones. Como afirma Korsmeyer (2002), los efectos perniciosos de esta estructura conceptual no solo afectan a los juicios de valor que subyacen al hecho de considerar siempre uno de los términos del par como superior al otro, sino también al relativo desprecio teórico por todo aquello relacionado con los términos inferiores, como, por ejemplo, lo que sucede en una cocina al cocinar. No obstante, acá mostramos cómo la cocina, territorio femenino y feminizado, es también un terreno donde se produce conocimiento.

Los momentos de revelación nos recuerdan también que no hay cocción sin comensal, una mantecada no probada no será jamás una mantecada; ¿es un artículo no leído, un artículo? Claro, no todos los platos provocan evocaciones, porque no todas las situaciones tienen las coordinaciones necesarias; no sería evocativo si no fuese extraordinario. Pero lo que sí se construye cada día son las memorias, con coordinaciones cotidianas más o menos exitosas, con buenos y malos humores, con el tiempo para una cena prolongada o el afán de lo cotidiano y rápido. Si se mantiene la cocina y la comensalidad, los acervos de experiencias y conocimientos se seguirán acumulando. Lo paradójico de la cocina es que, cuanto más exitoso su resultado, más efímero, más rápidamente será devorado. No deja de sorprender que en algo tan mundano haya tantos acervos de conocimiento que se recrean y subvierten cotidianamente, como

tampoco deja de sorprender todo lo que podemos aprender de un pequeño trozo de mantecada.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Adapon, Joy. 2008. *Culinary Art and Anthropology*. Berg Publishers. <https://www.bloomsbury.com/uk/culinary-art-and-anthropology-9781847886064/>
- Anderson, Benedict. 1993. *Comunidades imaginadas. Reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.
- Anónimo. 1846. *Nuevo arte de cocina. El más completo que ha visto la luz pública*. Barcelona: Imprenta de la Viuda Torras. <https://books.google.es/books?id=qliIertNR3cC&pg=PA80&dq=mantecadas&hl=es&sa=X&ei=JGCCVO62JYaoUfu3gXA&ved=oCFgQ6AEwCQ#v=onepage&q&f=false>
- Appadurai, Adjun. 2008. "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India". En *Food and Culture. A Reader*, editado por Carole Counihan y Penny Van Esterik, 289-307. New York/London: Routledge.
- Atkins, Peter. 2016. *Liquid Materialities. A History of Milk, Science and the Law*. *Liquid Materialities*. Surrey: Ashgate Publishing Limited. DOI: <https://doi.org/10.4324/9781315592510>
- Camacho, Juana. 2011. "Embodied Tastes: Food and Agrobiodiversity in the Colombian Andes". *Anthropology*. Universidad de Georgia, Estados Unidos.
- Chesterton, Bridget. 2008. "Chickens Need Hot Ovens: Doña Petrona and the Making of the Argentine Middle Class". *The Latin Americanist* 52, 2: 61-79. DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1557-203X.2008.00018.x>
- Duque, Juliana y Shawn Van Ausdal. 2008. "Los ajíacos colombianos". *Revista de Estudios Sociales* 29, 29: 158-165. http://works.bepress.com/cgi/viewcontent.cgi?article=1007&context=shawn_van_ausdal
- Farquhar, Judith. 2006. "Food, Eating and the Good Life". En *Handbook of Material Culture*, editado por Chris Tilley, Webb Keane, Susanne Küchler, Mike Rowlands y Patricia Spyer, 145-160. Los Ángeles/Londres/Nueva Delhi, Singapur: Sage Publications Ltd.
- Fleites-Lear, Marisela. 2012. "Mirrors in the Kitchen: The New Cuban Woman Cooks Revolutionarily". *Food, Culture and Society* 15, 2: 241-260. DOI: <https://doi.org/10.2752/175174412X13233545145264>

- Folch, Christine. 2008. "Fine Dining: Race in Prerevolution Cuban Cookbooks". *Latin American Research Review* 43, 2: 205-223.
- Hobsbawm, Eric y Terence Ranger. 1983. *La invención de la tradición*. Barcelona: Crítica.
- Ingold, Tim. 2000. *The Perception of the Environment. Essays on Livelihood, Dwelling and Skill*. London/New York: Routledge.
- Korsmeyer, Carolyn. 2002. *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía*. Barcelona/Buenos Aires/México: Paidós.
- Laszlo, Pierre. 2001. *Salt Grain of Life*. Nueva York: Columbia University.
- Lauterbach, Sharon y Julie A. Albrecht. 1994. "NF94-186 Functions of Baking Ingredients". *Historical Materials from University of Nebraska-Lincoln Extension*. <http://digitalcommons.unl.edu/extensionhist/411>
- Law, John y Evelyn Ruppert. 2016. *Modes of Knowing: Resources from the Baroque*. Manchester: Mattering Press. https://www.matteringpress.org/wp-content/uploads/2018/06/Modes_of_Knowing_-_2016_-_ePDF.pdf
- Mauss, Marcel. 1979. *Sociología y Antropología*. Madrid: Editorial Tecnos.
- Milanesio, Natalia. 2010. "Food Politics and Consumption in Peronist Argentina". *Hispanic American Historical Review* 90, 1: 75-108. DOI: <https://doi.org/10.1215/00182168-2009-091>
- Ministério Da Saúde, Secretaria de Atenção à saúde, Departamento de Atenção Básica. 2014. *Guia alimentar para a população brasileira*. https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf
- Mintz, Sidney. 2003. *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México D. F.: Beacon Press.
- Mintz, Sidney. 2008. "Time, Sugar and Sweetness". En *Food and Culture*, editado por Carole Counihan y Penny Van Esterik, 91-103. New York/London: Routledge.
- Mol, Anne Marie. 2016. "Clafoutis as a Composite: On Hanging Together Felicitously". En *Modes of Knowing: Resources from the Baroque*, editado por John Law y Evelyn Ruppert, 242-265. London: Mattering Press.
- Ortiz, Natalia. 2016. "¡Que alcance para todos! Comida y fuerza en los Andes (pueblo de los Pastos)". Tesis de maestría. Universidad Nacional de Colombia. <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/58212>

- Paxson, Heather. 2013. *The Life of Cheese: Crafting Food and Value in America*. Berkeley/Los Angeles: University of California. DOI: <https://doi.org/10.1525/california/9780520270176.001.0001>
- Pazzarelli, Francisco. 2010. "La importancia de hervir la sopa. Mujeres y técnicas culinarias en los Andes". *Antípoda* 10: 157-181. <https://doi.org/10.7440/antipoda10.2010.08>
- Pilcher, Jeffrey. 2001. *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: Ediciones de la Reina Roja.
- Polanyi, Michael. 1966. *The Tacit Dimension*. Chicago: University of Chicago Press.
- Proust, Marcel. 2011 [1913]. *En busca del tiempo perdido 1. Por el camino de Swann*. Madrid: Alianza Editorial.
- Schlanger, Nathan. 1990. "The Making of a Soufflé: Practical Knowledge and Social Senses". *Techniques et Culture* 15: 29-52.
- Scrinis, Gyorgy. 2013. "Nutritionism. The Science and Politics of Dietary Advice". Nueva York: Columbia University Press.
- Seremetakis, Nadia. 1996. *The Senses Still. Perception and Memory as Material Culture in Modernity*. Chicago/London: University of Chicago Press.
- Serventi, Silvano, y François Sabban. 2000. *Pasta the Story of a Universal Food*. Nueva York: Columbia University.
- Soluri, John. 2003. "Banana Cultures: Linking the Production and Consumption of Export Bananas, 1800-1980". En *Banana Was: Power, Production and History in the Americas*, editado por Steve Moberg y Mark Moberg, 48-79. Durham: Duke University Press.
- Sutton, David. 2006. "Cooking Skill, the Senses, and Memory: The Fate of Practical Knowledge". En *Sensible Objects. Colonialism, Museums and Material Culture*, editado por Elizabeth Edwards, Chris Gosden y Ruth Phillips, Berg, 87-118. Nueva York: Berg.
- Sutton, David. 2016. "The Anthropology of Cooking". En *The Handbook of Food and Anthropology*, editado por Jakob Klein y James Watson, 349-369. Londres/Nueva York: Bloomsbury Academic.
- Sutton, David. 2018. "Cooking in Theory: Risky Events in the Structure of the Conuncture". *Anthropological Theory* 18, 1: 81-105

Terrio, Susan. 2000. *Crafting the Culture and History of French Chocolate*. Berkeley/Los Angeles/Londres: University of California Press.

Diarios de campo

Diario de campo 3. Curso de cocina vegetariana profesora María, 27 de enero de 2015 al 26 de febrero de 2015.

Diario de campo 4. Curso de cocina básica profesor José, 03 de marzo al 09 de abril de 2015.

Diario de campo 5. Curso de cocina profesora Dora, fecha 24 de agosto al 14 de septiembre de 2015.

APROXIMACIÓN ETNOGRÁFICA A LA ALIMENTACIÓN Y LA COMIDA DE LAS MAMITAS CAMÈNTSÁ EN EL VALLE DE SIBUNDOY

INDIRA ANDREA QUIROGA-DALLOS*

Universidad de Santander, Bucaramanga, Colombia



*in.quiroga@mail.udes.edu.co **ORCID:** 0000-0002-6511-9534

Artículo de investigación recibido: 2 de febrero de 2017. Aprobado: 13 de octubre de 2020.

Cómo citar este artículo:

Quiroga-Dallos, Indira. 2020. "Aproximación etnográfica a la alimentación y la comida de las mamitas camèntsá en el valle de Sibundoy".

Maguaré 34, 2: 49-83. doi: <https://doi.org/10.15446/mag.v34n2.92580>

RESUMEN

A partir de la convivencia y trabajo de campo con algunas *mamitas* (mujeres mayores) de la comunidad indígena camëntsá-biyá del valle del Sibundoy (Putumayo), este artículo explora desde una perspectiva etnográfica la cultura alimentaria de esa comunidad. Se detiene en la forma como estas mujeres producen la alimentación mediante distintas tácticas que revelan su capacidad de acción en la vida cotidiana y su contribución a la reproducción física y cultural camëntsá. Para ello, presento las formas de clasificación y de obtención y consumo de algunos alimentos como las sopas, que ocupan un lugar central en la alimentación camëntsá, y la chicha, un alimento clave para que las *mamitas* accedan a la fuerza de trabajo necesaria para trabajar en sus chagras. Abordo, a la vez, algunas transformaciones alimentarias generadas por el impacto de actores externos, como la introducción del arroz en la dieta, y la manera en que las *mamitas* lo incorporan de forma crítica y creativa.

Palabras clave: chicha, cocina tradicional, comunidad camëntsá-biyá, cultura alimentaria, mujeres indígenas, sopas, transformaciones culinarias, valle de Sibundoy (Putumayo).

HOW CAMENTSA MAMITAS OF THE SIBUNDOY VALLEY, PUTUMAYO COOK: AN ETHNOGRAPHIC APPROACH

ABSTRACT

Based on intensive fieldwork with the *mamitas*, Camentsa indigenous elder women, this article addresses the food culture of the Camentsá-Biyá indigenous community of the Sibundoy Valley in Putumayo, Colombia. From an ethnographic perspective, I explore how these women display a series of tactics to produce food. I argue that these procedures reveal them as active agents of everyday life and shed light into their contribution to Camentsa's physical and cultural survival. I delve into these issues by examining how these women classify, relate to, prepare, and consume certain key foods as soups. I also highlight the importance of *chicha* (corn beer), that permits these women to hire the workforce they need for their orchards. Finally, I examine the *mamitas'* critical and creative response to some of the food-consumption transformations brought about by external agents, as the introduction of rice as an ingredient of daily consumption.

Keywords: Camentsá-Biyá indigenous community, *chicha*, culinary transformations, food culture, *mamitas* (indigenous women), Sibundoy Valley (Putumayo, Colombia), soups, traditional cuisine.

ABORDAGEM ETNOGRÁFICA DA ALIMENTAÇÃO E DA REFEIÇÃO DAS “MAMITAS” CAMËNTSÁ NO VALE DE SIBUNDOY

RESUMO

A partir da convivência e do trabalho de campo com algumas “mamitas” (mulheres mais velhas) da comunidade indígena camëntsá-biyá do vale del Sibundoy (Putumayo, Colômbia), este artigo explora sob uma perspectiva etnográfica a cultura alimentar dessa comunidade. Foca-se na forma como essas mulheres produzem a alimentação mediante diferentes táticas que revelam sua capacidade de ação na vida cotidiana e sua contribuição para a reprodução física e cultural camëntsá. Para isso, apresento as formas de classificação e as formas de obtenção e consumo de alguns alimentos como sopas, que ocupam um lugar central na alimentação camëntsá, e a “chicha”, um alimento-chave para que as “mamitas” tenham acesso à força de trabalho necessária para trabalhar em seus “chagras” (camponês dos Andes equatoriano). Ao mesmo tempo, abordo algumas transformações alimentares geradas pelo impacto de atores externos, como a introdução do arroz na dieta e na maneira em que as “mamitas” o incorporam de forma crítica e criativa.

Palavras-chave: *chicha*, comunidade camëntsá-biyá, cozinha tradicional, cultura alimentar, mulheres indígenas, sopas, transformações culinárias, vale de Sibundoy (Putumayo).

INTRODUCCIÓN¹

Los seres humanos nos preocupamos por nuestra alimentación y nos hacemos responsables de ella desde un enfoque reflexivo, cuestionando la producción de alimentos en masa, su modificación genética, el uso de agroquímicos y la mercantilización de nutrientes, entre otros (Fischler 1995). Lo que comemos ya no depende únicamente de la disponibilidad en el mercado, en la huerta o en la chagra, sino que el acceso y la elección de los alimentos están marcados por la vida social, económica y política contemporánea.

La antropología de la alimentación se ha fortalecido gracias a estudios, investigaciones y publicaciones que han ahondado tanto en cuestionar la sociedad industrial y las acepciones religiosas de las poblaciones campesinas e indígenas. En Colombia se suman esfuerzos desde distintos enfoques (Camacho 2011, Monsalve 2006, Patiño 2007, Tapia 2009, Yagüe 2013); además, desde 2012, con la publicación de la *Biblioteca básica de cocinas tradicionales* del Ministerio de Cultura, la culinaria tradicional se ha hecho más visible en el ámbito público. Aun así, todavía es un campo que debe consolidarse en el país.

Las numerosas movilizaciones de sectores campesinos, indígenas, transportadores, entre otras, ocurridas de manera masiva en 2013 junto a un paro agrícola nacional, me generaron ciertos interrogantes sobre lo que produce y se consume en el mundo rural indígena. ¿Qué sucede con la alimentación en el campo colombiano y en las poblaciones indígenas? ¿Deben comprar los alimentos? ¿Venden los alimentos que producen para tener con qué comprar otros? ¿Comen lo que producen o consumen alimentos producidos por la industria alimenticia? ¿Cuáles son las preparaciones que elaboran y consumen? ¿Quién las elabora? ¿Cuál es el sentido que indígenas o campesinos, como productores de alimentos, le dan a la alimentación? Gradualmente, desarrollé el interés por analizar los cambios y las transformaciones en los procesos involucrados en la alimentación, los cuales, además, otorgan la posibilidad de entender

1 Este artículo lo elaboré con base en la disertación titulada “Cozinhar bonito: uma etnografia da cultura alimentar camêntsá no Vale de Sibundoy, Colombia”, presentada para optar por el título de Magíster en Antropología en la Universidade Federal da Bahia, 2015 y financiada por la Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia.

mejor a los seres humanos contemporáneos y la complejidad de las sociedades en las cuales viven.

En esta investigación parto de la premisa de que las comunidades indígenas no pueden ser comprendidas como sociedades estáticas o aisladas ni temporal ni espacialmente y mucho menos en cuanto a sus formas de apropiar y de dar significado a sus prácticas. En un mundo donde la globalización toma más fuerza con el paso de los días, los pueblos indígenas están en constante diálogo, intercambio y choque con la cultura occidental; interiorizan, crean o rechazan conceptos foráneos y exteriorizan sus posiciones con el fin de ser tenidos en cuenta por la sociedad nacional.

Este es el caso del pueblo indígena camëntsá, grupo étnico compuesto por casi 8000 integrantes (DANE 2018) que habitan el Alto y Bajo Putumayo, y las principales capitales colombianas. El territorio tradicional de los camëntsá es el valle de Sibundoy, ubicado en el departamento de Putumayo, en las estribaciones del macizo colombiano, al suroccidente del país. Este valle hace parte de la cuenca hidrográfica del río Amazonas y del complejo Andes-selva. Está compuesto por cuatro municipios: Santiago, Colón, Sibundoy y San Francisco. Actualmente, viven allí los grupos étnicos inga y camëntsá, así como colonos mestizos.

El valle de Sibundoy ha tenido relaciones con el mundo occidental desde el siglo XVI, lo que produjo un significativo descenso demográfico de la población indígena mientras la población colona se ha incrementado progresivamente. La colonización del valle estuvo acompañada de procesos de cristianización, castellanización, pérdida de territorios tradicionales de las comunidades indígenas y torturas y estigmatización de muchas de sus prácticas, entre las cuales estaban aquellas relacionadas con la ingesta de determinados alimentos. La propiedad comunitaria pasó a ser de uso privado; las tierras dejaron de destinarse al trabajo para dedicarlas a la producción de ganado y las que estaban en mejores condiciones quedaron en manos de colonos, mientras muchos indígenas perdieron toda posibilidad de acceso a ellas (Bonilla 2006).

En ese contexto, destaco el papel de las mujeres mayores del grupo indígena camëntsá, las *mamitas*, llamadas así por los integrantes de la comunidad debido a su edad y estatus alto derivado de su conocimiento y preservación de la tradición, y analizo el papel que desempeñan las mamitas camëntsá con relación a la alimentación.

Sobre la relación entre mujeres indígenas y la comida existen estudios antropológicos importantes sobre la Amazonia, que se han concentrado en la relación con la chagra y el control del trabajo (Nieto 2006, Rosas 2004), así como en la manera en la que las mujeres contribuyen a la conformación de cuerpos verdaderamente humanos, en ocasiones, por medio de la comida (Belaunde 2005; Echeverri 2002; McCallum 1998, 1999, 2013; Seegers, Da Matta y Viveiros de Castro 1979). Otras investigaciones han destacado la relación entre comida y sexo (Gow 1989). Pero son pocos los que se han interesado por las mujeres andinas en el contexto nacional (Gutierrez de Pineda 1977 y Meertens 2000) y, aún menos, por las mujeres indígenas andinas (Pazzarelli 2010; Weismantel 1994).

Este trabajo busca llenar ese vacío al subrayar la importancia del trabajo de las mujeres camëntsá en la producción y preparación de alimentos. Con sus actividades diarias, las mamitas buscan la reproducción del grupo, no solo en términos de existencia física sino cultural. Para ellas, alimentar a sus familiares, amigos y vecinos permite que el pueblo camëntsá siga existiendo, porque desde su enfoque propio ellas cuidan las semillas y los cultivos (que alimentan a personas y animales), preservan las preparaciones culinarias que han distinguido a este pueblo indígena y, finalmente, son quienes se encargan de transformar los alimentos en comida, la cual es comestible (en términos culturales) y se desarrolla bajo unas reglas de reciprocidad y de composición.

Por estas maneras en que las mamitas viven la alimentación no son actrices pasivas, sino que desarrollan tácticas que pueden ser invisibles pero que permiten producir la alimentación que consideran adecuada para reproducción del pueblo camëntsá, que es su objetivo propio.

En su mayoría, estas mujeres conservan terrenos destinados principalmente al cultivo de plantas medicinales y alimentos para el autoconsumo. A partir de procesos como la producción, venta o compra, preparación de alimentos, la conformación del gusto, la reciprocidad y la distribución de la comida, emplean tácticas en el sentido propuesto por De Certeau (2002). Contrario a las estrategias, las tácticas no cuentan con un lugar propio, son fragmentarias, no tienen una base para capitalizar ventajas, preparar expansiones y asegurar su independencia en relación con las circunstancias; asimismo, dependen del tiempo y juegan con los acontecimientos para generar “ocasiones”, de tal manera que les permiten

a los débiles sacar provecho de fuerzas ajenas. Este autor supone desde el inicio que las prácticas cotidianas son de tipo táctico (De Certeau 2000). Son ellas quienes producen u obtienen los alimentos, los llevan para las casas, saben y deciden cómo los prepararán, si serán consumidos en una sola comida, si durarán para algunos días, semanas o meses; saben a quién, cuándo y dónde se deben vender los excedentes, para después comprar lo que no consiguen de las chagras. Son ellas mismas quienes transforman el alimento en comida, y las que deciden a quién, cuánto y qué será servido a cada uno de los comensales.

Desde mis conversaciones con las mamitas identifiqué que, para ellas, hablar de la comida necesariamente implica hablar sobre el pasado, indistintamente si era con relación a lo que consumían en ocasiones especiales o momentos cotidianos. Cuando les preguntaba sobre la composición actual de la comida, desviaban sus respuestas y les daban mayor importancia a las características de la comida de tres o cuatro décadas atrás, tal como sucedió un día de minga en una charla con mamá Conchita, a quien le pregunté sobre la forma de elaboración del mote. En respuestas, ella llevó la conversación hacia lo que se cosechaba antes:

—¿Cómo se elabora ese mote?

Mamá Conchita: —Ese se saca la ceniza del fogón y eso se hace una lejía. Que quede solo el almidón. Y con eso se le hace. [...] Es lo mismo; antes había papa, papa de la naturaleza, nadie lo sembrábamos. Unas papotas así, unas negritas. El sabor [era] delicioso, rico el sabor. Pero tocaba cosecharla a que esté bien madura. (Entrevista 6)

Hablar de la comida teniendo como referencia al pasado puede asociarse con la estructura social que interpretan las mamitas sobre su comunidad y las dinámicas de la comunicación (Chitiva 2014) y, al mismo tiempo, les permite evocar, provocar y convocar (Rosas 2018). Además, la comida genera una “ruptura en la historia, pero al mismo tiempo une dos momentos: realidad del personaje y su recuerdo, imaginación y deseo, tiempo perdido. Tiempo recobrado” (Deleuze 1996, citado por Chitiva 2014). Esto indica la intencionalidad en su discurso, la búsqueda por crear la representación de su vida y su comunidad en alguien externo, como yo, a partir de la evocación de las características del pasado.

De acuerdo con esta mirada, organicé el texto de la siguiente manera. En primer lugar, presento la metodología y el acercamiento a campo; luego, me enfoco en la relación entre las mamitas camëntsá y el trabajo en la chagra que resulta en la producción, venta, intercambio y consumo de alimentos y en este apartado también relaciono la forma como ellas clasifican los alimentos de su preferencia para el consumo de sus familias; en la tercera parte subrayo el papel central que tiene la sopa para las mamitas; en la cuarta sección me refiero a la chicha, bebida que les permite a las mamitas fortalecer relaciones de reciprocidad, ya que mediante el ofrecimiento de este producto acceden a fuerza de trabajo masculina; posteriormente, abordo el tema de la distribución de las comidas y, finalmente, la conformación del gusto mediante la incorporación de un nuevo ingrediente: el arroz.

METODOLOGÍA

La primera vez que tuve algún tipo de interacción con integrantes de la comunidad camëntsá fue en Bogotá, en 2008, gracias a una relación de parentesco por afinidad. A partir de ese momento, miembros de la comunidad camëntsá y yo tuvimos algunos encuentros esporádicos de intercambio de conocimientos, tanto personales como académicos. Algunos años más tarde, la madre del esposo de una prima, doña Georgina, una mujer nacida en la década de los cuarenta, conocedora de plantas y medicina tradicional indígena, así como también líder en su comunidad, conoció mis preocupaciones por la alimentación contemporánea y facilitó mi llegada al valle del Sibundoy por primera vez en septiembre del 2013.

Sin embargo, es el trabajo de campo entre mayo y julio de 2014 sobre el que se basa este artículo. En este periodo hice entrevistas semiestructuradas o etnográficas, entablé conversaciones formales e informales y me dediqué a la observación participante. Esta última me permitió seguir y aprender cómo se despliega la alimentación día a día, en la vida cotidiana, y los modos de producción, obtención, preparación y consumo de alimentos, así como las formas de pasarlos a la mesa. Todo ello se fue develando poco a poco durante mi trabajo de campo de manera holística.

En particular, prioricé la perspectiva de ocho mujeres mayores de cincuenta años, las *mamitas*, como las llaman en la comunidad por su estatus y su reconocimiento como conocedoras de la tradición, y porque

en la mayoría de los casos son quienes tienen a cargo la preparación de las comidas.

Mamá Georgina, mamá Teudora, mamá Conchita, mamá Pastora, mamá Isabel, mamá Jesusa, mamá Margarita y las mamás Narcisa Chindoy y Narcisa Muchavisoy, me abrieron las puertas de sus casas, de sus cocinas y de sus corazones. Estas mujeres nacieron en la primera mitad del siglo xx. La mayoría de ellas son viudas o se separaron debido a los malos tratos que recibieron de sus parejas. Actualmente, en su mayoría viven con un familiar, generalmente una hija, quien con frecuencia ayuda en las tareas del hogar. Ninguna de ellas habita en el mismo lugar donde fue criada; cada una ha construido una nueva casa en otra vereda, son propietarias y, de a poco, todas han ido sumando porciones de tierra a sus posesiones y bienes. El ser propietarias les da una posición privilegiada en la comunidad, puesto que la mayoría de la población camëntsá del valle no tiene tierra para trabajar.

Para lograr una aproximación etnográfica compartimos momentos, lugares y procesos. Caminamos, cosechamos, cocinamos y comimos. Convivimos en las chagras, en las casas de las *mamitas*, en acontecimientos relacionados con comida, en el mercado, en celebraciones familiares, mingas y actividades del cabildo Camëntšá-Biyá, entre otros.

De esta manera, en esta investigación no abordo lo extraordinario ni la comida ritual; tampoco aquello que se ingiere en el carnaval indígena camëntsá o en las prácticas chamánicas. Aquí hablo de lo simple, de lo que pasa desapercibido y aparece como dado para muchas personas, y lo hago por medio de la vida cotidiana de las *mamitas*. Cabe aclarar que mis descripciones no pretenden generalizar las prácticas de alimentación de la comunidad, pues esta cambia constantemente; existen excepciones y novedades en el día a día, en particular para las personas más jóvenes. Asimismo, otras son las características para personas sin acceso a la tierra y para quienes se dedican al trabajo asalariado exclusivamente.

LA CHAGRA, EL MERCADO Y LA MESA

En un contexto de pérdida de tierras, cuyo impacto negativo se hace cada día más notorio, las *mamitas* camëntsá se preocupan por la adquisición y producción de los alimentos para el consumo de sus grupos domésticos. Los alimentos que consideran comestibles y adecuados para el consumo y que consideran como *comida* responden a las formas en que

los clasifican, lo que además les atribuye reglas de orden, de composición y de momento (Douglas 1995).

Las mamitas camëntsá clasifican los alimentos mediante categorías que responden a criterios que expresan la búsqueda y obtención de aquellos que consideran de alta calidad, es decir, que no provengan de industrias químicas, ya que estos afectan directamente la salud de las personas. Las mamitas perciben que, cuando se transforma la alimentación por vía industrial o química, se incrementan las enfermedades cardiovasculares, gastrointestinales, respiratorias, la diabetes y las caries.

Para las mamitas, comer lo “natural”, tal como ellas lo denominan, permite tener mayor fortaleza, organismos sanos y vivir hasta avanzada edad. Constantemente dicen a sus nietos que, para tener buena salud y llegar a la vejez, deben consumir las comidas tradicionales como, por ejemplo, la *bishana*, una sopa elaborada con maíz y coles, que los miembros de la comunidad reconocen como la más tradicional de todas las sopas elaboradas y consumidas. Están seguras de que la comida “antigua” es limpia, pero además pueden venderla con mayor facilidad en el mercado de la cabecera municipal.

En la clasificación de lo que las mamitas consideran como una buena comida y la forma en la que la obtienen, identifiqué cambios sociales y culturales, así como la vinculación al territorio desde la perspectiva de las mujeres. Esto se entronca con la perspectiva que reconoce que los alimentos son más que portadores de nutrientes, puesto que “además de nutrir, significan y comunican” (Contreras y Gracia 2005, 19) y, al consumirlos, se incorpora “una sustancia imaginaria, un tejido de evocaciones, connotaciones y significaciones” (Fischler 1995, 16-17). El individuo no requiere simplemente un número específico de calorías, sino una alimentación que llene el estómago, pero que primero satisfaga la constitución de la persona, la construcción de comunidad y cumpla con las expectativas de los sujetos.

Lo natural se altera, sin embargo, porque los cultivos de la comunidad están junto a cultivos de la población no indígena, generalmente regados con agroquímicos. Como los cultivos indígenas resultan contaminados por este contacto, esto afecta el consumo de la comida adecuada y la posibilidad de alcanzar una seguridad alimentaria estable. Siguiendo a Maluf y Menezes (2000), tres son los aspectos principales para tener

en cuenta al respecto: la calidad de los alimentos, exentos de componentes químicos que puedan perjudicar la salud humana; el respeto a los hábitos de la cultura alimentaria, incluyendo dimensiones como el patrimonio cultural, las preferencias alimenticias y sus prácticas de preparación, y el consumo y sustentabilidad del sistema, esto es, que no comprometa la capacidad futura de producción, distribución y consumo.

Desde un enfoque sustentable y en búsqueda de cultivos limpios, las mamitas cuidan de sus chagras, donde solo usan abonos orgánicos para asegurar la calidad de la alimentación tradicional y hacen visible cómo el espacio físico es necesario para conseguir los alimentos adecuados. Las mujeres camëntsá cuidan y administran estos lugares donde cultivan y buscan estrategias para que sigan usándose. La *jajañ*, que significa la vida y es aquella que les da los alimentos, también es un lugar donde las mujeres recrean, piensan, educan y producen: es un todo. Tubérculos, vegetales, frutas, gramíneas, proveedoras de madera y leguminosas, todo esto lo consiguen gracias al manejo de las estaciones del año y de las fases de la luna. De las plantas obtienen ingresos monetarios, alimentos, medicinas, combustible, materia prima para la artesanía, entre otros.

Doña Isabel Pujimuy es una mujer camëntsá, casada con un *blanco* —forma como denominan a la persona no indígena; a veces, también los llaman colonos—, que gracias al apoyo de su hijo, Luis Alberto, en el 2009 obtuvo el Segundo Premio Nacional de Gastronomía en la categoría de reproducción, otorgado por el Ministerio de Cultura, con la preparación de la *bishana*. Con mamá Isabel nos reuníamos en las tardes, pero solamente cuando los días amanecían soleados, sin lluvia. En una conversación informal que sostuvimos en su casa, ella comentaba que las chagras cumplen un papel fundamental en la obtención de los alimentos. Ir a la chagra es como ir a la despensa o al supermercado, Doña Isabel dijo: “se coge el canasto, como si fuera una bolsa y se va cogiendo la comidita. En la chagra se va sembrando todo junto, eso le da equilibrio a la tierra” (Entrevista 1). También la chagra es un lugar de aprendizaje. En ella, los niños aprenden a respetar a la comunidad. Sus madres y las mamitas les enseñan a las niñas la relación entre la madre tierra y las mujeres y les transmiten principios y valores propios de la comunidad. La chagra es la fuente principal de producción y obtención de alimentos, el lugar donde se reproduce la diversidad agroalimentaria e incorpora la cosmología y la reproducción de grupo,

no solo física sino simbólica. Es el lugar donde las nuevas generaciones aprenden sobre la importancia del trabajo de la tierra y donde las mamitas les enseñan a las niñas la noción de ser mujer camëntsá (Diario de campo 1).

Actualmente, bajo los lineamientos de su Plan de Vida (Camëntsá 2004), el pueblo camëntsá propone crear un ambiente saludable desde el manejo moderado del *jajañ* —“chagra” en idioma camëntsá—, sin alterar el medio ambiente, desde la abundancia de bienes y alimentos obtenida gracias a la diversidad de productos que puede producir la chagra, lo que garantiza parte de la alimentación de manera sustentable.

No obstante, la mayoría de los miembros de la comunidad no tiene espacio, tiempo, ni interés de hacer su propia chagra. Aunque hay algunos jóvenes que continúan con el sistema tradicional de subsistencia, muchos no tienen acceso a tierras debido a procesos de parcelación que han resultado de la repartición de herencias o por falta de medios económicos para ponerlas a producir y mantenerlas. Lo anterior lleva a que algunos habitantes de la comunidad deban alquilar tierras para trabajarlas, mientras que quienes sí las tienen deciden vender y migrar a ciudades más grandes. En otros casos, no quieren dedicar sus vidas a este tipo de labor y optan por trabajos asalariados.

De acuerdo con la versión preliminar del Plan de Salvaguarda de la Comunidad Camëntsá (Cabildo indígena Camëntsá Biyá 2012), en 2012, de 1525 familias en Sibundoy, solamente 18 tenían chagra. Por otro lado, Barrientos y Palacios (2011) afirman que en las veredas Tamabioy y San Félix, el 76% y 84% de la población, es decir, 55 y 70 familias, respectivamente, tienen huerta casera o chagra. En promedio, los terrenos tienen 1,62 hectáreas en Tamabioy y 0,87 hectáreas en San Félix. En ambos casos, la proporción de propietarios de tierra es ínfima comparada con el total de familias.

Todas las mamitas con quienes compartí tienen sembradas algunas plantas comestibles y medicinales alrededor de sus casas y, a excepción de mamá Conchita, además cuentan con terrenos donde cultivan sus chagras. Aún siembran de la forma “antigua”: mezclan varios tipos de plantas comestibles en un solo terreno que rodean con plantas medicinales, tal como sucede en otras regiones del país como, por ejemplo, la Amazonia (Cabrera 2004; Nieto 2006; Rodríguez 2014; Román 2005; Vélez 1998; entre otros).

El principal alimento que los camëntsá obtienen de las chagras es el maíz. Aunque la cosecha se da a comienzos de año, cerca de la fecha del carnaval (generalmente en febrero), prácticamente durante todo el año algún miembro de la comunidad tiene maíz y otros alimentos, como frijol, coles y frutas, principalmente. Cuando alguien tiene excedentes y otros están en momentos de escasez, comparten.

En ocasiones, cuando no obtienen los alimentos de la chagra, los deben comprar en el mercado del municipio o los encargan a vecinos o conocidos. Así lo manifestaba mamá Conchita, una mujer camëntsá reconocida por toda la comunidad por sus habilidades como artesana y quien se vio duramente afectada por la ola invernal de 2014:

Frijol es lo único que voy a vender. El maíz hay que comprarlo, yo no tengo. Cuando tengo por ahí alguien que me arriende una tierrita, cojo bastante maíz y frijol, a esas horas para mí, porque uno sale a trabajar; entonces, tengo que conseguir dinero para comprar, hay que vender el maíz. (Entrevista 6)

A partir del maíz las mamitas elaboran preparaciones para el auto-consumo. También utilizan esta y otras plantas para entablar relaciones comerciales mediante las cuales obtienen ingresos económicos para comprar los alimentos que actualmente hacen parte de la dieta, pero que no se producen en las chagras o que se han dañado por razones medioambientales. En todos los casos, han tomado ellas mismas las decisiones sobre la forma en la que se desarrollaron las distintas acciones sobre la cosecha, la venta y la compra.

Lo que cultivan no está condicionado por el mercado. Producir su alimento es una defensa y una posición clara frente a un sistema económico que intenta abarcar a todos y cada uno de los seres de la comunidad en un sistema donde no tendrán tiempo ni posibilidades de continuar consiguiendo los alimentos tradicionales y naturales de su preferencia, sistema que les compele a vender su trabajo a cambio de salarios muy bajos y con los cuales no consiguen comprar todos los alimentos saludables que obtienen de las chagras.

En el pueblo existen varios mercados pequeños y una plaza de mercado principal, que manifiesta su esplendor los domingos, aunque todos los días se puede encontrar a alguien vendiendo sus productos allí. En los mercados estas mujeres compran los alimentos industrializados

como aceite vegetal, sardinas enlatadas, pastas, café, azúcar, sal y arroz, entre otros. En la plaza adquieren los alimentos perecederos que no están en cosecha, que perdieron o que no sembraron como arracacha, maíz, frijol, zanahoria, papa, cebolla, ajo, frutas y carne de res, o de pollo o cerdo en menor medida. En una de las entrevistas, mamá Teudora comentaba lo siguiente:

Café, pan, sal. Para comprar la remesa, voy hasta Sibundoy. Panela, azúcar, café, jabón, arroz. Y nosotros de la chagra aportamos frijol, maíz, col, como todo el tiempo no hay, tampoco. Cuando hay se come de la chagra. Pero, hasta toca comprar. Tuve que comprar arracacha en Sibundoy. (Entrevista 5)

Así, para mamá Teudora, quien vive actualmente con su esposo (también camëntsá) y prefiere cocinar en su cocina de leña, era relevante que en ciertas ocasiones tuvieran que comprar los productos de las chagras y que se obtienen del trabajo directo en la tierra en el mercado de la cabecera municipal, aun si esto se debía a que en ese momento no había cosecha del producto.

En las transacciones para conseguir los alimentos del mercado no siempre está presente el dinero. En ocasiones, pude presenciar intercambios mediante el trueque con miembros de su misma comunidad. Los productos que llevan las mamitas al pueblo para la venta generalmente son los excedentes producidos. El alimento principal, el maíz, es para el consumo interno principalmente, pero usan el excedente, así como el de otros cultivos, para la comercialización. Por lo tanto, estos productos tienen valor de uso y de cambio.

Sin embargo, algunas veces las mamitas prefieren no vender los excedentes y los dejan dañar debido a los malos pagos que reciben a cambio. Ya que no se producen grandes cantidades, los dineros recibidos no compensan el valor de desplazamiento ni el esfuerzo físico que implica para las mamitas. Por tales motivos, prefieren dejarlos en las chagras y así alimentar a los pájaros y raposas que por allí pasan.

Si bien la comercialización de productos permite obtener ingresos monetarios con los cuales es posible complementar y variar sus comidas, estas mujeres no dependen de ello. Son mujeres pluriactivas (Nieto 2006), y complementan sus ingresos con la venta de artesanías o de trabajos con la medicina tradicional.

Mamá Pastora, abuela de once nietos, es hija de un médico tradicional muy reconocido en la comunidad y de quien aprendió muchos de los saberes que actualmente aplica a quienes la consultan. Fue él quien le inculcó el sentido de pertenencia y la opción por conservar los saberes asociados a la medicina, al idioma y a la siembra de semillas. Sus familiares la visitan constantemente y le solicitan que les elabore platillos tradicionales camëntsá. En una de las visitas a su chagra, ella me dijo lo siguiente: “Se siembra y cuando madura, si es bastante, se vende un poco y otro poco se come. Pero primero se come. Si ya es bastante, se vende. Y continúa sembrando otra vez” (Entrevista 4).

Por ello, me permito afirmar que la prioridad de las mujeres camëntsá es la alimentación de sus familias. Ellas no dejarán de comer para vender y así aumentar los ingresos monetarios, a no ser que estén en una situación de necesidad muy grande.

Con relación a la forma como se constituye culturalmente la comida (en términos de lo que es comestible y adecuado), mi ejercicio etnográfico reveló algunas transformaciones en el sistema de valores asociados con esta. En el caso de los tubérculos, estos cuentan con un valor simbólico en la comunidad que ha cambiado gradualmente por la acción de agentes externos y su proceso histórico particular. El consumo de tubérculos, alimentos considerados por las mamitas como parte de la comida tradicional, se ha reducido progresivamente. Sin embargo, de forma deliberada y consciente, las mamitas desarrollan acciones para impedir que se acaben, ya que para ellas “dejar acabar los tubérculos es como dejar acabar la cultura” (Diario de campo 1). Ellas los mantienen para que sus hijas e hijos, nietas y nietos conozcan lo que ellas comían cuando eran más jóvenes y para que sepan qué era lo que comían sus ancestros. Igualmente sucede con aspectos como el idioma, la artesanía, las festividades, la música y la tradición oral. A la intencionalidad ejercida para la permanencia de estos elementos, las mamitas se refieren como acciones “para no perder lo que es *kabunga*”, es decir: ser indígena, ser camëntsá (*kabunga* es la manera como muchas veces se pronuncia la palabra *kabënga* que, en idioma camëntsá, significa “nosotros mismos, indígenas”).

La disminución del consumo de tubérculos comenzó debido a que los colonos lo han estigmatizado y desvalorizado, y a que este alimento era para los cerdos, por lo que en la actualidad los camëntsá también los usan en la cría de esos animales. Este giro muestra cómo las categorías

de los alimentos y las clasificaciones que recaen sobre ellos responden a procesos históricos y a las desigualdades étnicas y sociales. Es decir, el cambio de estatus de un alimento tanpreciado por las mamitas como los tubérculos, en especial los *sijses*, provino de la imposición de un sistema de clasificaciones externo, adoptado por las y los indígenas, con el fin de ser aceptados por las colonas y los colonos, que representan un nuevo actor en el territorio.

Sidney Mintz (2001) explica este tipo de transformaciones en la dieta como respuestas a procesos de estandarización a escala mundial. Este autor ratifica que la disminución de consumo de tubérculos en dietas que regularmente los incluían y el aumento de consumo de cereales es una característica del aumento de la renta. Es decir, también sería posible interpretar este proceso como una forma de demostrar que las condiciones socioeconómicas de la familia han mejorado en términos no indígenas, esto es, en esa representación para el otro. Esto cobra sentido al corroborar que, en la jerarquía de los alimentos, el tubérculo desciende como un alimento no deseado y con disminución de apropiación y uso, mientras otros ascienden, como es el caso del arroz. Para la población camëntsá del valle de Sibundoy, la reducción del consumo de tubérculos ha estado acompañada por el incremento del uso del arroz. En términos globales, esto coincide con lo que ha señalado Mintz (2001): “El arroz está suplantando los tubérculos en muchas áreas otrora dependientes de ellos, como en gran parte de África” (38).

El incremento de la presencia del arroz en las comidas de la comunidad está asociado precisamente a la valoración de este alimento como no indígena, que por mucho tiempo han considerado los camëntsá y los blancos como superior. Es decir, al incorporar este alimento, la comunidad incluye valores de los blancos, colonos u occidentales en su identidad (Espeitx y Gracia 1999).

En lo que he presentado hasta aquí, es posible reconocer la existencia de clasificaciones producidas por las mamitas, mujeres que desempeñan el rol principal en el proceso de obtención, transformación y preparación de los alimentos. Estas clasificaciones son expresadas en categorías como lo ‘natural’, lo ‘antiguo’, lo ‘limpio’, que aluden a criterios asociados a espacios físicos y a prácticas específicas para el cultivo y obtención de los alimentos, por ejemplo, las chagras o la producción limpia y sostenible. Pero esta clasificación no solo está ligada a la salud y al sentir cultural de la

comunidad, sino que también favorece la venta de los excedentes en el mercado local. Al tiempo, es importante entender cómo las mamitas camëntsá se encargan del trabajo en las chagras y de las distintas formas de obtención de los alimentos, los tubérculos y la transformación en su consumo, que han reemplazado en parte con el arroz, de acuerdo con una escala de valores y jerarquización de los alimentos que desarrollará más adelante. En dicha jerarquía, resalto una comida y bebida que ocupan un lugar protagónico y que no han sufrido grandes transformaciones: las sopas, en especial la *bishana* o sopa de maíz con coles y la chicha.

“LA SOPA ES ALIMENTO”

Mamá Georgina despierta antes de las seis de la mañana, supervisa los animales, da una vuelta alrededor de la casa y comienza a hacer los oficios del día. Mientras tanto Ángela, su hija, prepara a sus dos hijos para ir a la escuela y a la guardería. Entre sus manos, mamá Georgina sostiene una masa hecha de harina de maíz que compró en el mercado. Con ella hace pequeñas bolas y, con ayuda de sus dedos y de la gravedad, las va estirando hasta que quedan circulares y planas. Después las pone en aceite caliente y las fríe, preparación a la que también llaman *arepas*. Primero le sirve a Tatiana, la nieta menor, después a mí, luego a Ángela, sigue con Jenan, el nieto, y por último ella, tras haberle dado la comida a Tatiana. Además de la arepa, el desayuno lo acompaña con queso y café endulzado con bastante azúcar refinada.

Después del desayuno, los niños terminan de alistarse para ir a la escuela. Tanto mamá Georgina como Ángela aprovechan el tiempo cuando ellos están fuera de casa para hacer la mayor cantidad de actividades posible: barrer, lavar la ropa, arreglar los cuartos, la sala, alimentar los animales, cuidar las plantas que están alrededor de la casa o de la chagra, traer los alimentos, hacer artesanías y salir hasta el pueblo a hacer alguna diligencia, entre otras cosas.

Antes del mediodía, mamá Georgina y Ángela comienzan a preparar el almuerzo. Ángela coloca una olla con bastante agua en la estufa de gas. Aprovechando que en ese día hay maíz en la casa, lo muele y lo cocina con papas, fríjol, habas, zanahoria y alas de pollo campesino, mezcla que da como resultado una sopa. Ángela se sirve en un plato esmaltado con flores en los bordes y come con una cuchara mientras se ve por televisión la novela del mediodía, en el cuarto de doña Georgina.

A pesar de haber comido en la escuela, cuando Jenan llega a la casa le gusta tomar otro plato de sopa. Él hace las tareas para poder jugar y las mujeres de la casa terminan de arreglarla o de elaborar artesanías para la venta. Pasada la mitad de la tarde, todos tomamos un café con envuelto y Ángela va a buscar a su hija menor.

Entrada la noche, mamá Georgina prepara arroz, costilla de cerdo frita, frijol, plátano frito en forma de patacones y jugo de tomate de árbol, una fruta bastante cultivada en la zona. Mamá Georgina siempre le sirve primero a Tatiana, su nieta menor, luego a mí, ya que no hago parte de la familia; posteriormente, sigue Ángela, después Jenan y, por último, ella. Después, conversan un rato, reciben visitas de familiares o amigos y el día termina cuando cada una va a dormir.

Contrario a lo que sucede con la población no indígena, para quienes el plato principal del almuerzo es el seco, para algunos indígenas de los Andes ecuatorianos, como para los camëntsá, la sopa es el plato principal, como lo han documentado algunos estudios de poblaciones indígenas y campesinas, quienes prefieren las comidas líquidas (Weismantel 1994; Patiño 1990, Camacho 2011).

Las mamitas camëntsá se refieren a las sopas como una comida sana (Diario de campo 1), como un elemento de la tradición que no debe perderse o, en palabras de mamá Pastora, “a uno lo han acostumbrado, no es de olvidarse” (Diario de campo 1). De las distintas conversaciones y observaciones de campo entendí que, para las mamitas, la composición del almuerzo ideal incluye siempre la sopa, ya que esta provee la fortaleza para el cuerpo, pues la asocian con la ausencia de enfermedades (en especial la *bishana*) o con estar “alentados”. La sopa calienta el cuerpo, recuerda al hogar, a los tiempos de antes; la consideran una elaboración saludable y permite saborear la relación estrecha con la tierra. Tal como me lo comentó mamá Teudora Chindoy un día mientras la entrevistaba y preparábamos *bishana*:

Yo le digo a mis nietos: “tómense la sopita de coles porque es saludable, llena más”. Se puede comer bastante. Yo cuando cocino sopa de pasta, no puedo comer dos platos, pero con la sopa de coles puedo comer dos. Por eso es que estamos alentados. Por eso no nos enfermamos, ni gripa nos da. Estamos más viejos, pero no estamos enfermos, no. Y ahí mi nieto me dice que se queda para la cena. (Entrevista 4)

Camacho (2011) afirma que las sopas se clasifican por la presencia o ausencia de adiciones ('recao'). En la comunidad camëntsá actualmente las sopas varían. Las personas preparan sopa de arrocillo, de maíz amarillo o maíz blanco, de cebada, avena, arroz entero y pasta, entre otros; además del ingrediente principal que designa el nombre de la sopa, esta debe contener diversas verduras.

La técnica base para preparar las sopas es el hervido. Pazzarelli (2010) indica que los alimentos se hierven cuando antes fueron procesados de maneras particulares: cortados, picados, molidos, etc. Esta técnica puede aplicarse a todos los alimentos y es, muchas veces, el paso previo para otras técnicas. Cada alimento se debe hervir de acuerdo con tiempos variables, lo que permite el control del espesado. Los alimentos hervidos son los que permiten tener el plato principal de la comida básica campesina o indígena andina: la sopa. En el caso de dicha preparación, la presencia de ciertos alimentos no determina la estructura final de los platos ni su calidad, pues es la ejecución de determinadas técnicas lo que permite alcanzar los platos deseados. Las agentes de las técnicas son las mujeres, dado que ellas transforman el estado de los alimentos otorgándoles una nueva forma, colectiva y ya no individual.

Con la incorporación de nuevos ingredientes, las opciones de tipos de sopas se han incrementado; además, ha permitido que hayan preservado su valor emocional, simbólico y material para las mamitas camëntsá. Al final, el proceso por el cual obtienen los ingredientes cambia, pero la estructura de la sopa permanece. El consumo de esta preparación les permite a las mamitas incorporar los elementos que son la referencia de la alimentación 'del pasado': las coles, el maíz, el frijol, entre otros. Además, su elaboración mediante la técnica de hervido y el servido caliente están fuertemente asociados al mundo femenino (Pazzarelli 2010). Por lo tanto, es claro por qué la sopa tiene un valor muy especial para las mujeres camëntsá. Sin consumirla, no se sienten completas ni satisfechas, es decir, la sopa representa *la comida* en un sentido total y de completitud. A Luz Angélica, mujer camëntsá, para entonces cercana a los 50 años, madre y esposa, la conocí cuando conducía una reunión de la Asociación de Mujeres Indígenas "La chagra de la vida" (Asomi). Sobre la sopa, ella me dijo lo siguiente: "*Bishana* es aquello que nos da vida, lo que no deja que nos enfermemos. Es comida sana" (Entrevista 2).

Por su parte, Margarita Chindoy, madre de ocho hijos, pero que vive sola y sobre quien varias personas me dijeron “ella se alimenta solo de lo natural”, también habló de las sopas de la siguiente manera:

Bishana es el de más alimento. Mire, a mí la sopa poco me gusta, no tengo ánimo. Cuando cocino *bishana*, como con ganas. Va a trabajar y hay ánimo, y queda satisfecho. Pero si no hay *bishana*, segurito eso es como tragar bagazo. Yo no siento que haya cocinado, ni que haya comido, no. (Entrevista 6)

Inclusive en algunas ocasiones, en la preparación de las sopas que no eran *bishana*, como por ejemplo la sopa de arroz o de avena, las mamitas adicionaban las coles, recordando la composición del plato tradicional. Así, innovación y tradición se encuentran (Giard 2000) como resultado de un proceso de mestizaje cultural que se expresa mediante la creación de una nueva preparación, pues se conectan y se enlazan en las ollas de las mamitas. Este proceso, además, permite la incorporación de ingredientes nuevos, mediante el uso en preparaciones ya existentes o empleando principios de condimentación propios de la cultura (Douglas 1995, Fischler 1995, Montanari 2006).

Algunas veces, además de las sopas, en el almuerzo las mamitas sirven el seco, compuesto por una carne, generalmente de vaca o cerdo, comprada en el mercado del pueblo, o pollo o gallina, conseguida por medio de la compra o del intercambio con miembros de la comunidad, además de frijol, plátano o espagueti y, esporádicamente, unas rodajas de tomate. En la cena es más común encontrar arroz en las preparaciones. Además de este ingrediente, puede llevar una carne, que puede ser substituida por un grano, principalmente el frijol, y un carbohidrato, que puede ser papa, tumaqueño —tubérculo de consumo tradicional, similar al bore— o ñame.

Así, las sopas me permitieron entender cómo esta preparación, que debe estar presente en las comidas principales, requiere de la aplicación de técnicas culinarias específicas, del manejo de tiempos y espesados, de una combinación de productos que además permiten la denominación del resultado y de identificar y permitir el vínculo con el pasado, con la tierra y con las emociones.

De manera similar, encontré que la chicha, la otra preparación que sobrevive pese a las dificultades y transformaciones de su consumo,

también refiere a determinadas reglas y composiciones que permiten aproximarse a otra de las formas como manifiestan las mujeres la cultura alimentaria camëntsá.

NUNCA PUEDE FALTAR LA CHICHA

*No es que a cada visitante
se lo quiera ver borracho
la chicha es un saludo de bienvenida
Si la aceptas
te aceptamos
Si la rechazas
nunca más te brindamos
nada*

Hugo Jamioy. 2010. *Bínýbe oboyejuayëng:
danzantes del viento.*

En los hogares, mientras trabajaban en las chagras, en los viajes, en las fiestas y acontecimientos especiales, los camëntsá acostumbraban consumir chicha. No obstante, en la actualidad esta bebida es preparada en pequeñas cantidades y únicamente para ocasiones especiales, tales como la celebración del día de las ánimas, para los días de minga o para festejos familiares. Durante el carnaval camëntsá, consumen tanta chicha que es necesario garantizar su disponibilidad todos los días para todos los participantes y asistentes, por lo que son elaboradas grandes cantidades de esta bebida.

En el caso de las mamitas camëntsá, la elaboración y el consumo de chicha favorece los momentos de comensalidad del grupo y, a la vez, les permite acceder a la fuerza de trabajo masculina, gracias a relaciones de reciprocidad, como detallaré enseguida.

Actualmente, en Sibundoy existen diversos tipos de chicha: de choclo, elaborada al hervir el maíz con panela, mediante una fermentación de corto tiempo; este tipo de chicha sirve para momentos de sed. Cuando usan panela, el proceso de fermentación es mayor; cuando la elaboran con azúcar, es más curativa y los niños pueden consumirla. Para los días de trabajo debe ser bien fuerte y fermentada, de forma que quienes trabajan tengan fuerza suficiente. También preparan chicha de maíz sarazo,

de mote o de maíz germinado (*jura*), usada para embriagarse y bailar. En las fiestas familiares y colectivas, los asistentes consumen chicha de jura y la mezclan con otras bebidas para que fermente más rápido y su grado de alcohol aumente.

Antiguamente, las mujeres mascaban el maíz o una torta de maíz para elaborar la chicha y, actualmente, siguen a cargo de su elaboración. La sirven en un recipiente circular plástico y, flotando sobre el líquido, colocan un único vaso, también de plástico. Siempre hay una persona de posición de respeto, de alto estatus en la comunidad, que recibe la bebida y es quien debe ofrecerla a los demás invitados. Los flujos vitales y las personas físicas se mantienen en contacto gracias al momento de comensalidad que se lleva a cabo gracias al consumo de la bebida.

Cuando le entregan la chicha a cada miembro de la comunidad, este debe a su vez ofrecerle al dueño o dueña de la casa. El anfitrión o anfitriona toma el recipiente, hace una señal en forma de cruz, saca un poco de la bebida con el vaso plástico y enseguida bebe. Después les ofrece a los invitados. Quien está brindando introduce el vaso en el líquido, lo saca lleno de chicha y lo entrega al comensal, quien agradece, pide permiso para beber y, a continuación, la ingiere. Quien está ofreciéndola debe informar a quienes la reciben que ya han bebido, o decir “salud a todos”, de lo contrario deberá tomar nuevamente con cada uno de los comensales, lo que resultará en una pronta embriaguez. Beber chicha antes de ofrecerla a un invitado significaba garantizar que esta bebida no tenía ningún tipo de rezo o acción que tuviera como finalidad hacer algún tipo de daño al comensal. Esta es una práctica que proviene del pasado, pero que hoy en día continua vigente. De esta manera, los asistentes tienen la seguridad de que la ingesta de esta bebida no tendrá ningún efecto adicional en el consumidor.

Las mamitas camëntsá son contundentes al afirmar que sin chicha no hay trabajo. Mediante su preparación y el ofrecimiento a parientes, amigos, vecinos y allegados, estas mujeres controlan, se apropian y obtienen la fuerza masculina para los quehaceres necesarios, como sucede en momentos de trabajo comunitario como las mingas. Así mismo lo afirma Pazzarelli (2010), para quien las mujeres controlan el trabajo colectivo, en la medida en que los hombres no realizan una minga sin la retribución de alimento y si no hay chicha para su consumo. Contraria a la percepción de que la tierra está cansada y al miedo de dejar en el pasado las tradiciones,

existe la percepción de que la chicha nunca acabará, aunque también esté siendo reemplazada por el aguardiente y el guarapo.

Algunos estudios sobre los campesinos de los Andes centrales vinculan la chicha con entes no humanos (Abercrombie 1993, Gose 2004, Randall 1993). En el caso específico de los camëntsá, esto cobra relevancia por cuanto la chicha es una bebida que demuestra la comensalidad con los otros. En el pueblo camëntsá la chicha no la ofrecen a cualquier persona y quien no puede digerirla no es humano. Algunas de las mamitas, como mamá Georgina y mamá Pastora, me contaron la historia del arcoíris. Cuando el arcoíris bebió chicha, aun siendo hombre, no logró mantenerla en su organismo. Por lo tanto, no alcanzó la categoría plena de ser humano (Quiroga-Dallos 2015; Entrevista 8).

En una visión afín, Francisco Pazzarelli (2010) propone que las transformaciones permiten a los alimentos adquirir formas y estados particulares, a partir de los cuales pueden, posteriormente, ser clasificados como parte de flujos vitales que son comunes y movilizados en el momento de compartir dicha bebida. Además, este autor, siguiendo a Gose (2004), explica que la transformación del maíz en chicha “permite que las mujeres aporten a la constitución de los ciclos de energía y de la fertilidad, de lo cual hacen parte el maíz, el agua y los cuerpos de las personas que beben y sus residuos” (64). Esta transformación se basa en un proceso de fermentación y se asemeja a un proceso de muerte (Gose 2004).

En el caso de la apropiación y uso de la chicha de las mamitas, destaca su capacidad de transformación de la chicha en contraste con otras bebidas con contenido de alcohol, como el aguardiente, pues el proceso de preparación de la chicha permite controlar y diversificar el producto, el sabor, la cantidad de alcohol y hasta el color. Son las mamitas las que deciden, de acuerdo con la intencionalidad de consumo y el tipo de población con quienes la compartirán, qué tipo de chicha elaborarán. Para ello, utilizan un conocimiento especializado que únicamente aprenden en la práctica y en su contexto social específico, para identificar y llegar al punto que están buscando.

Aunque desplazada de la vida cotidiana de la comunidad, la elaboración y el consumo de esta bebida en las ocasiones festivas y el trabajo colectivo condensan una de las acciones concretas o de las tácticas que emplean las mamitas para mantener el contacto entre parientes, amigos, vecinos y hasta visitantes, y consiguen asociarla a la alegría,

la compañía, la unión de los parientes, amigos y vecinos, así que ella misma permite la reproducción del grupo. Tal y como lo afirma Pazzarelli (2010), a través de la comida las mujeres gestan el control en las cocinas que permite el desarrollo de la vida fuera de esta, inclusive en los espacios predominantemente “masculinos”. El análisis de la chicha revela el uso de técnicas que conocen estas mujeres para la obtención del producto específico, las reglas para su preparación, las reglas y los momentos en los que será consumida y, especialmente, el sentido de colectividad y el papel que desempeñan las mujeres en su preservación. Aunque muchas veces la chicha forma parte del ciclo de la alimentación y permite al acceso a la fuerza de trabajo, también está atravesada por inequidades en el consumo, como mostraré a continuación.

DISTRIBUIR ES DECIDIR

La distribución de los alimentos también transmite mensajes sobre los participantes en una comida y se desarrolla bajo principios inequitativos que indican una jerarquía social (Charles y Kerr 2002). Las decisiones y la distribución están cargadas de significados que demuestran cómo la comida es una expresión clave de la cultura.

Esto ocurre debido a los imaginarios culturales acerca de qué comida es más apropiada para los hombres y para los niños, por lo cual al proveer dicha comida las mujeres demuestran su habilidad para ser “buenas” esposas y madres. Además, los alimentos están jerarquizados de acuerdo con las jerarquías sociales y su distribución en la familia refleja el estatus y el poder relativo de sus miembros, determinados en parte por las condiciones generacionales y de género (Charles y Kerr 2002).

En el caso de la comunidad indígena camëntsá, las comidas que incluyen carne asada son las más valoradas, lo que evidencia una clara jerarquía de los alimentos en la que la carne roja es el alimento más valorado y, entre el asado y el hervido, el primero siempre gana.

Las distribuciones y las cantidades que las mamitas sirven están cargadas de tradición, tal como me lo dijo mamá Teudora. Ellas aprendieron de sus madres que, en un día de minga, cuando los hombres ejecutan labores físicamente más exigentes que las de las mujeres, deben recibir el doble de las porciones de ellas, o cuando ellas se quedan en la casa cocinando llevan un plato de sopa hasta las chagras donde los hombres están laborando, lo que implica aún más trabajo (Entrevista 4).

A partir de mis observaciones de campo comprobé que los hombres consumen comida y bebida de estatus alto con una frecuencia mayor de lo que lo hacen las mujeres y los niños. Esto se traduce en un consumo mayor de proteínas de origen animal y de bebidas más elaboradas. Los adultos de ambos sexos consumen proteína de origen animal con mayor frecuencia que los niños, y estos, a su vez, consumen alimentos de menor estatus. Aun así, las mujeres están en el lugar más bajo dentro de las jerarquías de la familia, ya que si no alcanzan las raciones para todos los presentes o se sirven porciones de menor tamaño, estas serán consumidas por ellas.

Charles y Kerr (2002) afirman que, en general, las mujeres suelen subordinar sus propias preferencias a las de sus parejas y a las de los niños. Muchas de ellas compran lo que saben que quieren sus compañeros para el almuerzo, mientras que, para el desayuno y comidas no principales, cuando los hombres están ausentes, son las preferencias de los niños las que acostumbran a predominar. En el caso de las mamitas, las elecciones sobre los ingredientes de las preparaciones principales como el almuerzo están basadas en la presencia y preferencia de las de sus maridos o hijos.

En el trabajo de campo fue posible percibir que son las mamitas quienes están a cargo de comprar los alimentos, recolectarlos y cocinarlos. Sin embargo, no son ellas quienes consumen las mejores raciones y tampoco son quienes reciben las cantidades más grandes, aunque sean ellas mismas quienes se encarguen de la distribución de los alimentos.

Otro elemento que quiero resaltar es la sensibilidad y preocupación de algunas de las mujeres por cómo aprecian y evalúan sus maridos las comidas que ellas preparan (cfr. DeVault 2008, Diario de campo 1). Estas diferencias sacan a la luz las formas de dominación y deferencia que comunican relaciones de poder en actividades como cocinar, servir y comer (DeVault 2008).

DE GUSTOS Y DISGUSTOS

Antes de finalizar, quiero anotar que, durante el trabajo de campo, observé que actualmente no todas las comidas de las mamitas corresponden a la comida que ellas refieren que se hacía “antiguamente” o a la que describen como “tradicional”. Generalmente, a la hora de la cena preparan y consumen arroz. Para comprender el rol de este grano en la comida camëntsá y en la relación con las mujeres, son pertinentes

los aportes de Sidney Mintz (1996), quien afirma que “cuando nuevos usuarios adoptan sustancias extrañas, estas ingresan en contextos sociológicos y psicológicos preexistentes y adquieren o les dan un significado contextual para quienes las usan” (32).

Ya he mencionado que los camëntsá asocian el arroz con grupos sociales no indígenas, a veces denominados blancos o colonos. Sin embargo, debido a la mutua convivencia, el arroz llegó hasta las casas de los indígenas, cuando los hijos de estas mamitas aún estaban pequeños, hacia la década de los años setenta. De acuerdo con las conversaciones con mamá Narcisa y mamá Pastora, quienes introdujeron el arroz en la dieta camëntsá fueron los hombres: ellos llegaban a las casas pidiendo a sus mujeres que elaboraran esa “comida de blanco” (Diario de campo 1), lo que convirtió la comida extranjera, la “de afuera”, en algo familiar, interior. Esto además le permitía a algunos hombres y familias tener una cercanía mayor con la población colona, mediante la asimilación de componentes simbólicos y prácticas culturales externas.

Las perspectivas psicobiológicas sobre las preferencias y aversiones alimentarias refieren tres razones para aceptar o rechazar los elementos potencialmente comestibles (Rozin 2002): la primera abarca los factores afectivos sensoriales, innatos o adquiridos; la segunda remite a las consecuencias anticipadas a su consumo como, por ejemplo, náuseas, mareo, vómito, entre otros; la tercera razón tiene que ver con factores ideales como el conocimiento de lo que son los alimentos y de dónde provienen.

El consumo de arroz es resultado del aprendizaje y de las nociones y valores de reconocimiento social asociados a este hábito. De acuerdo con Rozin (2002), los factores sociales que inciden en las preferencias y aversiones alimentarias actúan en dos niveles: el primero está dado por las presiones sociales (costumbre, comportamiento de las personas mayores, alimentos accesibles a los niños), que esencialmente fuerzan la exposición de las personas al alimento en cuestión; el segundo refiere al establecimiento del gusto por un alimento debido a la valoración o el respeto que le otorguen otras personas, tanto la que hacían los blancos como la que comenzaron a realizar los hombres de la comunidad.

Algunas de las primeras reacciones cuando algunas mujeres camëntsá probaron el arroz fueron de asco. Pero como me dijo mamá Conchita

mientras cocinaba junto a sus hijas: “ya me acostumbré”, “ya aprendí” (Entrevista 6).

Al comienzo, el arroz se preparaba para ocasiones especiales o los domingos. Este alimento representaba un estatus mayor para quien lo consumía y, por eso, las familias incrementaron los momentos de consumo diario y desplazaron las comidas más tradicionales como el maíz. El arroz era un indicador de mayores recursos económicos. Comer arroz con tomate era un símbolo aún mayor de estatus (Entrevista 3). Algunas mamitas camëntsá y sus familiares asocian la expansión de negocios en esquema de pirámides que se desarrollaron con fuerza en el país, especialmente en el departamento del Putumayo, desde comienzos de siglo XXI, con la obtención de ingresos monetarios, lo que facilitó la compra de objetos y alimentos como, por ejemplo, el arroz (Quiroga-Dallos 2015). Aunque no fue el único motivo, el fenómeno anterior contribuyó de manera directa para que los saberes tradicionales fueran relegados, como sucedió con las chagras.

A quienes más les gusta consumir arroz es a los más jóvenes. Mamá Narcisca dice que “en la cena les doy arroz para tenerlos contentos”. Mercedes comenta que “ahora hay que tener arroz para que coman”. Sin embargo, aún no es totalmente generalizado: al hijo de Miryam no le gusta, prefiere la comida “antigua”, pero esto, en gran medida, es resultado de la decisión consciente de su madre con relación al tipo de formación y futuro que quiere para su hijo.

De acuerdo con lo que las mamitas comentaron, como lo hizo Mamá Conchita junto a su hija Mercedes en un día de minga, son las mujeres mismas quienes, en parte, deciden si sus familias deben continuar consumiendo los platos tradicionales, como la *bishana*. De su papel y conciencia depende que sus hijos y nietos adquieran el gusto por esos platos y que sus hijas aprendan a hacerla:

Ella ha sabido preparar bien rica esa sopa, le digo, por eso, pues tiene que acostumbrar a los niños a lo de antes. Así no sea todos los días, de vez en cuando hay que acostumbrarlos. Entonces uno, si los niños están acostumbrados, si a uno le han enseñado, pues uno ya llega, pues “verdad que mi mamá me enseñó a hacer esa sopa”, entonces yo voy a hacer. Y, pues, como dicen, si uno

ha comido, pues los hijos comen, y si uno ha rechazado, los hijos van a rechazar peor. (Entrevista 6)

Estas mujeres no acostumbran a consumir el arroz solo, pues consideran que “así no alimenta”. Siempre lo preparan con otros vegetales u otro carbohidrato, o con alguna proteína animal: “entonces, así saboreamos”.

El arroz no es ningún alimento. Póngase a cocinar puro arroz a ver si... un poquito. Si no le echa cebolla, si no le echa papa, si no le echa alverja, si no le echa huevo, que no tenga, a ver si se va a alimentar con eso. Eso no se puede comer. Se siente un sabor. No más que de hambre se puede comer. (Entrevista 6)

El gusto también define el grado de cambio de las personas en la comunidad, su condición de persona e incluso su afiliación étnica y de género. En una conversación informal, una joven comentaba que conoció a otra, a quien no le gustaba nada hecho de choclo, no le gustaban las arepas, los envueltos ni el mote. La joven que contaba eso se preguntaba cómo era posible, le resultaba un comportamiento vergonzoso y concluía que “solamente le falta decir que no es mujer” (Diario de campo 1, cf. Shack 2002).

El gusto es resultado de procesos de aprendizaje cultural. Así, por ejemplo, la introducción del arroz a la dieta camëntsá y las preparaciones culinarias de las mamitas permite entender una serie de acciones de cambio y aprendizaje gustativo. Paralelamente, este ingrediente ha ingresado en un sistema de valores, movilizado en gran medida por los hombres, pero desarrollado por las mujeres, lo cual revela las jerarquías y desigualdades de género en esta comunidad. Me atrevería a afirmar que aquí también es posible identificar la fuerza de la presión social ejercida sobre las mamitas, quienes, como ya mencioné, buscan satisfacer las expectativas que de ellas demandan sus parejas y prole. Aun así, no han cambiado su opinión: consideran el arroz como un alimento de baja categoría, que no alimenta y no cumple con lo que ellas consideran como comida.

CONCLUSIONES

Aproximarse a la cultura alimentaria camëntsá implica ahondar en las formas, prácticas, hábitos y significados tanto pasados como presentes. Las representaciones, la conformación de la identidad y el

quehacer cotidiano y ritual asociado a los alimentos se actualizan como resultado de los procesos históricos y los distintos agentes que intervienen en un grupo social marcado por la etnicidad, en un territorio, y en las relaciones día a día.

Asimismo, las principales clasificaciones propias que he identificado son la comida “natural”, “limpia”, “antigua”. El valor simbólico de algunos ingredientes de determinadas preparaciones también obedece a las dinámicas de distintos procesos y contextos sociales e históricos. Como ya lo han indicado los estudios antropológicos de la alimentación previos, en Sibundoy las clasificaciones de los alimentos traspasan su uso nutricional y se desarrollan en torno a lo que constituye una buena comida, lo que, a su vez, supone una relación específica con el proceso y el lugar de obtención. Entiendo que ese lugar no solo denota un espacio físico, sino un elemento constituyente del territorio y de la territorialidad, en particular el cuidado de la chagra y la huerta casera.

De manera opuesta, los componentes de lo que las mamitas consideran que no es comida de verdad están asociados a las transformaciones del uso de la tierra y de las prácticas agrícolas que inciden en la conformación de una comida de otros, no indígenas: los blancos o colonos, producida en otras configuraciones territoriales y económicas, ligadas a los químicos, los monocultivos, el daño a la salud e ingredientes como el arroz y productos industrializados. Aquí también las categorías y clasificaciones hacen referencia al proceso y lugar de obtención de los alimentos y a un sistema de valores.

Además, por ejemplo, la incorporación del arroz en los hábitos alimentarios demandó un proceso de aprendizaje en el gusto, amparado en los ideales contruidos sobre este alimento con relación a los actores externos y el estatus asociado a ellos, y se refleja en una transformación en la escala de valores que es puesta en disputa y a la vez acogida por las mamitas.

La sopa y la chicha hacen parte de las preferencias cotidianas y rituales que prevalecen desde épocas prehispánicas y que, a pesar de los pequeños cambios que han sufrido, continúan con una carga simbólica significativa para quienes las elaboran y consumen, hacen parte de la formación de la persona y de la identidad individual y colectiva, y ponen de manifiesto el control y acceso que tienen las mujeres sobre la fuerza de trabajo masculina.

La alimentación, desde la perspectiva de las *mamitas* con quien compartí, es entonces elaborada a partir de lo cotidiano, a partir de procesos de incorporación, rechazo y cambio, aunque muchas veces invisibles, siempre presentes en las tácticas de las mujeres (De Certeau 2002). Las acciones cotidianas que componen la relación entre la comida y las *mamitas* las convierten tanto en consumidoras como en productoras de su comida y de la comida para otros; las ponen en una posición de sujetos activos (Aguilar 2001). En el hecho de consumir, cocinar, elegir y producir, la creatividad y la manipulación que hacen ellas de sus distintos contextos se materializan. Con cada acción crean y posibilitan la alimentación favoreciendo la reproducción cultural del grupo.

En cada plato servido, las *mamitas* camëntsá reafirman el poder que tienen gracias a la preparación de las comidas. Ellas transforman los alimentos obtenidos mediante determinados procesos de producción, de consumo y controlan el acceso al trabajo. También lo manifiestan en las formas de cultivo que practican, en las que no usan productos de la industria química y donde la tierra es considerada como uno de los actores activos de ese proceso. Igualmente, el desarrollo de actividades para mantener la chagra, así como para enseñar a las más jóvenes sobre su valor, y la preocupación y trabajo por que estos y estas adquieran el gusto por la comida “antigua” hacen parte de las tácticas por ellas empleadas.

En este caso, la alimentación y la comida deben ser abordadas teniendo en cuenta la relación de las mujeres con la Batsana Mamá, es decir, la madre tierra y, desde la complejidad misma de las mujeres camëntsá. En ella está una totalidad de ser que demuestra su poder y dominio de la transformación de los alimentos y la distribución de las comidas frente a las figuras masculinas. Asimismo, en ocasiones sus acciones fueron mediadas por la relación con el mundo no indígena representado en las preferencias alimenticias de sus maridos. Distinguí que no son dependientes del mercado y que construyen la cultura alimentaria a través de la vida social al interior de la comunidad.

Las *mamitas* se encargan de producir, reproducir y transformar la cocina cultural (Messer 2002). Ellas son quienes seleccionan los alimentos básicos, principales y secundarios; el uso frecuente de un conjunto característico de sabores; la elaboración característica de los alimentos elegidos; el uso de determinadas técnicas; la adopción de una variedad

de reglas referentes a la aceptabilidad; las comidas festivas; el contexto social de las comidas, y les dan sentido a los usos simbólicos de los alimentos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Abercrombie, Thomas. 1993. “Caminos de la memoria en un cosmos colonizado: poética de la bebida y la conciencia histórica en k’ulta”. En *Borrachera y memoria: La experiencia de lo sagrado en los Andes*, editado por Thierre Saignes, 139-170. Lima: Institut Français d’Études Andines. doi: <https://doi.org/10.4000/books.ifea.6988>
- Aguilar, Paris. 2001. “Por un marco teórico conceptual para los estudios de la antropología de la alimentación”. *Anales de Antropología* 35: 11-29. <http://www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/view/14884>
- Barrientos, Vandré y Juan Carlos Palacios. 2011. “Importancia del huerto casero en la seguridad alimentaria. Caso de la comunidad indígena de camentsá del valle de Sibundoy, Colombia”. *CienciaAgro* 2: 313-318.
- Belaunde, Luisa Elvira. 2005. *El recuerdo de Luna. Género, sangre y memoria entre los pueblos amazónicos*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Bonilla, Víctor Daniel. 2006. *Siervos de Dios, amos de indios. El Estado y la misión capuchina en el Putumayo*. Cali: Universidad del Cauca – Universidad del Valle.
- Cabildo indígena Camëntšá Biyá. 2012. *Sembrando el maíz, fruto de la fuerza y la esperanza para asegurar el buen vivir camentsá. Plan salvaguarda camëntšá*. 2012. Sibundoy: Ministerio del Interior y Cabildo indígena Camëntšá Biyá.
- Cabrera, Elsa. 2004. El agroecosistema “chagra” entre los indígenas en la Amazonia. *Luna Azul* 19: 1-5.
- Camacho, Juana. 2011. *Embodied Tastes: Food and Agrobiodiversity in the Colombian Andes*. Tesis de doctorado en Filosofía. Universidad de Georgia, Athens.
- Camëntšá, Pueblo. 2004. “Plan integral de vida del pueblo camentsá. Camëntšá biyang ca jëbtsenashecuastonam: continuando las huellas de nuestra historia”. Sibundoy: Cabildo indígena Camëntšá Biyá. No publicado.
- Charles, Nicola y Marrio Kerr. 2002. “Es así porque es así: diferencias de género y edad en el consumo familiar de alimentos”. En *Alimentación y cultura*.

- Necesidades, gustos y costumbres*, editado por Jesús Contreras, 200-216. Barcelona: Alfaomega.
- Chitiva, Andrea. 2014. “La cocina-comida como relato y los relatos de cocina-comida”. Trabajo de grado en Comunicación Social. Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá. <http://hdl.handle.net/10554/5524>
- Contreras, Jesús y Mabel Gracia. 2005. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Departamento Nacional de Planeación DANE. 2018. Población Indígena de Colombia. Resultados del Censo Nacional de Población y Vivienda 2018. <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/demografia-y-poblacion/censo-nacional-de-poblacion-y-vivienda-2018>
- De Certeau, Michel. 2000. *La invención de lo cotidiano 1. Artes de hacer*. México: Universidad Iberoamericana.
- Devault, Marjorie. 2008. “Conflict and Deference”. En *Food and Culture: a Reader*, editado por Caroline Counihan y Penny van Esterik, 240-258. New York: Taylor & Francis.
- Douglas, Mary. 1995. “Las estructuras de lo culinario”. En *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*, editado por Jesús Contreras, 171-198. Barcelona: Edicions Universitat Barcelona.
- Echeverri, Juan Álvaro. 2002. “La naturaleza es bagazo y la humanidad almidón: visión del medio natural desde los grupos que consumen ambil de tabaco”. *Boletín de Antropología* 15, 32: 13-30.
- Espeitx, Elena y Mabel Gracia. 1999. La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones. *Áreas. Revista Internacional de Ciencias Sociales* 19: 137-152. <https://revistas.um.es/areas/article/view/144821>
- Fischler, Claude. 1995. *El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Giard, Luce. 2000. “Hacer de comer”. En *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*, editado por Michel de Certeau, 151-256. México: Universidad Iberoamericana.
- Gose, Peter. 2004. *Aguas mortíferas y cerros hambrientos: ritos agrarios y formación de clases en un pueblo andino*. Quito: Abya Yala.
- Gow, Peter. 1989. “The Perverse Child: Desire in a Native Amazonian Subsistence Economy”. *Man* 24, 4: 567-582. DOI: <https://doi.org/10.2307/2804288>

- Jamioy, Hugo. 2010. *Bínjbe Oboyejuayëng: danzantes del viento*. Bogotá: Ministerio de Cultura.
- Maluf, Renato y Francisco Menezes. 2000. *Caderno “Segurança Alimentar*. Paris: FHP.
- McCallum, Cecilia. 1998. “O corpo que sabe: da epistemologia kaxinawá para uma antropologia médica das terras baixas sul-americanas”. En *Antropologia da saúde: traçando identidade e explorando fronteiras*, organizado por Paulo Alves y Miruam Rabelo, 215-245. Rio de Janeiro: Fiocruz.
- McCallum, Cecilia. 1999. Aquisição de gênero e habilidades produtivas: o caso Kaxinawá. *Revista Estudos Feministas* 7, 1-2: 157-175.
- McCallum, Cecilia. 2013. Intimidade com estranhos: Uma perspectiva Kaxinawá sobre confiança e a construção de pessoas na Amazônia. *Mana* 19, 1: 123-155. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/S0104-93132013000100005>
- Meertens, Donny. 2000. *Ensayos sobre tierra, violencia y género*. Bogotá: Colección CES, Universidad Nacional de Colombia.
- Messer, Ellen. 2002. “Perspectivas antropológicas sobre la dieta”. En *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, editado por Jesus Contreras, 27-67. Barcelona: Alfaomega.
- Mintz, Sidney. 1996. *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Siglo Vientiuno editores.
- Mintz, Sidney. 2001. “Comida e antropologia: Uma breve revisão”. *Revista Brasileira de Ciências Sociais* 16, 47: 31-41. DOI: <https://doi.org/10.1590/S0102-69092001000300002>
- Monsalve, Dora. 2006. *La humanidad de las semillas sembrada en la santa tierra: la economía campesina en el Valle de Tenza*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Montanari, Massimo. 2006. *La comida como cultura*. Asturias: Trea.
- Nieto, Juana. 2006. *Mujeres de la abundancia*. Tesis de maestría en Estudios Amazónicos. Universidad Nacional de Colombia, Leticia.
- Patiño, Germán. 2007. *Fogón de negros: cocina y cultura en una región latinoamericana*. Bogotá: Convenio Andrés Bello.
- Patiño, Víctor Manuel. 1990. *Historia de la cultura material en la América Equinoccial: Alimentación y alimentos*. Vol. 1. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- Pazzarelli, Francisco. 2010. “La importancia de hervir la sopa. Mujeres y técnicas culinarias en los Andes”. *Antípoda* 10: 157-181. DOI: <https://doi.org/10.7440/antipoda10.2010.08>

- Quiroga-Dallos, Indira. 2015. *Cozinhar bonito. uma etnografia da cultura alimentaria camentsá*. Disertación de maestría en Antropología. Universidade Federal da Bahia, Salvador de Bahia.
- Randall, Robert. 1993. “Los dos vasos: Cosmovisión y política de la embriaguez desde el inkánato hasta la colonia”. En *Borrachera y memoria: La experiencia de lo sagrado en los Andes*, editado por Thierre Saignes, 73-112. Lima: Institut français d’études andines. DOI: <https://doi.org/10.4000/books.ifea.6984>
- Rodríguez, Adelaida. 2014. “Los productos de chagra para la vida y para la salud”. *Mundo Amazónico* 5: 309-326. <https://revistas.unal.edu.co/index.php/imanimundo/article/view/45752>
- Román, Rufina. 2005. “La chagra: materialización del saber indígena entre los huitoto, Amazonas, Colombia”. En *Las mujeres indígenas en los escenarios de la biodiversidad*, editado por Elsa Escobar, Pía Escobar, Aracely Pazmiño y Astrid Ulloa, 35-38. Bogotá/Quito: Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN) - Fundación Natura Colombia; Instituto Colombiano de Antropología e Historia (ICANH).
- Rosas, Diana. 2004. “Reflexionando sobre la noción de mujer: Una ‘blanca’, entre mujeres letuama, matapí, yukuna y tanimuka del río Mirití-Paraná Amazonas”. *Boletín de Estudios Amazónicos* 1: 73-80.
- Rosas, Gabriel. 2018. *La cocina: un escenario para la reconstrucción de memoria*. Trabajo de grado en Ciencia Política. Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá.
- Rozin, Paul. 2002. “Perspectivas psicobiológicas sobre las preferencias y aversiones alimentarias”. En *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, editado por Jesus Contreras, 85-106. Barcelona: Alfaomega.
- Seegers, Anthony, Roberto Da Matta y Eduardo Viveiros de Castro. 1979. “A construçao da pessoa nas sociedades indigenas brasileiras”. *Boletim do Museo Nacional* 32: 2-19.
- Shack, Dorothy. 2002. El gusto del catador: determinantes sociales y culturales de las preferencias alimentarias. En *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, editado por Jesus Contreras, 111-125. Barcelona: Alfaomega.
- Tapia, Carmensusana. 2009. “Améjímínaa majcho: “La comida de nuestra gente”. Etnografía de la alimentación entre los miraña”. *Culturales* 5, 9: 39-72. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-11912009000100003

- Vélez, Germán. 1998. La chagra: Patrimonio colectivo de las comunidades indígenas amazónicas. En *Diversidad biológica y cultural: retos y propuestas desde América Latina*, editado y compilado por Margarita Flórez, 145-167. Bogotá: ILSA
- Weismantel, Mary. 1994. *Alimentación, género y pobreza en los andes ecuatorianos*. Quito: Ediciones Abya-Yala.
- Yagüe, Blanca. 2013. *Haciendo comestible la ciudad. Los indígenas urbanos de Leticia y sus redes desde la soberanía alimentaria*. Leticia: Universidad Nacional de Colombia, Sede Amazonia. <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/11973>

Entrevistas

- Entrevista 1: Entrevista realizada a Isabel Pujimuy, Sibundoy, 21 de mayo de 2014, 3:25 p. m., 71 min, registro en diario de campo.
- Entrevista 2: Entrevista realizada a Luz Angélica Muchavisoy, Sibundoy, 27 de mayo de 2014, 3:45 p. m., 47 min, registro en diario de campo.
- Entrevista 4: Entrevista realizada a Pablo Jamioy, Mocoa, 30 de mayo de 2014, 7:30 p. m., 60 min, registro en diario de campo.
- Entrevista 3: Entrevista realizada a Teudora Chindoy, Sibundoy, 02 de junio de 2014, 9:35 a. m., 95 min, grabadora de voz.
- Entrevista 4: Entrevista realizada a Pastora Janjasoy, Sibundoy, 04 de junio de 2014, 2:35 p. m., 72 min, grabadora de voz.
- Entrevista 5: Entrevista realizada a Margarita Chindoy, Sibundoy, 12 de junio de 2014, 4:00 p. m., 180 min, registro en diario de campo.
- Entrevista 6: Entrevista realizada a Concepción Juajibioy, Sibundoy, 16 de junio de 2014, 3:15 p. m., 55 min, registro en diario de campo.
- Entrevista 7: Entrevista realizada a Narcisa Muchavisoy, 23 de junio de 2014, 3:15 p. m., 63 min, grabadora de voz.
- Entrevista 8: Entrevista realizada a Pastora Janjasoy, Sibundoy, 27 de junio de 2014, 10:35 a. m., 97 min, grabadora de voz.

Diarios de campo

- Diario de campo 1: Diario de campo de mayo y junio de 2014, valle de Sibundoy.

EL MATE EN CHILE: ENTRE LO COMUNITARIO Y LA INDIVIDUALIZACIÓN DEL GUSTO

MARTINA CAYUL*

DANIELA PESSOA**

Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago, Chile



* mrcayul@uc.cl **ORCID:** 0000-0002-3607-7769

** dfpessoa@uc.cl **ORCID:** 0000-0003-1812-7141

Artículo de investigación recibido: 5 de mayo de 2020. Aprobado: 20 de octubre de 2020

Cómo citar este artículo:

Cayul, Martina y Daniela Pessoa. 2020. "El mate en Chile: entre lo comunitario y la individualización del gusto".

Maguaré 34, 2: 85-112. DOI: <https://doi.org/10.15446/mag.v34n2.92581>

RESUMEN

Este artículo explora las dinámicas del consumo de mate en la capital de Chile y la Región de Los Lagos, al sur del país. Con base en entrevistas en profundidad, observación participante y análisis de contenido, contrastamos el consumo comunitario, basado en una experiencia estética de copresencialidad en el sur del país, y la tecnificación e individualización del consumo en Santiago. En la capital, el consumo de mate se ha convertido en un gusto de la clase media-alta, un elemento de distinción impulsado por la creación de nuevos productos y espacios de consumo que expresan la apropiación y mistificación de la yerba mate.

Palabras clave: Chile, consumo compartido, consumo individual, dinámicas de consumo, estética de la alimentación, modernización alimentaria, sociología de la alimentación, yerba mate.

THE MATE IN CHILE: FROM COMMUNAL TO INDIVIDUAL CONSUMPTION

ABSTRACT

This article explores the dynamics of consumption of *yerba mate* (*Ilex paraguariensis*) in Santiago de Chile and the *Región de Los Lagos* in Southern Chile. Based on in-depth interviews, participant observation, and content analysis, we highlight the contrast between shared communal consumption, from an aesthetic experience of co-presence in the south of the country, and the technification and individualization of consumption in the capital city. There, the consumption of *mate* has become part of the upper-middle class' good taste, and an element of distinction spurred by the creation of new products and consumption spaces that point to their appropriation and mystification of *yerba mate*.

Keywords: Chile, consumption dynamics, food aesthetics, food modernization, individual consumption, shared consumption, sociology of food, yerba mate.

A ERVA MATE NO CHILE: ENTRE O COMUNITÁRIO E A INDIVIDUALIZAÇÃO DO GUSTO

RESUMO

Este artigo explora as dinâmicas do consumo de erva mate na capital do Chile e na região Los Lagos, no sul do país. Com base em entrevistas em profundidade, observação participante e análise de conteúdo, comparamos o consumo comunitário, baseado numa experiência estética de copresencialidade no sul do país, com a tecnificação e a individualização do consumo em Santiago do Chile. Na capital, o consumo de mate tem se tornado um gosto da classe média-alta, um elemento de diferenciação impulsionado pela criação de produtos e espaços de consumo que expressam a apropriação e a mistificação da erva mate.

Palavras-chave: Chile, consumo compartilhado, consumo individual, dinâmicas de consumo, estética da alimentação, modernização alimentar, sociologia da alimentação, erva mate.

INTRODUCCIÓN

La yerba mate (*Ilex paraguariensis*) servida con agua caliente, en un recipiente y con una bombilla (la materialidad de estos implementos es diversa¹), es una infusión conocida como *mate*, cuyo origen puede rastrearse desde épocas precoloniales en las comunidades guaraníes (Ricca 2006). El acto de ingerir este brebaje en compañía de otras personas puede ser conocido como *mateada* (Ricca 2006) y esta dinámica de comensalidad, cuyas características varía, nos lleva a afirmar que, más que una simple bebida, el mate puede constituir una instancia alimentaria en sí mismo.

El consumo de mate en Chile tiene una historia que data del siglo XVI, cuando la bebida fue introducida en el panorama nacional (Jeffs 2017; Ricca 2006; Soler 2016). Si bien el mate estaba presente de modo transversal en la sociedad chilena y había una costumbre cotidiana de beberlo (Couyoumdjian 2009), desde finales del siglo XVIII decayó su consumo debido al aumento de los precios de la yerba mate, producto de la extinción de la Compañía de Jesús en 1773; ello llevó a la desaparición de su venta en el mercado (Barreto 1989). Por otro lado, desde 1870, ocurrió un proceso de transformación de los hábitos alimenticios a la usanza europea, como consecuencia de la apertura al comercio internacional que relegó el consumo de mate a las clases más bajas de la población (Jeffs 2017; Johan 2010; Landaeta 2003), y a la población rural (Barreto 1989).

A nivel teórico, las investigaciones y textos sobre consumo de mate en Chile suelen indicar que hay un bajo consumo de esta bebida actualmente, mientras lo sitúan principalmente en la zona sur del país y entre las clases bajas (Barreto 2006; Johan 2010). No obstante, en la última década ha surgido una nueva difusión del consumo en Chile, especialmente en la capital del país, asociado a los estudiantes y a las migraciones internas entre las ciudades (Barreto 1989).

La presente investigación exploratoria tiene un carácter interdisciplinario, cuyo objetivo general es explorar las dinámicas actuales del consumo de mate en la capital del país en contraste con el sur de Chile, específicamente la región de los Lagos. Esta comparación responde

1 <https://www.artdec.gob.cl/sitio/Contenido/Colecciones-digitales/9912:Mates-Chilenos>

al hecho de que el consumo en el sur del país tiene una larga historia y una tradición más latente, en contraste con Santiago, en donde ha tenido un proceso de revitalización a partir de los últimos años.

FUNDAMENTACIÓN DEL PROBLEMA

La importancia social del consumo de mate reside en distintos elementos. Por una parte, dada la difusión de su consumo, Jeffs (2014) lo considera como “un género dinamizador de la vida económica del cono sudamericano, constructor de redes comerciales de grandes distancias, creador de rutas y vínculos económicos, sociales y culturales” (4). Por otra, Oberti (1979), Barretto (1989) y el mismo Jeffs (2014) lo consideran un elemento integrador, asociado a significados culturales de gran valor sociocultural. Así, el consumo desde su origen se encuentra marcado por diferencias de clase y estatus (Jeffs 2017), lo que se puede apreciar particularmente en las materialidades de los recipientes en que se bebía: entre la oligarquía podían encontrarse piezas de plata, mientras los de las clases populares eran de calabaza o cerámica².

Entendiendo que la alimentación es un elemento que configura relaciones sociales (Fischler 1995), el análisis del consumo de mate, en tanto bebida que atraviesa la historia nacional desde el siglo XVI (Soler 2016), es relevante para entender las relaciones y estructuras sociales en las que se imbuye dicho consumo en el heterogéneo contexto nacional chileno actual, inserto en procesos globales de modernización. Lo anterior corresponde al factor más implícitamente sociológico de esta investigación, pero también buscamos complementarlo con una visión estética. Consideramos que el consumo de esta bebida supone una dinámica comunitaria (Perullo 2016) que implica la copresencialidad de los comensales y les lleva a reunirse en un lugar íntimo para compartir la bebida, o bien, puede presentarse como una actividad individual en la que se destaca el gusto personal. De tal manera, se desarrolla una ritualidad en torno al consumo, en la que juega un rol principal la interacción misma con los recipientes y la preparación del brebaje; esta puede descansar en el compartir o en el perfeccionamiento de la técnica individual. Son necesarias por lo tanto las miradas disciplinares

2 <https://www.artdec.gob.cl/sitio/Contenido/Colecciones-digitales/9912:Mates-Chilenos>

de ambas áreas del conocimiento para entender de forma compleja este fenómeno.

METODOLOGÍA

Desde una aproximación cualitativa con un enfoque etnometodológico (Garfinkel 2011), desarrollamos esta investigación de carácter exploratorio, ya que el tema ha sido poco tratado en Chile. Recurrimos a la aproximación etnográfica (Cottet, citado por Canales 2006) de los casos de estudio, con observación participante (Bogdan y Taylor 1987, 33) y entrevistas en profundidad (Gaínza, citado por Canales 2006). También hicimos un análisis de contenido (Bell 2001), que incluyó la revisión de archivos audiovisuales (Ortega 2009) y escritos, que recopilamos de redes sociales, periódicos, blogs y otros relacionados con el mate. Hicimos trabajo de campo en la región metropolitana, específicamente en la ciudad de Santiago, y en la región de Los Lagos, en la ciudad de Osorno y en Castro (a las que nos referiremos como la “zona sur”). En cada zona estudiamos seis casos a lo largo de seis meses, seleccionados por un muestreo de conveniencia y contactados por terceros.

Buscamos insertarnos en el mismo ritmo de vida de las personas que consumen mate e intentamos ser parte de su cotidianeidad, pero el mismo hecho de preguntar sobre aquello que hacen diariamente parecía ser uno de los *breaching experiments* de los que habla Garfinkel (2011). Particularmente en la zona sur, las dinámicas de observación se centraron en las casas de las personas y consistieron en tomar mate junto o posterior a una de las comidas principales de los individuos e incluían entrevistas. Además, mantuvimos una atención panorámica en quienes participaban de las dinámicas de consumo de mate, sin enfocarnos en un solo individuo, lo que podría considerarse como una entrevista grupal o discusión de grupo natural no estructurada, ya que las mismas personas compartían sus reflexiones y experiencias en torno al mate. De esta forma, destacamos el carácter etnometodológico de la recolección de información, que considera que el mismo tema de conversación es construido por los interlocutores y es el contexto el que hace coherentes e inteligibles los intercambios que realizan (Coulon 1987).

Por otra parte, en Santiago hicimos entrevistas en profundidad a individuos que hacían una pausa o ruptura en su quehacer cotidiano

para tener el espacio de hablar sobre mate y no en todos los casos hubo un consumo de la infusión en la misma entrevista. Por lo anterior, la mayoría de las entrevistas de esta zona fueron realizadas en los lugares de trabajo de las personas entrevistadas. En el caso de estas entrevistas, como aquellas realizadas en la zona sur, omitimos los nombres de las personas entrevistadas en las transcripciones, con el fin de resguardar la confidencialidad.

RESULTADOS

Antecedentes

Ya que la historia del mate en Chile tiene un recorrido histórico de varios siglos, consideramos importante aclarar que no es un país productor de yerba mate, pero es uno de los mayores consumidores de América Latina, que importa desde Argentina³ y Brasil un formato de preferencia de 250 gramos o medio kilo con yerba ya procesada, mientras que un porcentaje muy bajo de las importaciones corresponde a yerba canchada (Benedetti 2009). Además, el consumo de la zona central del país se asocia a un estilo argentino (Johan 2010). Según los datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)⁴, las importaciones de yerba mate en Chile tuvieron un crecimiento exponencial en 2005, aumentando once veces en relación con el año anterior. En los años posteriores se mantuvo un rango similar de importaciones hasta 2015, cuando volvió a crecer de modo constante hasta 2018, año en el que llegó a las 5502 toneladas de yerba mate importadas a Chile (Banco Central de Chile 2019).

El consumo de esta bebida se ha potenciado en el país y es posible encontrar numerosas marcas en supermercados, tiendas especializadas y locales menores (Benedetti 2009). Sin embargo, observamos una diferencia entre las zonas estudiadas, dado que en Santiago existen tiendas especializadas de mate donde los precios pueden alcanzar los USD 11 (según la tasa de cambio del 6 de octubre de 2020) por un paquete de medio kilo, mientras que en un mercado local de la zona sur no supera los USD 4.

3 <https://www.argentina.gob.ar/noticias/yerba-mate-las-exportaciones-alcanzaron-un-record-historico-y-el-consumo-interno-es-el>

4 <http://www.fao.org/faostat/en/#data/TP>

Es importante tener en consideración que en la ciudad de Osorno, debido a su cercanía con la ciudad argentina de Bariloche, se produce un estrecho intercambio de productos, dado que las personas chilenas viajan a comprar yerba para consumo personal o venta en el mercado, lo que explica también que el precio sea más bajo.

Otro punto de comparación es la venta en cadenas de supermercados, cuyo precio está estandarizado para todo el país, en las que el medio kilo de yerba puede llegar a costar aproximadamente USD 6. Un último aspecto por considerar es la variedad de marcas y tipos de yerba disponibles, que en los supermercados es más reducido, mientras que en las tiendas especializadas de Santiago y los mercados locales de la zona sur ofrecen una variedad mucho más amplia. No obstante, en la zona central del país las diferencias apuntan al tipo de confección de la yerba (con o sin palo, orgánica, entre otros), mientras que en el sur se puede encontrar una mayor variedad de sabores (limón, naranja, boldo, entre otros).

Cabe destacar el caso del boldo, una hierba cultivada en Chile y exportada principalmente a Argentina y Paraguay, “puesto que se utiliza para elaborar mate compuesto, ... que reúne en una sola infusión el placer de beber mate, con la posibilidad de tratar alguna afección de salud con las hierbas medicinales” (Benedetti 2009, 162). No obstante, en la zona sur pudimos observar el uso de hierbas en su estado natural, sumado a un profundo conocimiento de sus cualidades medicinales.

Consumo en Santiago

En la última década ha habido un incremento exponencial del consumo de mate en Santiago, percibido por los mismos entrevistados y constatado por nosotras, al observar ciertos sectores de la ciudad en donde cada vez es más habitual encontrar gente bebiendo en parques o incluso en el transporte público. Además, distintas cafeterías han incorporado el mate en las opciones de su carta. Destaca que muchos de estos nuevos lugares se encuentran en barrios de mayor ingreso económico de Santiago. Por otra parte, la venta de implementos para su consumo (recipiente, bombillas, termos, materas) se ha difundido, tanto en tiendas *online*, como supermercados y tiendas especializadas.

De las personas entrevistadas constatamos que la mayoría tenía el recuerdo de haber tomado en su infancia, y la figura la abuela se dibuja como elemento en común, pero luego dejaron de tomar y lo retomaron

de un modo distinto en su adultez. Este grupo comprendía adultos y adultas entre 40 y 50 años. También está el caso de quienes comenzaron a tomar recientemente sin tener ninguna experiencia previa, sin un recuerdo o conocimiento compartido en el ámbito familiar, que incluye a jóvenes de 20 a 30 años, quienes por sus propios medios han buscado educarse en los modos de preparación y consumo del mate, siguiendo los consejos disponibles en redes sociales y tomando como referente el estilo argentino o uruguayo.

Encontramos también que la mayoría de las personas entrevistadas consumía otras bebidas calientes como té o hierbas, pero en algunos casos la ingesta de café les había provocado reacciones adversas en sus cuerpos, lo que había propiciado el consumo de mate como bebida de reemplazo. En otros casos, el deseo de bajar de peso llevó a que comenzasen a tomar mate y a adquirir otros hábitos alimenticios, como se puede ver en los siguientes testimonios:

Ehh, lo que pasa es que yo tomé mucho café en un momento de mi vida y posiblemente ahí ya me hizo muy mal pa' la guata, y qué sé yo ... Americano también, ocasionalmente, ocasionalmente. Y té y aguas de hierba, más que té. Té de menta, ¿cachai? boldo, ehh... esas son las cosas que como más tomo. (Entrevista 10)

Este año empecé a tomar mate más, digamos, más constantemente; no sé por qué, no me acuerdo bien por qué. Me parece que fue una época en que tenía que tomar fierro, suplemento de fierro y me di cuenta que el café impedía la absorción de fierro, y después me di cuenta [de] que el mate también, pero empecé a usarlo como alternativa. [...] Me di cuenta que me energizaba *heavy*, y que me quitaba el hambre, entonces paso de largo sin ningún problema hasta la hora de almuerzo, lo cual me beneficia para bajar de peso. (Entrevista 9)

Mira yo comencé a tomar mate porque me quitaba el hambre en ese entonces [...]. Yo veo una diferencia muy grande entre los hábitos alimenticios que tenía en ese tiempo y los hábitos alimenticios que tengo actualmente. (Entrevista 11)

También encontramos que algunas de las personas entrevistadas tenían un trato distinto en el gusto y en la relación sensorial con el mate, a diferencia de otras bebidas calientes. En el caso del mate, establecían con mayor claridad un gusto personal, una preparación específica que llevaba a que el modo de tomar mate quedara circunscrito al mundo individual, para beber en solitario. Las razones que daban las mismas personas entrevistadas tenían que ver con que no conocían gente que tomase mate o que tuviera un gusto muy particular que chocaba o excluía al del resto.

La gran mayoría de las veces, lo consumo solo, no porque no quiera compartirlo, sino porque nadie me pide [...]. Tengo un primo que a veces me dice: “¿me das mate?”. Ya, pero [a] él le gusta con azúcar. “Entonces hazte aparte tu mate, porque yo no lo consumo” (Entrevista 6)

Además, sobre los motivos por los que bebían, mencionaban la productividad; tomaban la infusión para tener más energía al trabajar o estudiar. De este modo, incorporaban el mate a la rutina laboral con la intención de mejorar el desempeño; lo llevan al trabajo, al colegio o a la universidad. El mate en este contexto se encuentra desprovisto de un carácter colectivo, y se asocia en cambio a un consumo individual, en general fuera del espacio doméstico. Incluso quienes consumen en su casa suelen hacerlo en solitario, afirmando que “tiene que ver con una cuestión mía, que es como también muy reservado de una instancia personal, ¿entiendes?” (Entrevista 10).

Detectamos a la vez la atención particular en los momentos “más aptos” para tomar mate, en las mañanas o al mediodía, y se evita en las tardes, ya que puede afectar los ritmos del sueño. Sin embargo, el estado de alerta que genera en algunas personas hace que se consuma con este fin y así poder trasnochar estudiando o trabajando: “...es mucha la energía que llega. Es mucha y yo me he visto fácilmente todo el día trabajando, tipeando de verdad con mucha energía” (Entrevista 11). De lo anterior se desprende que el mate se inserta en la rutina y ritmo de vida acelerado de las personas; pasa a ser un instrumento que permite tener la energía suficiente para hacer otras cosas en vez de constituir un evento en sí mismo. Aun si para algunos tiene valor por sí mismo, suele ser una actividad solitaria.

Los recipientes para tomar mate varían según las personas entrevistadas. Hay recipientes de materiales más tradicionales como calabaza, madera y cerámica, pero también recipientes que responden a necesidades netamente prácticas, de metal, de plástico, e incluso la utilización de la misma tapa del termo del agua. Otros consumidores y consumidoras los rechazan, ya que consideran que su material impacta negativamente el sabor del mate o lo asocian a un consumo más “de moda”, menos experimentado. Sin embargo, los mates de plástico se ofrecen en supermercados en la capital, ya que implican menor cuidado, son más fáciles de transportar y se adaptan de manera fácil al ritmo de vida acelerado de Santiago.

Encontramos en Santiago una forma altamente normada de preparar el mate, que destaca una forma *correcta* de tomarlo a la que se le da predilección. Hay una búsqueda consciente por esta forma correcta, que se aprende ya sea por pares o de manera autodidacta a partir de información de páginas de Internet (nacionales o internacionales). Esta se asocia al modo de preparación usado en países de mayor consumo, como Uruguay y Argentina, y se legitima mediante el discurso que asegura que dicha preparación prolonga el sabor, permitiendo que se disfrute más intensa y duraderamente la yerba. El criterio ostenta cierta objetividad y es así cómo se desarrolla una forma altamente tecnificada, homogénea y normativa de preparar, de *cebar* el mate.

Esta forma correcta dicta que el consumo de “mate amargo” debe ser sin azúcar ni la adición de hierbas o elementos para saborizarlo. Quienes lo prefieren dulce, usan endulzantes, como la estevia, que consideran más saludables que el azúcar. Para la preparación del mate, primero se pone la yerba en el recipiente y este es agitado tapándolo con la mano para así “sacarle el polvillo”. Se deja la yerba en un ángulo, de manera que quede un agujero en donde se pone la bombilla, la cual no debe moverse posteriormente. El agua se va añadiendo, con un termo, al lado de la bombilla, con el fin de no mojar la yerba completa y así prolongar su intenso sabor. El termo se usa cuando el mate sale del espacio doméstico (más específicamente, de la cocina) hacia los lugares de trabajo y estudio. Se tiene un especial cuidado con la temperatura del agua, que no debe estar hirviendo para evitar que se queme la yerba, lo que impacta negativamente su sabor y provoca que esta se “lave” (quede aguada) más rápidamente. Dado que el consumo se asocia en general con instancias de producción,

no se suele acompañar con comida y, en algunos casos, reemplaza el desayuno o refrigerios por motivos dietéticos.

Las personas entrevistadas relacionaron el mate con un estilo de vida saludable, que destaca sus efectos positivos en el cuerpo tales como bajar de peso, tener más energía y reemplazar el café para evitar problemas estomacales. El conocimiento de estos efectos va asociado a un cierto capital cultural, en tanto estos efectos positivos se describen bajo conceptos científicos. Asimismo, se privilegia su consumo en tanto estimulante y, por lo tanto, como forma de potenciar la productividad, lo que indica la racionalización de los motivos del consumo, en tanto es “indudable la atención de la población chilena hacia productos alimenticios naturales y con propiedades benéficas para la salud” (Benedetti 2009).

A pesar de la racionalización y tecnificación que define el consumo de mate en Santiago, las personas entrevistadas también acudieron a la remembranza que suscita la práctica de consumir mate; evocaron a algún pariente mayor (en general la abuela) que tomaba la bebida. Esta remembranza no solo hacía referencia a la historia familiar, sino también a un tiempo previo a la colonización, que asociaba el mate con el estilo de vida comunitario atribuido a los pueblos indígenas, que percibían ya casi desaparecido en la actualidad. Esto contrasta con la práctica habitualmente en solitario de consumo que afirman tener.

El mate siempre se comparte porque parte como del ADN de la cuestión. Y yo creo que eso viene de la... de la cultura indígena. De la cultura indígena en general de Sudamérica. La cultura indígena es de sentarse alrededor del fuego, sentarse alrededor de una conversación larga, cuando hay tiempo. Es de la cultura de... es de la cultura del estar, del escuchar. La cultura indígena, que la hemos ido perdiendo claramente en nuestras ciudades y nuestro estilo de vida. Pero que los indígenas siguen teniéndola. Los mapuche siguen teniéndola. (Entrevista 2)

Consumo en la zona sur

Tomar mate en el sur es un saber práctico que se transmite generacionalmente, en la experiencia misma, y las características del consumo dependen del espacio social en el que se instale. Pudimos observar que suele ser una práctica realizada de modo familiar en las casas, una dinámica

más bien privada que, a la vez, mantiene la lógica de apertura; tiene ciertas similitudes con las dinámicas de consumo que encontramos entre la comunidad jesuita; a nadie se le niega un mate (Cayul y Pessoa 2020). Desde una temprana edad las y los adultos lo comparten, lo observan, lo prueban y, así, aprenden a tomarlo. Quienes ya son personas de la tercera edad han consumido toda su vida del mismo modo e, incluso en las generaciones más jóvenes, hay una continuidad en el modo de tomar mate. Cabe señalar que esta práctica, según lo que nos informó uno de los entrevistados, difiere de las de la zona patagónica del país.

En la zona sur, lo suelen tomar todos los días entre las comidas principales, sea después de desayunar, almorzar o cenar, aunque también se acompaña de algo para comer, sea al *tomar once* o con “alguna cosita” como galletas o queque. Sin embargo, no hay un horario determinado para consumir mate; puede ser en la mañana o muy tarde en la noche, después de cenar, aunque a veces también está aquella intención o planificación de *matear*, el decidir juntarse en una casa para tomar mate. Sin embargo, no necesariamente hay una exclusividad del mate; en algunos casos pudimos observar que, mientras se pasaban el recipiente de mano en mano, también podían estar tomando otra bebida (café, té, jugo o gaseosa). Lo que sobresale es aquella dinámica de darse un tiempo extendido para sentarse en la mesa, junto a la cocina de leña (si es que la hay), para conversar compartiendo un mate.

Hay ciertas reglas asociadas al consumo que no se explican ni mencionan, sino que más bien se aprenden al ir participando de tomar mate: dar las gracias, por ejemplo, significa que una persona ya no desea beber más; pero si una persona no lo sabe y agradece el gesto, luego no le darán más. También destaca la figura de quien ceba el mate, que se encarga de prepararlo, ponerle agua y azúcar cada vez que le sirve a alguien, y debe llevar la cuenta de los respectivos turnos para tomar. Pudimos apreciar que quien ceba puede ser un hombre o una mujer, pero suele ser la figura de autoridad en la casa: la abuela, la dueña de casa o el hombre de mayor edad. La ronda va *pingponeando*, esto es, la persona que ceba toma y luego se lo entrega a alguien, quien al terminar de beber se lo devuelve al cebador para que le ponga agua y azúcar, y luego se lo entrega a alguien más, hasta completar el círculo y volver a empezar.

El recipiente mismo en el que se toma mate suele ser más pequeño que los que se usan en Argentina o Uruguay; si bien podemos encontrar

el típico mate de calabaza, también utilizan algunos de cerámica o tazas bajas. Para prepararlo se le pone la yerba mate, *pastos* (hierbas tales como la menta, poleo, melí, cedrón, entre otras) o cáscaras de limón, azúcar (o endulzante) y agua hasta llenar el recipiente, lo que se revuelve con la bombilla. Se suele calentar el agua en una tetera sobre la cocina a leña, se mantiene ahí y se va rellenando, por lo que se sirve muy caliente y se debe beber lentamente para no quemarse. Con respecto a la cantidad de azúcar, “si a usted le gusta dulce y a mí, amargo, se le pone un poco de azúcar [...] un término medio para que todos tomen” (Entrevista 4), con la intención de que sea del gusto de la mayoría y pueda compartirse. En el caso de las personas que no pueden ingerir azúcar, se reemplaza por endulzante y se mantiene el gesto de ponerle unas gotitas (si es líquido) cada vez que se sirve el agua. Al mojar toda la yerba, se *lava* rápidamente, por lo que luego de un par de vueltas se cambia (se agrega más yerba mate) y se sigue tomando.

Circula allí un conocimiento oralmente transmitido sobre las propiedades beneficiosas del mate y de las hierbas que se le agregan, que llega al punto de atribuirle un sinfín de capacidades curativas. Una entrevistada (Entrevista 7) señalaba que, para disminuir la inflamación de garganta, mascaba la yerba ya lavada, es decir, que había bebido. Pero no hay una intencionalidad funcionalista o utilitaria en el consumo del mate, como se aprecia con mayor claridad en la zona central en donde sirve como medio para obtener un beneficio físico, bajar de peso, por ejemplo. En el sur hay un consumo constante de mate que en algunas ocasiones va acompañado de ciertas hierbas para disminuir un dolor de estómago o simplemente para agregarle un sabor distinto.

Allí el mate es un tiempo y espacio de encuentro entre quienes se conocen; también es un don que permite fortalecer los vínculos comunitarios y, a la vez, hacerse parte de esta comunidad. Es el “momento de relajó” (Entrevista 12) para sentarse, despreocuparse, “detenerse y darse el tiempo” (Entrevista 4) de conversar, contar anécdotas, *copuchar* (hablar sobre las infidencias y rumores de las personas conocidas). En el mate se comparte lo que se bebe, el tiempo, las palabras... la copresencialidad. Lleva a salirse de la temporalidad propia de la rutina, para entrar en una atemporalidad, un ritmo que invita a demorarse y quedarse ahí. Predomina lo comunitario del gusto sobre las preferencias personales y lo técnico queda en segundo plano. No hay un modo correcto de cebar el mate, pero sí una forma establecida de consumirlo, que es la de compartir.

Si bien las personas entrevistadas no mencionaron explícitamente los motivos del consumo de la yerba, uno de ellos afirmaba que tomaba cuando le venía el impulso y lo relacionaba con el momento de sentarse a compartir con su familia (Entrevista 5). Sobresale también la importancia de la presencia del mate en los hogares, al punto de afirmar que “una casa sin mate no es casa” (Entrevista 4)

REVISIÓN DE ARCHIVOS: NUEVAS TENDENCIAS EN TORNO AL MATE

Primero, pudimos constatar que las noticias en torno al mate se incrementaron en la última década en los periódicos nacionales. Si bien algunas notas de prensa incluían una reseña histórica sobre el origen de esta bebida y su consumo en Chile, lo situaban en un pasado lejano y como una práctica olvidada, mientras que otros medios lo presentaban como una incorporación reciente al país. Un ejemplo de esto es una nota de 2012 publicada en el portal de *Biobio Chile* titulada “Los 10 beneficios que los chilenos habíamos *olvidado* del consumo de mate”⁵ (las cursivas son nuestras). Llama la atención que el enfoque esté puesto en los beneficios físicos del consumo más allá de la dinámica misma, y que esta se presente como algo que fue discontinuado.

Durante el 2012, el portal de noticias *24horas* publicó un vídeo en la sección de Espectáculos y Cultura, que anunciaba la creciente popularidad de esta “tradicional infusión entre los chilenos”⁶ y subrayaba que incluso los restaurantes lo tenían en su carta. Después incluyeron una serie de notas de prensa en la sección de Salud y Bienestar, donde argumentaban los beneficios comprobados por la ciencias de tomar mate⁷ y también recalca la reciente popularidad y expansión del consumo más allá del sur del país⁸. Un último aspecto que destacar de este sitio en particular es que definía el mate como un bebestible “típico de los

5 <https://www.biobiochile.cl/noticias/2012/02/05/los-10-beneficios-que-los-chilenos-habiamos-olvidado-del-consumo-de-la-yerba-mate.shtml>

6 <https://www.24horas.cl/tendencias/espectaculosycultura/los-secretos-del-mate-199924>

7 <https://www.24horas.cl/tendencias/salud-bienestar/consumo-de-hierba-mate-retrasa-el-envejecimiento-celular-406569>

8 <https://www.24horas.cl/tendencias/salud-bienestar/por-que-el-mate-es-tan-popular-en-chile-408341>

argentinos, pero poco a poco se ha ido arraigando entre los ciudadanos de nuestro país (Chile)⁹; además incluía una serie de indicaciones para cebar, cuyo referente era el modo de preparación que puede identificarse como el argentino, posicionando al país trasandino como principal referente en tanto consumidor y tipo de consumo.

Desde una mirada foránea sobre el consumo de mate en Chile, nos encontramos con el blog *Fans del Mate* que publicó un artículo titulado “El mate se toma en Argentina, Uruguay, Paraguay, Brasil y... también en Chile”¹⁰ como sorpresa de su *descubrimiento*. Mientras tanto, el Instituto Nacional de la Yerba Mate en Argentina pareciera celebrar el incremento del consumo en Chile¹¹, como parte de su campaña “Todos en el Mate”¹² que se ha desplegado mediante redes sociales y organizado instancias de formación, como la “Cata de Yerba Mate Argentina en Chile” realizada en 2017 (Figura 1).

Figura 1: Cata de Yerba Mate de Todomate



Fuente: perfil de twitter de Yerba Mate Argentina, agosto 7 de 2017.

En esta instancia en particular asistieron personas que ya tomaban mate, pero les (in)formó sobre el modo *correcto* o más adecuado de pre-

9 <https://www.24horas.cl/tendencias/salud-bienestar/descubre-los-beneficios-de-consumir-yerba-mate-1829270>

10 <https://www.fansdelmate.com/habitos-y-costumbres/chilenos-tambien-to-man-mate.html>

11 <https://yerbamateargentina.org.ar/el-mate-conquista-a-los-jovenes-chilenos/>

12 Todos en el Mate. Disponible en: <https://www.todoestaenelmate.cl/>

pararlo. Además, participaron de esta actividad¹³ figuras de televisión y artistas asociados a los estratos más altos del país. Algunas de estas personas se han vuelto *expertos del mate*¹⁴, transformándose en embajadores de una imagen de vida saludable, productiva y conectada con la naturaleza, tres elementos que configuran el discurso que promueve el consumo de mate en Chile. En consonancia con esto, una entrevistada de Santiago nos comentó que parte de las razones por las que consumía era que seguía páginas sobre comida sana en Instagram:

Ellas como que hablan de las bondades del mate, no... o sea, no sé si... no me acuerdo en este momento qué características en específico promueven, pero claro, lo promueven como consumo saludable. Es que ellas son dos personas que promueven la alimentación saludable, [...] tratan de promover temas de no procesados, alimentos no procesados, y también es fan del mate. (Entrevista 9)

Mientras tanto, ninguna de las personas entrevistadas de la zona sur tenía conocimiento de esta campaña ni buscaba consejos en Internet sobre la *correcta* preparación del mate. Por ello, percibimos el carácter normado en el modo de cebar la infusión que presentan los medios que hablan sobre el mate como algo novedoso o teniendo como referente las costumbres de otros países del Cono Sur.

Considerando la expansión del consumo, que se aleja del regional o tradicional, hay también un público objetivo al que iría dirigido. En 2017, una noticia de *El Mercurio* anunciaba que “El mate conquista a los jóvenes chilenos”¹⁵ y otro diario digital mencionaba que esta nueva tendencia de consumo apuntaba a grupos de jóvenes y adultos jóvenes quienes serían “los que se transforman en *#matelovers*”¹⁶. Hay también un cambio en la instancia y espacio de consumo, ya que ahora existe la posibilidad de beber en restaurantes o tiendas especializadas como las que se mencionan en el blog de *Todo Esta en el Mate*¹⁷. Dentro de estos

13 https://www.youtube.com/watch?v=aLgZkedDQWo&feature=emb_title&ab_channel=TodoEstaEnElMate

14 <http://www.todoestaenelmate.cl/expertos-del-mate.html>

15 <http://www.economiaynegocios.cl/noticias/noticias.asp?id=424250>

16 <https://www.latercera.com/noticia/chile-segundo-pais-del-mundo-mas-consume-mate-argentino/>

17 <http://www.todoestaenelmate.cl/blog-todo-esta-en-el-mate/june-22nd-2018>

se destaca De Sur Mate Bar, local en la zona oriente, la de más altos ingresos de Santiago¹⁸, que se especializa en la venta de yerba, recipientes y otros implementos para tomar mate, tales como termos, bombillas, etcétera. Pero la particularidad de esta tienda es que también se presenta como un espacio en el que se puede aprender a tomar mate (Figura 2).

Figura 2: Tomar mate en el bar



Cada persona bebe de manera individual. Fuente: página de Instagram Del Sur Mate bar, enero 11 de 2019.

De este modo, la nueva *moda* del mate involucra no solo una preparación distinta, sino que también representa una transformación en el consumo, que sale del espacio hogareño y se incorpora a tiendas de especialidad, como la mencionada recientemente. Es importante destacar que los precios del mate (la infusión) y de los implementos (yerba, recipiente, bombilla) varían según el sector de Santiago en el que se encuentre el negocio. Pero para tener un punto de referencia podemos mostrar el “Kit para principiantes” que se recomienda en Del Sur Mate Bar, que considera los siguientes implementos: yerba, mate (recipiente) y termo, con un precio que ronda los 50 dólares¹⁹.

18 <http://observatorio.ministeriodesarrollosocial.gob.cl/indicadores/docs/region/Metropolitana.pdf>

19 <https://www.latercera.com/practico/noticia/introduccion-al-mate-principiantes/777227/>

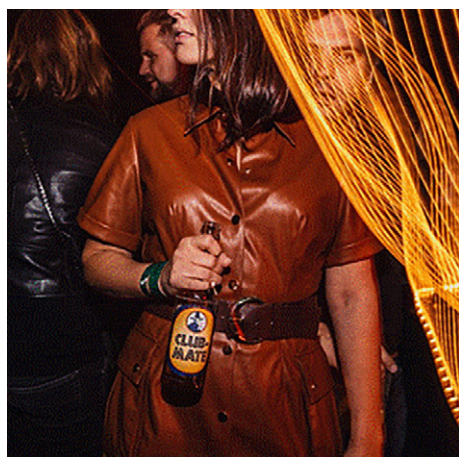
También se puede apreciar la transformación completa en el consumo de mate, como las comidas y bebidas alcohólicas recomendadas en la página de *Todo Esta en el Mate* que incorporan la yerba en sus preparaciones, mientras que ahora se comercializan bebidas con base en la yerba como Caa Yari, producida en Chile (Figura 3); Club Mate, producida en Alemania (Figura 4), y Marley Yerba Mate, producida en Estados Unidos (Figura 5).

Figura 3: Mate en botella de Chile



Fuente: página de Facebook de Caá Yari Mate, agosto 28 de 2017.

Figura 4: Mate en botella de Alemania



Fuente: página de Facebook de Club Mate Chile, noviembre 8 de 2019.

Figura 5: Mate en lata



Fuente: página de Facebook de Marley Coffee Chile, enero 10 de 2019.

Estas empresas aseguran que sus bebidas mantienen los beneficios del mate, pero en un envase más amigable (botella de vidrio o lata) para las personas que habitan la ciudad y están constantemente en movimiento. Sin embargo, en las que provienen de Alemania y Estados Unidos hay una desmaterialización sensorial y simbólica en torno al consumo de mate.

La versión europea se produce como bebida energética y es promocionada como “un perfecto acompañante para fiestas y celebraciones”²⁰, mientras que la producción chilena Caá Yari destaca los beneficios para la salud del mate, pero además suma un componente tradicional y mítico que se observa en el mismo nombre de la marca que, según explican en su página web, proviene de un mito guaraní²¹. Particularmente este gesto corresponde con lo que Aguilera (2016) denomina como *innovar a través de la tradición*, es decir:

incorporar tradición, espesor histórico, antigüedad o cualquier otro concepto afín, es al día de hoy una manera de innovar, [esto funciona en tanto que] posicionar a los productos en el pasado agrega valor, pues los convierte en antiguos, milenarios, tradicionales, es decir, opera como una variable de diferenciación. (Aguilera 2016, 252)

El análisis de plataformas digitales en torno al consumo de mate en Chile revela que estas apuntan particularmente a un público de clase media-alta de Santiago, lo que se explica al examinar sus discursos sobre la productividad y la preocupación por la nutrición (en tanto alimentación saludable). También llama nuestra atención que la mayoría de las imágenes publicitarias y de difusión muestran a mujeres, blancas y jóvenes, u hombres con características similares, mientras que en los blogs de mate se busca promover el consumo de mate a través de figuras de televisión, especialistas en nutrición y deportistas nacionales.

DISCUSIÓN

Hasta hace diez años, en Chile predominaba la idea de que el consumo de mate estaba principalmente acotado a los estratos más humildes y la zona de Chiloé, en el sur del país (Johan 2010). Sin embargo, a partir de las entrevistas y la observación participante, tanto en Santiago como en la región de Los Lagos hemos encontrado que actualmente su consumo es transversal a los distintos estratos socioeconómicos y, en la última década, se ha difundido en la clase media y alta. No obstante, también los significados asociados al mate y su consumo varían entre los distintos

²⁰ <https://pousta.com/club-mate-chile/>

²¹ Caa Yari Mate. Disponible en: <https://web.caayarimate.cl/>

grupos sociales, así como las distintas zonas estudiadas, lo que convierte su forma específica de consumo en un elemento de distinción simbólica y, como tal, en una práctica enclasable (Bourdieu 1998).

El consumo de mate en la zona sur transforma la práctica en una situación, con una estructura y un significado propios (Barthes 2006). Es un acto ritual que supone el encuentro con el otro y configura un tiempo presente (Sepúlveda 2005), que invita a demorarse en el acto mismo de tomar mate. El gesto mismo de beber provoca detenerse y darse el tiempo de conversar; se puede estar horas tomando mate y vivenciando aquel espacio de encuentro. Por ello, lo vinculamos con la noción de mito que postula Eliade (1991), pues es un saber y una práctica que se centra en un sujeto corporizado que conoce mediante una experiencia vivencial. Para aprender a tomar mate es necesario sentarse a tomar junto a otros y compartir en una comunidad que tiene sus propias reglas tácitas de consumo, así como el modo primordialmente corporal de beber, tener en las manos el recipiente y sorbetear la bombilla. Esto también puede responder a la necesidad de compartir el gusto que, según Perullo (2016), es parte de nuestra naturaleza estética, la cual está profundamente enraizada en la convivialidad (del latín *cum vivere*: vivir juntos), ya que el mate se comparte, se manifiesta como un don siempre disponible para incorporar a otros, propio de la dinámica de consumo sureña.

Además, resulta fundamental que la estructura y la forma de tomar mate está sujeta al actuar de la persona que ceba el mate. La cantidad de azúcar de la bebida y los turnos para beber dependen de quien ceba, que suele ser el o la dueña de casa, que otorga legitimidad principalmente tradicional (Weber 2012) en el consumo de mate. Por otra parte, en Santiago la legitimidad es mayormente formal, ya que se busca cebar el mate del “modo correcto”, derivado del consejo de terceros o de tutoriales de Internet. También el consumo mismo involucra un motivo subjetivamente enunciado. Así, en Santiago el consumo de mate, lejos de estructurar una situación por sí solo, con un espacio y tiempo propio, se inserta en los espacios que deja la rutina de trabajo. Responde entonces a un patrón de consumo ligado a lo que algunos autores han descrito como la *modernidad alimentaria* (Fischler 2010; Barthes 2006), en donde se privilegia el consumo individual en desmedro de la alimentación con comensales, es decir, en comunidad, práctica que le da predilección a un consumo más bien de carácter funcional.

No existe un lugar ni un tiempo específico para el consumo de mate, sino que su consumo responde en gran parte a la necesidad de producir más y de mejor forma.

En contraste con las formas tradicionales del sur de Chile, en Santiago se observa el perfeccionamiento de las técnicas de consumo, que se manifiesta en el cuidado por la temperatura del agua y la forma en la colocación de la bombilla, así como preferencias por ciertos tipos de recipientes o de yerbas. El gusto santiaguino por el mate amargo y sin sabores añadidos se estructura en parte por un culto a la salud, por el cual las clases medias han tendido a asociar con una “exaltación ascética de la sobriedad y del rigor dietético” (Bourdieu 1988, 210). Más allá de las consideraciones de clase, la difusión del consumo de mate en Santiago responde también a una búsqueda de una cierta pureza ante la preocupación que genera la industrialización de producción de alimentos; en palabras de una entrevistada, es “volver a consumir las cosas que nos hacen bien, dejar las cosas tan procesadas” (Entrevista 3).

La idea de una “vuelta” implica también a una remembranza que está implicada en el consumo de mate, que evoca una historia personal, un recuerdo de infancia, tal como nos mencionó una entrevistada: “Mira, mi historia con el mate parte cuando yo era super chica, porque mi abuela tomaba mate...” (Entrevista 9), pero también se hace referencia una historia nacional como nos comentó otro entrevistado:

O sea, aquí históricamente se ha tomado mate, en el valle Central, ¿cachai? De hecho, en *El húsar de la muerte* —película chilena de 1925— hay una escena muy bonita en la que aparecen tomando mate. En 1925 y están recreando la época de la Independencia, ¿cachai? (Entrevista 10)

Barthes (2006) señala que la comida les permite a los seres humanos insertarse en un pasado nacional, en la que se depositaría experiencia y sabiduría ancestral. Sin embargo, en el mate, específicamente en los nuevos productos que han surgido en torno a este, tales como yerbas con nombres ancestrales que se contraponen a los recipientes de plástico, observamos que esta remembranza puede ser capitalizada y efectivamente lo es. La carga simbólica del mate, ligada a conceptos como tradición, comunidad, pueblos indígenas, deviene una forma de distinguirse en el mercado y puede llegar a ser una estrategia de *marketing*.

CONCLUSIONES

Nuestra investigación se mantiene más bien en lo descriptivo. Dado que es una primera aproximación, constata que hay consumo de mate en Chile, marcado por una variedad de dinámicas que responden en parte a los contextos territoriales y socioculturales de quienes lo consumen. Así, el mate como objeto de estudio abre la posibilidad de comprender las dinámicas y vínculos sociales de distintos grupos. Contrastamos la modernización de la vida en el consumo santiaguino, en contraste con el fuerte carácter ritual y tradicional de la zona sur. Si bien focalizamos esta investigación en estas dos zonas, el consumo de mate en Chile no es exclusivo de estas. A partir de las entrevistas y revisión de archivos, hemos encontrado, por ejemplo, que en la zona patagónica del país hay una fuerte presencia del mate, que tiene su propia forma de consumo, dinámicas y reglas asociadas.

También consideramos relevante mencionar la existencia de un mercado internacional de productos relacionados con el mate, en países en donde no existía un consumo previo de este. Tal es el caso, por ejemplo, de Alemania, donde se produce una bebida fría a base de yerba mate, o el de Francia, en donde existe una champaña infusionada con la yerba. Dichos productos han ingresado al mercado nacional chileno, configurando nuevas formas de consumo. Lo anterior da cuenta de la versatilidad que tienen los alimentos, en tanto objetos que configuran relaciones sociales y se vinculan con su entorno. En el caso particular del mate, existe una amplia variedad en su consumo que da paso a futuras investigaciones.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aguilera, Isabel. M. 2016. "Devenir típico: una aproximación genealógica al fenómeno merkén en Chile". *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad* 3, 8: 64-81.
- Banco Central de Chile. 2019. *Indicadores de comercio exterior, tercer trimestre 2019*. <https://www.bcentral.cl/contenido/-/detalle/indicadores-de-comercio-exterior-tercer-trimestre-2019>
- Barreto, Margarita. 1989. *El mate: su historia y cultura*. Buenos Aires: Ediciones del Sol.
- Barthes, Roland. 2006. "Por una psico-sociología de la alimentación contemporánea". *Empiria. Revista de metodología de las ciencias sociales* 11: 205-221.

- Bell, Phillip. 2001. "Content Analysis of Visual Images". En *The Handbook of Visual Analysis*, editado por Theo Van Leeuwen y Carey Jewitt. London: Sage Publications.
- Benedetti, Susana. 2009. *Línea base sistematización silvícola, tecnológica y comercial de boldo (Peumus boldus Mol.) en Chile*. INFOR. <https://bibliotecadigital.infor.cl/handle/20.500.12220/18571>
- Bogdan, Robert y Steve Taylor. 1987. *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Barcelona: Paidós.
- Bourdieu, Pierre. 1988. *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Barcelona: Taurus
- Canales, Manuel. Coord.-ed. 2006. *Metodología de la investigación Social. Introducción a los oficios*. Santiago de Chile: LOM.
- Cayul, Martina y Daniela Pessoa. 2020. "A nadie se le niega el mate". *Diálogos* 9, 15: 14-15
- Coulon, Alain. 2005. *La etnometodología*. Madrid: Cátedra.
- Couyoumdjian, Juan Ricardo. 2009. "El mate, el té y el café en Chile desde la independencia hasta 1930". *Boletín de la Academia Chilena de la Historia* 1, 118: 7-56.
- Eliade, Mircea. 1991. "La estructura de los mitos". En *Mito y realidad*, traducido por Luis Gil. Barcelona: Editorial Labor.
- Fischler, Claude. 1995. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Fischler, Claude. 2010. "Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna". *Gazeta de Antropología* 25, 1: Artículo 09.
- Garfinkel, Harold. 2006. *Estudios en etnometodología*. Barcelona: Anthropos.
- Jeffs Munizaga, José. 2014. "La yerba mate como factor en la integración en el Cono Sur y su desplazamiento por el consumo del té en Chile. Un caso de colonialismo consumista". Tesis de maestría en Estudios Internacionales. Universidad Santiago de Chile, Santiago de Chile.
- Jeffs, José Gabriel. 2017. "Chile en el macrocircuito de la yerba mate. Auge y caída de un producto típico del Cono Sur americano". *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad* 4, 11: 148-170.
- Johan Lorenzo, Karla. 2010. *El libro de la yerba mate*. Buenos Aires: Del Nuevo Extremo.

- Landaeta, Romané. 2003. "Entre mates, braceros y salones transitan las siluetas femeninas: Chile entre 1880 y 1950". *Cyber Humanitatis* 27. <https://revistas.uchile.cl/index.php/RCH/article/view/5691/5559>
- Ministerio de Desarrollo Social. *Casen 2015 Región Metropolitana*. Gobierno de Chile. <http://observatorio.ministeriodesarrollosocial.gob.cl/indicadores/docs/region/Metropolitana.pdf>
- Oberti, Federico. 1979. *Historia y folklore del mate*. Buenos Aires: Fondo Nacional de las Artes.
- Ortega, Mario. 2009. Metodología de la sociología visual y su correlato etnológico. *Nueva Época* 22, 59: 165-184.
- Perullo, Nicola. 2016. *Taste as Experience: The Philosophy and Aesthetics of Food*. New York: Columbia University Press.
- Ricca, Javier. 2016. *El mate*. Buenos Aires: Penguin Random House.
- Sepúlveda, Fidel. 2005. "Fiesta y vida". *Aisthesis* 38: 92-98.
- Soler, Luisa Consuelo. 2016. "Redes de comercialización de la yerba mate a partir de las operaciones mercantiles de Salvador Trucíos, Chile (1758-1798)". *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad* 3, 9: 27-53.
- Weber, Max. 2012. *El político y el científico*. Madrid: Alianza.

Fuentes primarias

- 24 horas. 2012. "Los secretos del mate". 24 horas, junio 27. <https://www.24horas.cl/tendencias/espectaculosycultura/los-secretos-del-mate-199924>
- 24 horas. 2012. "Más mate, más vida". 24 horas, noviembre 26. <https://www.24horas.cl/tendencias/salud-bienestar/consumo-de-hierba-mate-retrasa-el-envejecimiento-celular-406569>
- 24 horas. 2012. "¿Por qué el mate es tan popular en Chile?". 24 horas, noviembre 27. <https://www.24horas.cl/tendencias/salud-bienestar/por-que-el-mate-es-tan-popular-en-chile-408341>
- 24 horas. 2015. "Descubre los beneficios de consumir yerba mate". 24 horas, octubre 28. <https://www.24horas.cl/tendencias/salud-bienestar/descubre-los-beneficios-de-consumir-yerba-mate-1829270>
- BiobioChile*.
2012. Los 10 beneficios que los chilenos habíamos olvidado del consumo de la yerba mate. *BiobioChile*, febrero 5. <https://www.biobiochile.cl/noticias/2012/02/05/los-10-beneficios-que-los-chilenos-habiamos-olvidado-del-consumo-de-la-yerba-mate.shtml>

- El Mercurio*. 2017. “El mate conquista a los jóvenes chilenos”. *El Mercurio*, diciembre 9 de 2017. <http://www.economiaynegocios.cl/noticias/noticias.asp?id=424250>
- Facebook*. Página de Caá Yari Mate, agosto 28 de 2017. <https://www.facebook.com/caayarimate/photos/1426310394126508>
- Facebook*. Página de Club Mate Chile, noviembre 8 de 2019. <https://www.facebook.com/CLUBMATEChile/photos/2686031411435962>
- Facebook*. Página de Marley Coffee Chile, enero 10 de 2019. <https://www.facebook.com/MarleyCoffeeChile/photos/pcb.2512309672130978/2512303368798275/>
- Fans del mate*. “El mate se toma en Argentina, Uruguay, Paraguay, Brasil y ... también en Chile”. *Fans del mate*, consultado el 31 de octubre de 2020 <https://www.fansdelmate.com/habitos-y-costumbres/chilenos-tambien-toman-mate.html>
- La Tercera*. 2017. “Chile es el segundo país que más consume mate argentino”. *La Tercera*, agosto 21 de 2017. <https://www.latercera.com/noticia/chile-segundo-pais-del-mundo-mas-consume-mate-argentino/>
- Instagram*. Perfil de Del Sur Mate Bar. Enero 11 de 2019. <https://www.instagram.com/p/BsfjkPUso4/?igshid=12wd6w3ngjghv>
- Todo Esta en el mate*. Consultado el 31 de octubre de 2020. <https://www.todoestaenelmate.cl/>
- Todo Esta en el mate*. “Expertos del mate”. <https://www.todoestaenelmate.cl/expertos-del-mate.html>
- Todo Esta en el mate*. “Beber: 10 lugares donde tomar un buen mate en Chile”. *Todo Esta en el Mate*, junio 22 de 2018. <https://www.todoestaenelmate.cl/blog-todo-esta-en-el-mate/june-22nd-2018>
- Twitter*. 2017. Perfil de Twitter de Yerba Mate Argentina, agosto 7 de 2017. <https://twitter.com/YerbaMateArg/status/89456096457775617?s=20>
- Yerba Mate Argentina*. 2017. “Cata de Yerba Mate Argentina en Chile”. julio 31 de 2017. <https://yerbamateargentina.org.ar/cata-de-yerba-mate-argentina-en-chile/>
- Yerba Mate Argentina*. 2017. “El mate conquista a los jóvenes chilenos”. Diciembre 14 de 2017. <https://yerbamateargentina.org.ar/el-mate-conquista-a-los-jovenes-chilenos/>
- Youtube*. “Taller de Yerba Mate Escuela de los Sentidos Chile”. Canal de Todo Esta en el Mate. Junio 15 de 2017. https://www.youtube.com/watch?v=aL9ZkedDQWo&feature=emb_title&ab_channel=TodoEstaEnElMate

Entrevistas

Entrevista 1: Entrevista realizada a hombre de edad entre 20-30 años, en su casa, ciudad de Santiago, 14 de junio 2019, 45 min, notas de campo.

Entrevista 2: Entrevista realizada a hombre de edad entre 50 y 60 años, en su lugar de trabajo, ciudad de Santiago, 5 de julio de 2019, 45 min, grabadora de voz.

Entrevista 3: Entrevista realizada a una mujer de edad entre 30 y 40 años, en su lugar de trabajo, ciudad de Santiago, 9 de julio de 2019, 38 min, grabadora de voz.

Entrevista 4: Entrevista realizada a un hombre de edad entre 50 y 60 años, en su casa, en la ciudad de Osorno, 12 de julio de 2019, 64 min, notas de campo.

Entrevista 5: Entrevista realizada a un hombre de edad entre 60 y 70 años, en su casa, en la ciudad de Castro, 13 de julio de 2019, 63 min, grabadora de audio.

Entrevista 6: Entrevista realizada a un hombre de edad entre 60 y 70 años, y a una mujer de edad entre 50 y 60 años, en su casa, en el sector rural Rucatayo, 16 de julio de 2019, 48 min, notas de campo.

Entrevista 7: Entrevista realizada a una mujer de edad entre 80 y 90 años, en su casa, en la ciudad de Osorno, 18 de julio de 2019, 35 min, grabadora de voz.

Entrevista 8: Entrevista realizada a un hombre de edad entre 80 y 90 años, en su casa, en la ciudad de Osorno, 19 de julio de 2019, 42 min, notas de campo.

Entrevista 9: Entrevista realizada a una mujer de edad entre 40 y 50, en su lugar de trabajo, en la ciudad de Santiago, 31 de julio de 2019, 32 min, grabadora de voz.

Entrevista 10: Entrevista realizada a un hombre de edad entre 40 y 50 años, en un café, en la ciudad de Santiago, 5 de agosto de 2019, 29 min, grabadora de voz.

Entrevista 11: Entrevista realizada a un hombre de edad entre 20 y 30 años, en Pontificia Universidad Católica de Chile, su lugar de estudio, 9 de octubre de 2019, 44 min, grabadora de voz.

Entrevista 12: Entrevista realizada a una mujer de edad entre 20 y 30 años, en casa de investigadora, en la ciudad de Santiago, 11 de octubre de 2019, 5 p. m., grabadora de voz.

PRODUCCIÓN ALIMENTARIA INTENSIVA, MIGRACIONES Y GÉNERO: LA INDUSTRIA DEL FRUTO ROJO EN LA PROVINCIA DE HUELVA, ESPAÑA

SOLEDAD CASTILLERO

Instituto de Migraciones, Universidad de Granada, Granada, España*



*soledadcq@ugr.es **ORCID:** 0000-0001-5807-8247

Artículo de investigación recibido: 12 de mayo de 2020. Aprobado: 1 de septiembre de 2020.

Cómo citar este artículo:

Castillero, Soledad. "Producción alimentaria intensiva, migraciones y género:
la industria del fruto rojo en la provincia de Huelva, España".

Maguaré 34, 2: 113-136. DOI: <https://doi.org/10.15446/mag.v34n2.92582>

RESUMEN

A partir de una aproximación cualitativa que destaca los relatos de las trabajadoras de la industria del fruto rojo en la provincia de Huelva, Andalucía (España), este artículo explora la manera como el sistema de producción a gran escala reduce costos mediante la vulneración de los derechos laborales, económicos, sociales y habitacionales de las trabajadoras y los trabajadores locales y migrantes marroquíes y africanos. Finalmente, examina cómo la pandemia de la COVID-19 ha visibilizado estas condiciones y destacado el lugar central que ocupan quienes trabajan en esta industria en la producción, así como en la organización que busca mejorar sus precarias condiciones laborales.

Palabras clave: condiciones laborales, covid 19, fruto rojo, género, migraciones laborales, producción intensiva, trabajadoras estacionarias.

INTENSIVE FOOD PRODUCTION, MIGRATIONS AND GENDER: THE BERRY AGROINDUSTRY IN HUELVA, SPAIN

ABSTRACT

Based on a qualitative research that pays attention to the words of the laborers who work in the large-scale production of berries in the province of Huelva, Andalucía (Spain), this article explores how this agroindustry cuts costs. It examines how this industry is undermining the labor, economic, social, and habitational rights of local and migrant Moroccan and African workers. Finally, it points out to the ways that the Covid-19 pandemic has shed light into these issues. It has underscored the key role these agricultural workers play in large-scale berry production and highlighted how these workers have organized to redress their precarious working conditions.

Keywords: Covid-19, gender, intensive production, labor migrations, red-berry production, seasonal workers, working conditions.

PRODUÇÃO ALIMENTAR INTENSIVA, MIGRAÇÕES E GÊNERO: A INDÚSTRIA DO FRUTO VERMELHO NA PROVÍNCIA DE HUELVA, ESPANHA

RESUMO

A partir de uma abordagem qualitativa que destaca os relatos das trabalhadoras da indústria do fruto vermelho na província de Huelva (Andaluzia, Espanha), este artigo explora a maneira como o sistema de produção a grande escala reduz custos mediante a violação dos direitos trabalhistas, econômicos, sociais e habitacionais das trabalhadoras e dos trabalhadores locais e migrantes marroquinos e africanos. Por último, examina como a pandemia ocasionada pela covid-19 tem visibilizado essas condições e destacado o lugar central que os trabalhadores e as trabalhadoras ocupam nessa indústria na produção e na organização que busca melhorar suas precárias condições de trabalho.

Palavras-chave: condições de trabalho, covid-19, fruto vermelho, gênero, migrações profissionais, produção intensiva, trabalhadoras sazonais.

INTRODUCCIÓN¹

Desde la segunda mitad del siglo xx, se ha implantado la agroindustria alimentaria, un modelo de producción intensiva que sigue las reglas del mercado alimentario globalizado. Estas reglas buscan aumentar la producción al menor coste posible para obtener el máximo beneficio. El abaratamiento de los costes recae en el último eslabón de la cadena agroalimentaria: las personas que con su trabajo producen, recogen, siembran o tratan las distintas cosechas. El crecimiento de la agroindustria alimentaria ha deslocalizado la producción, de manera que podemos consumir productos de temporada cultivados en otras zonas del mundo a lo largo del año. Esta deslocalización implica a su vez la deslocalización de las manos que se encargan de la producción. Así, las personas que, como afirma Vandana Shiva (2017), alimentan realmente el mundo han pasado a ser sujetos de hecho y no de derecho; es decir, su presencia se vincula a la temporalidad de la cosecha del producto en cuestión, pero no a su importancia crucial para este tipo de trabajos, algo que responde a los imperativos del crecimiento y la acumulación del funcionamiento del sistema agroalimentario (Delgado 2010).

Este artículo examina la manera en que las condiciones de este sistema de producción a gran escala vulneran los derechos laborales, económicos, sociales y habitacionales de las mujeres y hombres que trabajan en la industria del fruto rojo en España, en la provincia de Huelva, Andalucía.

METODOLOGÍA Y OBJETIVOS

Este trabajo tiene su fundamentación empírica en mi investigación de campo durante la cosecha 2019-2020, que estuvo atravesada por el estado de alarma provocado por la epidemia de COVID-19. Las fuentes principales son las entrevistas en profundidad a trabajadoras integrantes del colectivo Jornaleras de Huelva en Lucha, a trabajadores de origen africano asentados en España y a un representante del movimiento

¹ Me gustaría agradecer a los colectivos y personas a título individual, con las que he ido trabajando para poner el cuerpo en el centro del debate, así como el esfuerzo y el riesgo que corren al informar y organizar al resto de compañeras y compañeros. Por supuesto, debo agradecerles el acto de alimentarnos diariamente, porque han demostrado ser heroínas no reconocidas. Gracias por el tiempo, el aprendizaje y su sabiduría encarnada como motor de cambio.

Regularización Ya, así como las visitas a lugares de asentamiento y residencia de población migrante y local.

Este texto tiene dos objetivos: primero, interrogar el sistema agroalimentario globalizado y subrayar sus inequidades a partir del caso del sector del fruto rojo en Andalucía y, segundo, considerar la producción de alimentos como el resultado de un entramado de realidades encarnadas y narradas por las personas encargadas de la producción.

La agricultura andaluza en el sistema mundo

Andalucía es una comunidad autónoma con baja industrialización y poco procesamiento de materia prima, cuya principal actividad económica es la agricultura, lo que la ubica en un lugar similar a otras regiones del sur global. Está situada al sur del Estado español y al sur de Europa; al tiempo es territorio sur de España y norte de África, territorio mediterráneo y de frontera, algo clave para entender los patrones de poder que se conjugan en la producción industrial del fruto rojo.

Andalucía hoy hace parte importante del mantel que envuelve la mesa globalizada (Castillero 2019), es decir, es una pieza clave de un sistema de producción y comercio anclado en los intereses de la industria alimentaria, que ha ido sectorizando y reduciendo los productos agrícolas. En Andalucía se ha concentrado la producción del aceite de oliva, las frutas y las hortalizas, que ocupan posiciones de liderazgo mundial por su calidad y su gran valor añadido, según señalan los datos de la Web oficial de la Junta de Andalucía². Este liderazgo se mide en términos monetarios y nutricionales, pero no en función de cómo se producen. Esta idea de desarrollo basado en el crecimiento económico no contempla todos sus costes y variables; sin embargo, se esgrime como sinónimo de progreso, aplicable a todos los pueblos y sociedades del mundo, un imaginario colonial que ha calado con fuerza en Andalucía (Moreno y Delgado 2013).

Los dos principales ejes que a partir de la década de los años 1980 comenzaron a marcar la industria agroalimentaria andaluza han sido los siguientes: por un lado, la flexibilización de los modos de producción,

2 Junta de Andalucía. “Economía: Agricultura”. Página web. Web oficial Junta de Andalucía. <https://www.juntadeandalucia.es/andalucia/economia/agricultura.html>

gestión y organización, basada en una fuerte división del trabajo y, por otro lado, la globalización de la producción y los mercados (Delgado et al. 1999). Esto ha resultado en un modelo de distribución y comercialización denominado *distribución moderna* (DM), que sustituye la producción y consumo tradicionales por el acceso a la producción y consumo gestionados por empresas multinacionales (Montagut y Vivas 2007).

En la actualidad, la agricultura andaluza se caracteriza por una alta flexibilidad, es decir, no hay una estabilidad laboral, sino que el uso de la mano de obra asalariada depende de las necesidades de cada momento (Moreno y Delgado 2013). Esto va ligado a la puesta en práctica de la deslocalización derivada de la globalización de los mercados alimentarios que separa los lugares de producción de los de consumo, de manera que lo que se produce en Andalucía se comercializa en distintos mercados, para que los consumidores transnacionales puedan reunir y competir adquiriendo la mayor parte de los recursos (Sachs 2010). De esta manera, la provisión alimentaria traspasa las fronteras estatales en una compleja estructura de redes globales (Delgado et al. 2015).

Para mantener esta conexión global y ofrecer los productos en distintos mercados exteriores, se necesita la intensificación de la producción, así como la intensificación de la mano de obra. Por ello, para analizar el sistema alimentario no basta incluir los cultivos, sino la dinámica que los recorre: organización del trabajo y producción basada en el agronegocio orientada a la exportación y a la financiarización de la economía, es decir, la especulación con el precio de los alimentos globalizados en las bolsas de valores del norte global, al margen de la repercusión que su subida o bajada pueda tener en el acceso a la comida (Gracia 2015, Castro et al. 2019).

A partir del trabajo de campo sobre el cual se basa este artículo, exploro a continuación la industria del fruto rojo en la provincia de Huelva, un sector cuyo objetivo principal no es el alimento de la población, sino la excedencia de la exportación. Considero que es este un caso especialmente ilustrativo para conocer el modo en el que se pone en práctica, en un contexto local concreto, la actual globalización alimentaria: reestructuración agraria, flexibilidad de producción, nuevas políticas de contratación y gestión de la inmigración, creciente feminización del trabajo y fragmentación de los mercados de trabajo (Reigada 2012). En este texto exploraré en particular el papel de las

mujeres jornaleras locales e inmigrantes y de los trabajadores africanos que laboran en esta agroindustria.

El sector del fruto rojo en cifras

Según el Observatorio de Precios y Mercados de Andalucía (2019), en la campaña de 2018- 2019 en España se produjeron 340.471 toneladas de fresa, que representó el 27% de la fresa producida en Europa. Andalucía es la principal comunidad autónoma española productora de fresa y fruto rojo, y la provincia de Huelva concentra esta producción. El valor de la fresa fue de 424,35 millones de euros, lo que sitúa a esta provincia como la primera región exportadora de fresa del mundo. Andalucía es también, con Huelva nuevamente a la cabeza, la primera región productora de arándanos, con el 97% de la producción nacional en la citada cosecha, de la cual Huelva produjo el 99,5%. España es además el segundo país productor de frambuesa en la Unión Europea (20,3%), después de Polonia; de nuevo, Andalucía y Huelva concentran el 98,5% de la producción de este fruto. Es importante no perder de vista estas cifras para entender que se trata de un sector en auge, cuyo objetivo no es alimentar a la población local sino la exportación.

Escenarios y agentes de producción

La Provincia de Huelva está situada al oeste de la comunidad autónoma de Andalucía y sus pequeños municipios, como Moguer, Lepe, Palos de la Frontera, Cartaya, Lucena del Puerto, Almonte o Rociña, entre otros, concentran las distintas explotaciones del sector. Pero como la del fruto rojo es hoy un modelo de industria altamente globalizada, su fuerza de trabajo está deslocalizada. En las dos últimas décadas, la campaña de la fresa ha sido feminizada mediante la contratación en origen (Gualda 2009). Este tipo de contratación ha sido incentivada por los acuerdos internacionales entre España y los principales países que aportan personal a la campaña (Gualda 2012). El éxito económico que se ha traducido en las cifras que he presentado en la sección anterior ha sido posible, en gran medida, por el modelo de gestión de mano de obra extranjera temporera y por el trabajo de jornaleras de la provincia y trabajadores de procedencia africana, como explicaré más adelante (Arab, 2020).

Para cada temporada, a través de la Agencia Nacional de Promoción de Empleo y Competencias (Anapec), una delegación de la patronal del

fruto rojo hace una selección de mujeres en Marruecos, principalmente de zonas rurales. Buscan mujeres jóvenes y madres con hijos a su cargo, preferencias que han recibido muchas críticas, pues el hecho de tener hijos a su cargo se considera como un elemento que garantiza el regreso a Marruecos una vez terminada la temporada. Estas trabajadoras firman un contrato en origen, con una duración de dos a seis meses, cuya cláusula principal es el retorno al finalizar la temporada (Moreno, 2009). Así, mientras las medidas para el libre comercio se flexibilizan, las medidas restrictivas de libre circulación de personas van en aumento, camufladas bajo la idea de una migración ordenada y modelo en el que España es el referente principal en Europa (Reigada 2012; Castillero 2019). La condición de retorno sitúa a estas mujeres bajo el prisma de sujeto mujer inmigrante, que desconoce lo que constituye al sujeto en tanto se identifica con lo que es llamado a identificarse, y desconoce el propio mecanismo ideológico que lo constituye como sujeto (Butler 2001).

Este sistema de contratación de mujeres inmigrantes en origen está marcando la segmentación de la mano de obra y la nueva configuración de patrones migratorios (Reigada 2012). Los requisitos para la selección de las trabajadoras migrantes, así como su condición de madres y cuidadoras, son fundamentales para los empresarios, que ven en ello una mayor capacidad de trabajo respecto a los hombres (Reigada 2013). A lo largo de su estancia en los diferentes municipios de Huelva, las mujeres se alojan en las fincas donde trabajan, situadas en general en el campo, a varios kilómetros del municipio más cercano.

Durante mi trabajo de campo, encontré a varias mujeres marroquíes que caminaban por la carretera para ir desde las fincas ubicadas en El Rocío hasta Almonte a comprar productos básicos. Me ofrecí a llevarlas en mi coche, pero la barrera idiomática no permitió una conversación fluida más allá de transmitirme que estaban bien y que a la vuelta un chico marroquí las llevaba de nuevo a la finca (Diario de campo 1). Una compañera me comentó al respecto que, dadas estas circunstancias, se han formado pequeños negocios informales de taxis para que las mujeres puedan desplazarse (Roca 2017). A este respecto, en una entrevista a Ana Pinto, jornalera del sector del fruto rojo y activista fundadora del colectivo Jornaleras de Huelva en Lucha, cuyo fin es defender los derechos de las trabajadoras y trabajadores del sector, me comentaba lo siguiente:

Es otra de las situaciones complicadas que tienen las mujeres que vienen, porque eso está en una finca cercana al Rocío, pero tienes que andar unos pocos de kilómetros pa' llegar al Rocío o pa' llegar a Almonte, tienes que andarte pues 10 o 12 kilómetros pa' llegar allí. En algunas fincas dicen que les ponen un coche una vez a la semana para que vayan a comprar, pero aun así es muy insuficiente. Están allí aisladas de todo en un diario o sea es trabajo casa, trabajo casa, y de allí no se mueven del campo. Y si se mueven van andando por carreteras secundarias, por caminos, que además es bastante peligroso. (Entrevista 1)

Una multiplicidad de estereotipos gira en torno a las mujeres temporeras que cruzan su condición de mujeres, migrantes racializadas, jornaleras y de posiciones sociales populares. A todo se suma su condición de temporeras, mujeres que vienen para marcharse. Al respecto Chadia Arab (2020) aclara que hay dos clases de retorno: consentido y obligado. El consentido es el de las mujeres que regresan a Marruecos una vez finaliza la temporada de trabajo; el obligado, cuando en caso de problemas el patrón tiene la potestad de despedirlas y reenviarlas a su país antes de que finalice su contrato.

Las mujeres suelen trabajar por grupos, que en la jerga del campo se llaman cuadrillas, divididas por nacionalidades. Ana Pinto en la misma entrevista me contaba lo siguiente:

Cada una trabajaba en una cuadrilla y estaban divididas las cuadrillas las mujeres de Marruecos, con las mujeres rumanas, con las de aquí. Las cuadrillas trabajaban separadas, pero en el mismo campo. Si a lo mejor se juntan es porque a lo mejor sean mujeres migrantes pero que llevan ya mucho tiempo aquí. Entonces están viviendo en los pueblos y tal y esas si están en las cuadrillas de gente de aquí, pero las que vienen con contrato de origen, no. Ellas trabajan en las cuadrillas aparte con su propia manijera que las traduce y demás. (Entrevista 1)

Esta separación podríamos catalogarla de violencia simbólica, ya que la división por sus lugares de origen establece y asienta una serie de prejuicios que en el campo de lo simbólico se establecen como hegemónicos. A la vez, esta división aumenta la precariedad de las trabajadoras, pues, como apunta Sylvia Chant, no solo ha de tomarse

el ingreso económico para medir la feminización de la pobreza, sino que hay que atender a otros medidores como la discriminación de tipo legal, político o religioso (Chant 2005, citado por Aguilar 2011).

Según relataba la misma entrevistada, estas mujeres sufren una doble explotación por ser mujeres y por ser migrantes. Aunque cuentan con traductoras en las fincas, el aislamiento, la separación del resto y la dificultad para comunicarse con sus compañeras de trabajo hacen su día a día aún más complicado. Según Ana Pinto:

El último año con las marroquís, que ahí ya sí que la lié bastante bien y llamaba al cargao tós los días, que esas mujeres no cobraban, que esas mujeres no estaban bien, que la casa no estaba bien, que la encargá de ella la estaba tratando mal, que se caía y no las atendía.
(Entrevista 1)

Además, los colectivos de trabajadoras y trabajadores y los sindicatos han sacado a la luz diversos episodios de abuso de los hombres encargados de estas fincas, que a pesar de las denuncias no han cesado, dada la fuerte naturalización de las desigualdades de género como paradigma simbólico inserto en la estructura objetiva del mundo social (McNay 1999). El trabajo de estas mujeres se ve bajo la óptica del binomio jefe/empleadas donde, como expondría Gregorio (1998), el jefe representa al hombre (público/económico/productivo) versus la empleada mujer (privado/social/reproductivo), pues, aunque su labor es productiva, el trato social queda relegado a la más estricta intimidad entre patrón-clase trabajadora. Solo así se explica que, en caso de abuso, se haya elaborado un plan ético sociolaboral en el que las personas mediadoras, cuando encuentran una irregularidad, deben trasladarlas a la patronal y no directamente a las autoridades.

Lejos de querer perpetuar la imagen peyorativa, racializada, etnizada de las mujeres migrantes, lo que pretendo con este artículo es poner de manifiesto las condiciones invisibles de operación del sector del fruto rojo, atendiendo a las realidades diversas, cambiantes y complejas que enfrenta el colectivo de mujeres migrantes (Gregorio 1998).

Estas son solo algunas pinceladas de la situación de las mujeres conocidas como temporeras o trabajadoras en origen, que sustentan y posibilitan que la industria del fruto rojo siga creciendo. De hecho,

una de las causas del gran déficit de la campaña de 2020 fue que no llegaron las mujeres que debían viajar en marzo por el cierre de fronteras de Marruecos. Siguiendo a Lagarde (1997), en esta industria España se ha dibujado así como sujeto dominante, siendo la voz, la razón y la imagen, masificador de la diversidad aplastada, quedando así su economía como principal reto, mientras las mujeres marroquíes han representado a los sujetos expropiados, en posición inferior y minorizada, por lo que sus condiciones vitales cualitativamente han desaparecido de la mirada pública.

Por otro lado, también en la industria trabajan hombres y mujeres de Europa del Este, cuya presencia en los últimos años ha convergido con la de hombres y mujeres de distintos países de África occidental como Mali, Senegal o Guinea, entre otros. Es importante entender la manera como la industria se ha nutrido de diferentes fuentes de fuerza de trabajo barata y flexible que se han ido solapando. Primero, comenzó con las familias jornaleras andaluzas; después, la de los marroquíes, magrebíes y subsaharianos, y, en el último periodo, la de las mujeres de Europa del Este y de Marruecos contratadas en origen, lo que ha permitido a los empresarios del sector del fruto rojo ser competentes en los mercados globales (Reigada 2012). En general, en la agricultura de países como Grecia, Italia y, en este caso, España, hay un fuerte vínculo entre la agricultura y el primer trabajo de las personas inmigrantes (Avallone 2014). Por ello, es común que estas personas se vayan desplazando por distintas cosechas de temporadas a lo largo del país.

Hay quienes tienen papeles y vuelven cada año a los tajos del fruto rojo a buscar trabajo y hay quienes no tienen papeles y trabajan sufriendo aún más la inestabilidad y la precariedad, pues las diferencias no solo podemos hacerlas en referencia a población autóctona y extranjera, sino también entre la población extranjera, según sean trabajadoras/es inmigrantes en situación regular e irregular, con permiso de residencia o sin él. En este último caso, la inestabilidad y la vulnerabilidad laboral y vital es mayor, pues deben hacer frente a problemas de falta de alojamiento, desprotección legal, control y persecución policial (Reigada 2012). Estas personas podrían representar el paso del jornalero andaluz al campesino inmigrante (Gualda 2003).

Al respecto, Ana Pinto relató lo siguiente:

Pues allí ha habido siempre gente autóctona, gente de aquí, o incluso gente que venía de otros pueblos, de otros lugares de Andalucía, incluso de Badajoz; también venía gente de Extremadura y demás y, a nivel de gente migrante, pues cuando empezamos venían chavales africanos, venían mujeres rumanas, mujeres de Bulgaria, después empezaron a venir mujeres de Marruecos, en fin, que hemos trabajado con gente que venía de muchos lugares. (Entrevista 1)

El relato de Ana indica la manera como han ido cambiando los flujos migratorios y la sustitución de mano de obra en el sector (Beltrán 2002).

La división por nacionalidades no es la única condición que agrava la situación de precariedad, pues encontramos casos en los que personas con su documentación en regla, una nómina y un trabajo enfrentan situaciones de discriminación y racismo, como las que relató Hammed³ en una de nuestras conversaciones:

Trabajo fácilmente, pero para dormir, no tengo sitio para dormir, eso es más complicado. Yo no he encontrado en ninguna parte, ni en inmobiliarias, ni habitación, ni casa, no he encontrado pues entonces he tenido que hacerme una chabola. ¿Qué haces? ¿Dónde está el agua? Cerca del cementerio si no, no puedes coger ninguna agua. (Entrevista 2)

Hammed es un joven de Mali que lleva quince años en España, diez de ellos haciendo la temporada del fruto rojo, concretamente en el arándano. Su familia vive en Francia y él transita distintos cultivos de España. Le conocí durante una visita al asentamiento de chabolas cercano al cementerio de la localidad de Lepe. Este día unas personas habían llegado a molestar a la gente que allí vive y a amenazarles dando golpes en las chabolas, diciéndoles que iban a tirarlas. El lugar está ocupado por hombres en su mayoría, trabajadores del fruto rojo que duermen juntos y no cuentan con ningún tipo de instalación de luz ni de agua. Quienes nos alimentan no tienen ni agua corriente. Estos choques sociales son violentos, forman parte de una violencia generada por un

3 Hammed es un nombre ficticio para preservar la identidad de la persona en cuestión, debido a su petición de hacerlo así.

capitalismo que exprime todo lo que puede para continuar su lógica de acumulación y que se refuerza por el racismo (Federici 2017).

Cuando visité el asentamiento chabolista, conversé con varias personas que me dijeron que nadie les quería alquilar una vivienda porque, literalmente, eran negros. Además, sufrían amenazas constantes de personas enviadas por el dueño del terreno que quería edificar en él (Diario de Campo 1).

Jaén, Albacete, Castilla La Mancha, ahora vengo de la aceituna. En Jaén es más fácil, se va a alquilar casa con cuatro o cinco para vivir. Estaba cerca de Úbeda, de Cazorla. Vivía en el centro de Cazorla cosa fácilmente. Tres meses, cuatro meses, alquilando una casa. Aquí siempre es lo mismo, la gente no puede vivir sin trabajo y sin ná. Después del arándano me voy a Albacete, hago ajo, cebolla, patatas. Después vuelvo aquí otra vez. Aquí trabajo en el arándano y la frambuesa. Necesito un piso o una habitación, y si hay, pero te van a decir “no”. También he trabajado mucho en Albacete en la construcción, desde 2005. (Entrevista 2)

La Constitución española, en su artículo 47, promulga el derecho de todos los ciudadanos del Estado a una vivienda digna y adecuada, y estipula que las administraciones han de velar por hacer efectivo este derecho. Sin embargo, pese a ser una declaración constitucional, no es un derecho garantizado (Algaba 2003). Como expone, existen varios tipos de discriminación del mercado inmobiliario hacia distintas poblaciones, entre ellas la población migrante, por lo que personas como Hammed, que cuentan con su documentación en regla, dinero y trabajo, siguen viéndose expulsadas del acceso a una vivienda, lo que saca a la luz que el hecho de poder pagar un inmueble no garantiza la accesibilidad a este. Ante esta situación, ni el sector del fruto rojo ni las instituciones competentes que se benefician del trabajo de quienes son discriminados han respondido para garantizarles servicios habitacionales básicos.

Los circuitos de las personas migrantes que trabajan en distintos cultivos están marcados por la estacionalidad y, por ende, por la inestabilidad, fruto de la contratación temporal, que a su vez se apoya en el defecto estructural del mercado de trabajo y provoca la alta rotación de las trabajadoras y los trabajadores. Esto niega su derecho a un trabajo digno. A ello se suma que, en general, la economía andaluza se carac-

teriza por un alto grado de informalización, lo que alienta la creación de nichos laborales con alta presencia de población inmigrante, no solo para la agricultura, sino en otras actividades como la construcción o la venta ambulante (Cachón 2003).

En la industria agrícola trabajan, además de mujeres y hombres de distintas nacionalidades, personas nacidas en Andalucía, la mayoría de ellas mujeres, que se desplazan de distintas partes de la provincia de Huelva a diario para acudir a los diferentes cultivos. Según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (2010), la presencia femenina en la agricultura en general y en la agricultura andaluza en particular, está marcada por la eventualidad, es decir, por una estabilidad menor que la de los hombres. Precisamente, un grupo de mujeres que trabajan en la fresa, el arándano, la frambuesa o la mora, y que conocen bien tanto el sector como las situaciones vitales a las que esta producción las lleva, creó el colectivo Jornaleras de Huelva en Lucha.

Tuve la oportunidad de participar en una reunión del colectivo en marzo del 2020. Allí plantearon preocupaciones comunes como el incumplimiento del convenio laboral. Como afirmó una de ellas, “no se cumple ná” (Diario de Campo 2). El convenio es un documento firmado por los sindicatos que representan a la patronal de la industria del fruto rojo, que establece una serie de normas y leyes básicas de cumplimiento para todas las empresas. El convenio fija y aprueba un salario que no tiene que ver con el salario mínimo interprofesional designado por el Estado para los trabajos agrícolas. Así, mientras oficialmente deberían de ganar 48 € por día trabajado, el sueldo que les fija el convenio es de 42 € al día, es decir, seis euros menos. Igual ocurre con las horas extra que por ley deberían pagar a 12 €, pero que no las pagan en ninguna finca como extras sino como parte de la jornada normal, entre 6 y 8 €.

Aunque hacen parte del grupo de trabajadoras, es más favorecido porque dominan el idioma, son de la zona y se han formado para conocer sus derechos. Amanda⁴, una de las integrantes, exponía lo siguiente:

Llevo catorce años en una finca y yo jamás he firmao
un contrato de fija discontinua. Pero lo principal desde mi punto

4 Amanda es el nombre ficticio que utilizaré para preservar la identidad de la trabajadora.

de vista es el convenio. Ese convenio no sirve pa ná. Porque después de quince años y con 55, cómo voy a hacer, me he ido a otra finca nueva. Y es que la mitad de la gente no sabía ni que existía un convenio. Entonces, ¿cómo nos dirigimos a las personas? (Diario de Campo 1)

Amanda trabaja actualmente en el arándano, pero ha trabajado durante muchos años también en la fresa. Para ella uno de los mayores problemas es que las trabajadoras no consiguen la antigüedad en sus empleos porque no tienen contrato fijo. En cambio, los empleadores van renovando los contratos, lo que no les permite acumular experiencia en la empresa. Además, destacó la desinformación sobre sus derechos de la gente del campo, lo cual se agrava en el caso de la población extranjera. Así lo relató Susana⁵, otra integrante del colectivo:

Los rumanos y los búlgaros no saben ni hablar español, así que entonces es imposible. Yo digo allí algo y, bueno, eso es... y para los mismos españoles, porque el otro día estaba ahí y mi jefe y empezó: “¡vamos, vamos, vamos!”, para que trabajáramos más, y yo le dije: “¡lo que tienes que hacer es subir el sueldo que ha subido el salario mínimo, ¿eh? ¡No vaya a ser que nos desanimemos!” (Diario de Campo 1)

Susana era consciente de la dificultad para organizarse y pedir sus derechos junto a las personas extranjeras, pues están aún más desamparadas que ellas. La barrera del idioma, aunque no es el único inconveniente, sí que supone un problema. Tienen claro el riesgo de perder su trabajo cuando demandan sus derechos, pues hay un contingente de mano de obra listo para trabajar, que se nutre de las personas migrantes que están en situación irregular. Así, aunque Susana quisiera comunicarse con sus compañeras, es complicado:

Si yo le quiero decir algo de esto a una rumana o a una búlgara, nadie se lo va a traducir. Entonces no puedo, yo no puedo decirle a ella “mira, pasa esto”. Ahí hay una chiquilla embarazá con una

5 Susana es igualmente un nombre ficticio para preservar la intimidad de la persona.

barriga así, y esa chiquilla no puede estar ahí cogiendo fresas porque es que no. (Diario de Campo 1)

Las palabras de Susana ilustran lo que para Federici (2017) es un modo de producción capitalista que provoca un empobrecimiento masivo, no solo del capital, sino de aislamiento y separación entre las propias trabajadoras. También ha provocado la pérdida de capacidad de empoderarse porque ha aislado al cuerpo humano de su ambiente natural (Federici 2017). Me atrevería a añadir, además, la separación del ambiente natural de los otros cuerpos, pues los contextos laborales son escenarios que fomentan la competitividad y buscan anular el acercamiento.

Estas mujeres también saben que los intermediarios y el valor que fijan al producto incide directamente en sus modos de trabajar. Amanda contaba lo siguiente:

Todo el día es: “vamos, que los precios están para abajo; venga que no salen las cuentas”. Yo quiero que salga to bien, pero que no salga to de mí, ¿no? Yo tengo que trabajar más pa producir más, porque a ti no te pagan lo que te tienen que pagar ¿qué va a salir to de mí? (Diario de Campo 1)

Sin embargo, si sube el precio del producto o si esa campaña tiene mayores beneficios, esto no incide en el aumento de su salario, pero sí deben responder con un mayor esfuerzo y sufrir más presión si el precio del producto cae. Por ello, se ven en la obligación de rendir al límite ante el miedo a un despido, como expresó Ana Pinto:

Aquí hay gente que se le muere el padre y al día siguiente lo echan del trabajo por no ir ese día. Y no saben ni que tienen derecho a cobrar. Aquí hay mucha ignorancia. Como nadie nos representa, aceptan todo tipo de abusos. (Diario de Campo 1)

Con respecto a la productividad, en una entrevista en profundidad, Ana me contó que, cuando ella comenzó a trabajar, hace 16 años las condiciones eran mucho mejores:

Lo que sí que ha cambiado han sido las circunstancias en las condiciones laborales. Las normas, cada vez más normas; antes había mucho compañerismo, muy buen rollo entre la gente, porque no había topes de cajas, no te amenazaban con echarte si no llegabas

a los kilos, a lo mejor existían las listas, pero no había la competición que hay hoy en día en el campo por intentar de no quedarte detrás para que no te echen. O sea, el tema de la productividad es una bestialidad en todos los ámbitos. Lo único que quieren es producir, producir, producir muchos kilos. (Entrevista 1)

Todas coincidieron en que la generación de beneficio está por encima del resto de objetivos sociales. El capital, en su lógica de acumulación, no solo entiende a la clase trabajadora como su antagonista, si no que avasalla y mercantiliza todo espacio vital susceptible de generar ganancia, incluso aquello que sostiene la vida, por lo que la presión que describen muestra cómo se expulsa a quien, sin confrontar, no es rentable; no se le considera fuente de riqueza o ganancia (Fernández 2018).

Ante esta situación, Andalucía tiene dos opciones: seguir integrándose en la lógica mercantilista de la globalización, acentuando su papel subalterno, o hacer de su identidad cultural lo lógico del “saber vivir” andaluz, cimientando de una identidad-resistencia que se traduzca en la lucha por un empoderamiento político (Moreno 2013). De esta premisa parte el colectivo, apostando por la segunda opción. Este nace en 2019, precisamente por ver cómo no tenían representación alguna, y a partir de sacrificar tiempo e incluso el empleo, pues Ana ya no puede trabajar como jornalera.

Las experiencias de precariedad y exclusión que he descrito hasta el momento son fruto de mi trabajo de campo durante febrero y marzo de 2020, antes de la crisis de la COVID-19. Aunque en ese momento ya existían diversas carencias e irregularidades entre las personas trabajadoras del sector, la COVID-19 las ha sacado a la luz, algo que abordaré a continuación.

La COVID-19 en la campaña 2020

La COVID-19 ha revelado lo que sin duda alguna era en sí una pandemia de desigualdad, de pérdida de soberanía y emergencia que se había naturalizado tanto que había pasado a ser una rutina. Debido a la escasez en el abastecimiento de mano de obra migrante encargada de las cosechas de temporada, por primera vez, el Estado español ha considerado que las trabajadoras y los trabajadores de la agroindustria andaluza son esenciales.

Centenares de mujeres no llegaron a España para la cosecha de 2020, porque Marruecos cerró sus fronteras. Esos puestos de trabajo han quedado vacíos. Al tiempo, muchas de las trabajadoras locales han tenido que dejar de trabajar por las limitaciones de la movilidad, ya que la forma de desplazarse de una localidad a otra era compartiendo el transporte, pero durante la pandemia solo podían viajar dos personas en el mismo vehículo. Por otro lado, incluso una de las respuestas para afrontar la COVID-19, “Quédate en casa”, también ha expuesto las profundas desigualdades al visibilizar a los miles de trabajadores y trabajadoras que no tienen casa.

El colectivo de trabajadores africanos, que nació de un grupo que habita los asentamientos de la provincia, tenía planeada una manifestación justo el día que se declaró el estado de alarma, por lo que tuvieron que suspenderla. Su lema era “No somos esclavos, queremos viviendas dignas”. Sin embargo, la preocupación de las administraciones nacionales y provinciales no ha puesto tanta atención en el diagnóstico de las condiciones de trabajo, sino en asegurar la cobertura de los puestos de trabajo que no se han suplido. En este contexto, el Gobierno Nacional emitió el Real Decreto-Ley 13/2020, de 7 de abril, que adopta medidas urgentes en materia de empleo agrario. Este anuncia el posible desabastecimiento alimentario y el alza de precios en plena pandemia, pero no aborda las condiciones específicas de los territorios; en cambio, establece una serie de pautas y acciones generales, sin detenerse en los diferentes tipos de trabajo y contratación agrícola. Mientras mantiene la prórroga de permisos de trabajo de aquellas personas cuyos contratos vencieran entre la declaración del estado de alarma y el 30 de junio de 2020, no otorga así una garantía de estabilidad a largo plazo.

Además, el Real Decreto no incluye a las personas solicitantes de asilo que lleven menos de seis meses en España y no cuenten con un permiso de trabajo, ni tampoco a quienes tengan su documentación pendiente de trámites burocráticos. Se fijó como condición una proximidad entre el domicilio del trabajador o la trabajadora y el centro de trabajo para evitar desplazamientos —según se indica— innecesarios. Ante esta emergencia, nace el colectivo Regularización Ya a nivel estatal, que pide una regularización urgente de todas las personas que lo necesiten debido al estado de alarma a nivel mundial. En una

entrevista, Seydou Diopp, representante de los jornaleros andaluces migrantes, explicó cómo surgió el movimiento Regularización Ya:

Era una situación súper difícil ¿entiendes? Y era una necesidad, porque estamos en una crisis de economía, una crisis sanitaria y es algo normal, algo que si eres un ser humano, con un pensamiento positivo, vas a entender que era un buen momento para hacer la regularización de las personas que están sacando el país adelante; por eso surge la campaña Regularización Ya. Yo en ese momento estuve haciendo mi trabajo, denunciando, hablando con los periodistas, y me contactan ellos que necesitan un portavoz de los jornaleros y yo me he ofrecido. (Entrevista 3)

Además, Seydou afirmó lo siguiente:

Durante toda la pandemia no he parado. Era muy duro. Todo el día estuve funcionando, trabajar y cuidar a mis compañeros, porque estuve llevando agua potable en los asentamientos chabolistas, porque no podían dejar a la gente tiraos, porque cuando ha llegado la pandemia no hay ningún acto que han hecho los municipios. Nosotros como asociación hemos hecho un escrito presionando al ayuntamiento, que buscamos solución ya para esa gente y lo que me dieron como solución era habilitar un camión de agua y lo han hecho, y dicen que no hay recursos humanos para repartirlo. Tenemos que repartirlo nosotros y lo estamos haciendo nosotros con mucho cariño. Yo con mis compañeros de las tres de la tarde a las ocho de lunes a viernes. (Entrevista 3)

El Real Decreto no menciona y, por tanto, no se pronuncia sobre las sabidas condiciones de vivienda de quienes ya están trabajando en las distintas temporadas. Por lo tanto, durante la COVID-19, siguen sufriendo quienes más sufrían, que paradójicamente son los que han alimentado a la población en sus peores momentos. La partida de ayudas no ha asegurado la habitabilidad de las trabajadoras y los trabajadores en alojamientos debidamente acondicionados. Aun así, el relato de Seydou da cuenta de cómo esas medidas se han llevado a cabo por la responsabilidad de la sociedad civil.

CONCLUSIONES

En este artículo he apostado por problematizar el impacto social, cultural y económico del modo de producción alimentaria del fruto rojo en Huelva, así como sus lógicas de funcionamiento locales y conexiones e intereses globales. Destaco la manera como han sido las propias mujeres trabajadoras del fruto rojo quienes se han organizado públicamente, a partir de redes de organización y apoyo mutuo presentes en su ámbito privado. Boaventura de Sousa Santos (2019) habla de una lucha silenciada, que es la que comúnmente llevan a cabo los sujetos oprimidos. Mujer, jornalera y activista, así como hombre, inmigrante y militante social, son características que rompen con los estereotipos que se ciernen sobre ellas y ellos.

He señalado cómo la industria del fruto rojo produce una alimentación que está deshumanizada. Ni su lógica es alimentar a la población, ni tampoco crear puestos de trabajo dignos y cuidados. He mostrado el alto grado de informalidad, así como de vulnerabilidad laboral de quienes trabajan al cuidado de los cultivos. Entre ellos, las mujeres inmigrantes y los hombres indocumentados están en una posición aún más desfavorable que las jornaleras locales, que tampoco gozan de derechos laborales. La separación por procedencia geográfica y lingüística no solo surte el trabajo y conviene a la industria, sino que dificulta la creación de alianzas, conexión y organización colectiva que reúna a las jornaleras locales y las migrantes.

Para analizar las complejidades de la alimentación, la antropología y las ciencias sociales deben abarcar sus formas de producción, así como las situaciones de las personas que lo han hecho posible. El hambre, al igual que la alimentación, se produce, y la industria agroalimentaria global produce hambre de tiempo, de vivienda, de territorio y de derechos.

Además, he expuesto cómo el Convenio firmado por los sindicatos mayoritarios y la patronal no responde al salario mínimo interprofesional, es decir, ampara de forma legal un marco que es ilegal de por sí. En España, un país europeo y moderno, una parte de sus trabajadores agrícolas, que generan la riqueza de uno de sus principales activos económicos, la agricultura, duerme en una chabola.

En este artículo he subrayado la relación entre el Estado moderno y desarrollado, el aumento de producción y la mayor explotación

laboral, lo que me insta a concluir que la producción para la externalización es un sistema que empobrece. La vulnerabilidad ha afianzado la disponibilidad laboral y la obediencia. Quisiera cerrar apuntando que la mayor productividad y las altas cifras de ganancia en el sector no ha concedido un mayor estado de bienestar, asegurando mejoras en las condiciones de trabajo y las instalaciones, sino que asistimos a un retroceso generalizado de la alimentación, que debiera ser un bien general que sostiene la vida local (Sachs 2010).

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aguilar, Paula Lucía. 2011. La feminización de la pobreza: conceptualizaciones actuales y potencialidades analíticas. *Katál., Florianópolis* 14: 126-133. <http://www.scielo.br/pdf/rk/v14n1/v14n1a14.pdf>
- Arab, Chadia. 2020. *Las señoras de la fresa*. Madrid: Ediciones del Oriente y el Mediterráneo.
- Artículo 47 de la Constitución española. Página Web. Fundación acción Pro Derechos Humanos. Consultado el 12 de abril de 2020. <https://www.derechoshumanos.net/constitucion/articulo47CE.htm>
- Avallone, Gennaro. 2014. “Migraciones y agricultura en Europa del Sur: emergencia de un nuevo proletariado internacional”. *Migraciones Internacionales* 7, 4. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1665-89062014000200005
- Beltrán, Miguel. 2002. “A vueltas con los terremotos demográficos en España”. *Revista Española de Investigaciones Sociológicas* 100: 83-102. <https://doi.org/10.2307/40184424>
- Butler, Judith. 2001. *El género en disputa. El feminismo y la subversión de la identidad*. Buenos Aires: Paidós.
- Cachón, Lorenzo. 2003. *Inmigración y segmentación de los mercados de trabajo en España*. Centra: Fundación Centro Estudios Andaluces, http://www.juntadeandalucia.es/empleo/recursos/material_didactico/comun/multiculturalidad/pdf/24.pdf
- Castillero, Soledad. 2019. “Antropología y alimentación en el contexto andaluz”. En *Pensando Andalucía, una visión transdisciplinar*, editado por Julián Córdoba Toro y Pablo González Zambrano, 426-438. Cádiz: Diputación de Cádiz.
- Castro, Nazaret, Aurora Moreno y Laura Villadiego. 2019. *Los monocultivos que conquistaron el mundo*. Madrid: Akal.

- Consejo de gobierno de Andalucía, 15 de abril. *Aprobadas ayudas de casi 2,3 millones para asentamientos de inmigrantes en Almería y Huelva*. Página web. Junta de Andalucía. <https://www.juntadeandalucia.es/organismos/consejo/sesion/detalle/194546.html>
- Delgado, Manuel, et al. 1999. "Análisis de la industria agroalimentaria en Andalucía". *Boletín económico de Andalucía* 26: 43-59. https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/26256/file_1.pdf?sequence=1
- Delgado, Manuel. 2010. "El sistema agroalimentario globalizado: imperios alimentarios y degradación social y ecológica". *Economía Crítica* 10: 32-61. <https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/84058/3Art%c3%adculoEl%20sistema%20agroalimentario%20globalizado.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Delgado, Manuel, et al. 2015. "Medio rural y globalización. Plataformas agroexportadoras de frutas y hortalizas: los campos de Almería". *Papeles de relaciones ecosociales y cambio global* 131: 35-48. <https://idus.us.es/handle/11441/65768>
- De Pinho Valle, Luisa. 2017. "El ecofeminismo como propulsor de la expansión de la racionalidad ambiental". En *Ecofeminismos y ecologías políticas feministas. Resistencias y alternativas para la despatriarcalización y el posdesarrollo*, editado por Joan Martínez, Ignasi Puig y Anna Monjo, 26-34. Barcelona: Icaria.
- De Sousa Santos, Boaventura. 2019. *El fin del imperio cognitivo: la afirmación de las epistemologías del Sur*. Madrid: Editorial Trotta.
- Federici, Silvia. 2017. "Análisis feministas de la crisis ecológica global. Críticas al patriarcado, al capitalismo, al colonialismo y al extractivismo". En *Ecofeminismos y ecologías políticas feministas. Resistencias y alternativas para la despatriarcalización y el posdesarrollo*, editado por Joan Martínez Alier, Ignasi Puig Ventosa y Anna Monjo Omedes, 117-120. Barcelona: Icaria.
- Fernández Ortiz, Gonzalo. 2018. *Mercado o democracia: los tratados comerciales en el capitalismo del siglo XXI*. Barcelona: Icaria
- Gracia, Mabel. 2015. *Comemos lo que somos: reflexiones sobre cuerpo, género y salud*. Barcelona: Icaria.
- Gregorio Gil, Carmen. 1998. *Migración femenina: su impacto en las relaciones de género*. Madrid: Narcea.
- Gualda Caballero, Estrella. 2003. *Agricultura andaluza y trabajadores extranjeros. Del jornalero andaluz al temporero inmigrante*. Centra:

- Fundación Centro Estudios Andaluces. <http://public.centrodeestudiosandaluces.es/pdfs/A200303.pdf>
- Gualda Caballero, Estrella. 2012. "Migración circular en tiempos de crisis. Mujeres de Europa del Este y africanas en la agricultura de Huelva". *Papers: Revista de Sociología* 97, 3: 613-640. <https://www.raco.cat/index.php/Papers/article/view/255853/342800>
- Junta de Andalucía. "Economía: agricultura". Página web. Web oficial Junta de Andalucía. <https://www.juntadeandalucia.es/andalucia/economia/agricultura.html>
- Lagarde, Marcela. 1997. "Identidad de género y derechos humanos de las humanas". *Género, Meio Ambiente e Direitos Humanos* 127. <http://www.derechoshumanos.unlp.edu.ar/assets/files/documentos/identidad-de-genero-y-derechos-humanos-la-construccion-de-las-humanas.pdf>
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (2010). *Las mujeres en el medio rural*. Página Web. Gobierno de España. https://www.mapa.gob.es/es/desarrollo-rural/temas/igualdad_genero_y_des_sostenible/mujer-medio-rural/default.aspx
- Montagut, Xavier y Esther Vivas. 2007. *Supermercados no, gracias: grandes cadenas de distribución, impactos y alternativas*. Barcelona: Icaria
- Moreno, Isidoro y Manuel Delgado. 2013. *Andalucía: una cultura y una economía para la vida*. Sevilla: Atrapasueños.
- Moreno, Juana. 2009. "Los contratos en origen de temporada: Mujeres marroquíes en la agricultura onubense". *Revista de Estudios Internacionales Mediterráneos* 7: 58-78, <https://revistas.uam.es/index.php/reim/article/view/804>
- Observatorio de Precios y Mercados de Andalucía. 2019 *Fruto rojo. Síntesis final de campaña. Frutos Rojos. Campaña 2018/19*. Página Web. Junta de Andalucía. <https://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/observatorio/servlet/FrontController?action=Static&subsector=19&url=susbsector.jsp>
- Real Decreto-Ley 13/2020, de 7 de abril, por el que se adoptan determinadas medidas urgentes en materia de empleo agrario. 2020. Página Web. BOE (Boletín Oficial del Estado). <https://www.boe.es/buscar/pdf/2020/BOE-A-2020-4332-consolidado.pdf>
- Reigada, Alicia. 2012. "Más allá del discurso sobre la 'inmigración ordenada': contratación en origen y feminización del trabajo en el cultivo de la fresa

en Andalucía”. *Política y Sociedad* 49, 1: 103-122. DOI: https://doi.org/10.5209/rev_POSO.2012.v49.n1.36524

- Reigada, Alicia. 2013. “Feminización de la inmigración y el trabajo en la agricultura de exportación: el caso del monocultivo de la fresa en Andalucía”. En *Ellas se van: mujeres migrantes en Estados Unidos y España*, editado por Inmaculada Serra Joldi y Marta Sánchez, 199-234. Ciudad de México: UNAM-Instituto de Investigaciones Sociales.
- Roca, Albert. 2017. *Mujeres, mercados y desarrollo: Perspectivas africanas*. Madrid: Icaria.
- Sachs, Wolfgang. 2010. “Globalización, convergencia y modelo de desarrollo Euro- Atlántico”. En *La Tierra no es muda: diálogos entre el desarrollo ostensible y el postdesarrollo*, editado por Alberto Matarán Ruiz y Fernando López Castellano, 149-172. Granada: Editorial Universidad de Granada.
- Shiva, Vandana. 2016. *¿Quién alimenta realmente al mundo?* Madrid: Capitán Swing.

Entrevistas

- Entrevista 1: Entrevista realizada a Ana Pinto, casa de la entrevistada, Escacena del Campo, Huelva, el 2 de marzo de 2020, 5:30 p. m., 80 min, grabadora de voz.
- Entrevista 2: Entrevista realizada a Hammed, Lepe, Huelva, el 3 de marzo de 2020, 7:00 p. m., 33 min, grabadora de voz.
- Entrevista 3: Entrevista realizada a Seydou Diopp en Ayamonte, Huelva, el 7 de julio de 2020, 12:30 p. m. 78 min, grabadora de voz.

Diarios de campo

- Diario de campo 1. Diario de campo de febrero y marzo de 2020. Provincia de Huelva. Notas y registro etnográfico.
- Diario de campo 2. Diario de campo de febrero y marzo de 2020. Lepe, Huelva. Notas y registro etnográfico.

“A SUELO NUEVO DAR NUEVA SEMILLA”. EL TRIGO EN LA PROVINCIA DE TUNJA, NUEVO REINO DE GRANADA, SIGLOS XVI Y XVII

ABEL FERNANDO MARTÍNEZ*

ANDRÉS RICARDO OTÁLORA**

Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Tunja, Colombia



* abelfmartinez@gmail.com **ORCID:** 0000-0002-4621-6072

** arotalorac@unal.edu.co **ORCID:** 0000-0002-0793-4602

Artículo de investigación recibido: 15 de abril de 2020. Aprobado: 19 octubre de 2020

Cómo citar este artículo:

Martínez, Abel y Andrés Otálora. 2020. “A suelo nuevo dar nueva semilla”.

El trigo en la provincia de Tunja, Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII”.

Maguaré 34, 2: 137-171. DOI: <https://doi.org/10.15446/mag.v34n2.92584>

RESUMEN

Este artículo explora los cambios que provocó la introducción del cultivo del trigo al Nuevo Reino de Granada en el siglo xvi y su adaptación al mundo andino, así como los cambios tecnológicos, alimentarios y culturales que produjo en las relaciones entre indígenas y colonizadores, principalmente alrededor de sus dos principales centros de distribución: la ciudad de Tunja y la villa de Leyva. Para los españoles, la expansión y bonanza inicial de su cultivo, el comercio de harinas y la fabricación del pan fueron indicadores de la prosperidad económica de las ciudades neogranadinas hasta las primeras crisis de producción, causadas por varias plagas que, a lo largo del siglo xvii, afectaron el abasto de harinas y de pan en la ciudad de Santafé.

Palabras clave: alimentación, alimento básico, historia de la salud, Nuevo Reino de Granada, teoría humoral, trigo.

“TO NEW SOIL GIVE NEW SEED.” THE INTRODUCTION OF WHEAT CULTIVATION IN THE PROVINCE OF TUNJA DURING THE 16TH AND 17TH CENTURIES

ABSTRACT

This article explores the changes produced in the New Kingdom of Granada by the introduction of wheat cultivation in the 16th century. It examines the adaptation of this crop to the Andean landscape and the cultural, nutritional and technological transformations it entailed. It also analyzes how this crop affected the relationships between indigenous Muisca and the conquerors, especially in the city of Tunja, the village of Leyva and their environs, key centers for wheat cultivation and distribution. The Spaniards viewed the expansion of wheat cultivation, the flour trade, and the consumption of bread as indicators of economic and social urban prosperity, but a number of wheat plagues that raged throughout the 17th century affected the supply of flour and bread in the city of Santafé.

Key words: humoral theory, New Kingdom of Granada, nutrition, staple foods, wheat cultivation.

“A SOLO NOVO, NOVA SEMENTE”. O TRIGO NA PROVÍNCIA DE TUNJA, NOVO REINO DE GRANADA, SÉCULOS XVI E XVII

RESUMO

Este artigo explora as mudanças que a introdução do cultivo do trigo provocou no Novo Reino de Granada no século XVI e sua adaptação ao mundo andino, bem como as mudanças tecnológicas, alimentares e culturais que produziu nas relações entre indígenas e colonizadores, principalmente ao redor de seus dois principais centros de distribuição: a cidade de Tunja e da Villa de Leyva. Para os espanhóis, a expansão e o benefício iniciais de seu cultivo, o comércio de farinhas e a fabricação do pão foram indicadores da prosperidade econômica das cidades neogranadinas até as primeiras crises de produção, causadas por várias pragas que, ao longo do século XVII, afetaram o abastecimento de farinhas e de pão na cidade de Santafé.

Palavras-chave: alimentação, alimento básico, história da saúde, Novo Reino de Granada, teoria humoral, trigo.

INTRODUCCIÓN¹

La conquista del Nuevo Mundo no solo fue militar, sino un proceso político, económico, social, ambiental y cultural. El aislamiento de América contrasta con los siglos de continuo intercambio entre Asia, África y Europa. Los conquistadores no solo invadieron con armas y tecnología de guerra, sino que trajeron un poderoso arsenal biológico como lo fueron los animales y las plantas domesticados en sus territorios, que hicieron parte de un sistema cultural que los conquistadores impondrían en el Nuevo Mundo (Tudela 1992). Se ha escrito mucho sobre la guerra de conquista, la devastación que producen las armas, los ejércitos, los imperios, pero no se ha profundizado en las consecuencias que se produjeron en la cultura alimentaria prehispánica (Diamond 2016).

Tras la llegada de los europeos, se generó un cambio estructural de la sociedad, la economía y la política; se implantaron en el Nuevo Mundo sistemas económicos y tecnológicos que generaron un detrimento de las bases culturales de los pueblos aborígenes a lo largo y ancho del continente. En el altiplano de la cordillera oriental de los Andes, los europeos encontraron a los indígenas muiscas, hábiles comerciantes y agricultores con una organización social compleja basada en el intercambio mercantil, en el que las ferias y los mercados tenían un papel fundamental. La agricultura entre los muiscas estaba basada en el autoabastecimiento y en los camellones, sistema de cultivo alrededor de los abundantes humedales y lagunas de los valles interandinos en los que se cultivan los tubérculos de altura, fríjol (*Phaseolus vulgaris*) y maíz (*Zea mays*). Paisajes típicos del altiplano como la sabana de Bogotá prehispánica, cubierta en la fase anterior a la conquista por canales y plataformas elevadas de cultivo (Rodríguez 2019), con el agua como elemento fundamental, han sido ampliamente estudiados y descritos (Boada 2006, 2018; Rodríguez 2019). Los asentamientos humanos se organizaron alrededor de estos camellones de cultivo en los cuales también se desarrollaron actividades de pesca y caza de crustáceos, cuyo control resultó importante dentro de la complejidad social prehispánica en la

1 Este artículo de investigación es parte del proyecto “El Hospital de Tunja, 1553-1991”, del Grupo de Investigación Historia de la Salud en Boyacá-UPTC y el Museo de Historia de la Salud de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia en Tunja (Colombia).

sabana de Bogotá (Boada 2018). En otros valles interandinos de menor tamaño, como los circundantes de la meseta de Tunja, o la desecación de lagunas y humedales —como el valle de la laguna alrededor de los pueblos de indios de Cucaita, Sora y Samacá o en la villa de Leyva—, el cultivo en secano fue mucho más fácil de implementar.

Los pisos térmicos de la cordillera de los Andes permiten distintos cultivos acordes con la altura del terreno sobre el nivel del mar, facilitando el intercambio humano de alimentos animales y vegetales. Tras la conquista de los muisca, el territorio, que pasó a denominarse Nuevo Reino de Granada, experimentó en sus prácticas agrícolas cambios radicales en función de la explotación intensiva de los recursos, introduciéndose una nueva técnica: el cultivo en régimen de secano, forma típica en la cuenca del Mediterráneo (Meco, Lacasta y Moreno 2011), además de la minería y el pastoreo, que aceleraron la transformación de los paisajes andinos (Legast 1996; Boada 1987) y la alimentación de sus habitantes (Abarca 2006).

Como sostiene Langebaek, “la comida no es solo comida y lo que se come en una sociedad no es solo reflejo de los recursos disponibles. La comida tiene propiedades transformativas: a través de ella se mantienen o cambian realidades sociales y políticas” (2019, 223). Y esto fue lo que empezó a suceder en los años posteriores a la conquista de los Andes orientales colombianos, con las sociedades que los habitaban y con los que llegaron para fundar ciudades y quedarse. Otro análisis sobre la comida en Santafé durante el siglo XVII, abordar intercambio de productos, de alimentos y de comida entre los indígenas y los colonizadores en las calles de la capital del Nuevo Reino: “la alimentación, más allá de ser una necesidad corporal propia del hombre, es una estructura cultural determinada por contextos sociales, políticos, económicos y religiosos” (Cruz 2017, 47).

Existe un desconocimiento sobre la alimentación muisca (Langebaek 2019) y, en general, sobre la alimentación de las comunidades indígenas que habitaron la actual Colombia; se ha creído que su dieta se basaba exclusivamente en carbohidratos como el maíz, la papa (*Solanum tuberosum*) y la yuca (*Manihot esculenta*), creencia que se extiende luego a las comunidades campesinas; o que los pueblos americanos se dedicaban al monocultivo del maíz, lo que sí sucedió, pero posteriormente, tras la llegada de los europeos, restringieron su dieta, aumentaron su tra-

bajo y alteraron su variada alimentación, como lo demuestra, a través del análisis de isótopos estables y paleopatológico, el clásico estudio para el norte del virreinato de la Nueva España, sobre los indios sometidos al sistema de las misiones franciscanas de la Florida española, realizado por el bioarqueólogo Clark Spencer Larsen (2001).

Desde el punto de vista antropológico, y de acuerdo con el director del Grupo Mexicano de Antropología de la Alimentación, Luis Alberto Vargas Guadarrama: “la alimentación humana es un proceso biocultural, es decir, resultado de la interacción entre las necesidades y conductas biológicas de nuestra especie y la capacidad que tenemos para elaborar la cultura, capaz de modificar profundamente nuestras respuestas biológicas” (citado por Vargas 2000, 47).

El trigo se adaptó a las tierras altas y en el altiplano de los Andes orientales, zona que fue la mayor productora de trigo durante los siglos coloniales, marcando lo histórico, lo simbólico y lo económico, y sigue siendo hasta la actualidad un ingrediente básico de platos considerados “típicos” de la ciudad de Tunja, que también incorporan tubérculos de altura en sus preparaciones. Tal es el caso del llamado cuchuco de trigo con espinazo, que tiene trigo y cerdo, y se suele acompañar con cerveza, es decir, tres grandes importaciones alimentarias mediterráneas adaptadas, así como las ruanas que son hoy típicas de Boyacá, pero hechas con lana de oveja, y la caña de azúcar o el café, que caracterizan hoy nuestros paisajes culturales.

Este artículo tiene por objetivo seguir el rastro histórico de la introducción de un cultígeno del Viejo Mundo en uno de los altiplanos del Mundo Andino en el siglo XVI, su adaptación a este ecosistema y los cambios introducidos en el paisaje andino y en el trabajo indígena, así como en los circuitos de producción de harinas alrededor de las ciudades y villas del altiplano, hasta las plagas que afectaron su producción y su vinculación con las pestes coloniales que causaron el colapso demográfico indígena. De igual forma, indagamos por la justificación de la implantación del trigo en el plano evangelizador y dentro del paradigma médico humoral clásico.

HUMORALISMO ECOLÓGICO

En 1986, el historiador norteamericano de la medicina Alfred Crosby introdujo el concepto de *imperialismo ecológico*, enfatizando en cómo

cultivos, plantas y animales del Viejo Mundo prosperaron en América. Crosby (1999) sostiene que, si los europeos hubiesen llegado al Nuevo Mundo con la tecnología del siglo xx, pero sin animales, no hubieran provocado un cambio tan grande como el que se produjo al llegar con caballos, vacunos, cerdos, cabras, ovejas, asnos y gallinas. La eficacia con que estos animales fueron capaces de alterar el medio, incluso a nivel continental, fue superior a la de cualquier máquina que hubiera podido inventarse, debido a que los animales pueden autorreproducirse (Crosby 1999).

Los colonizadores arrasaron los bosques para la obtención de madera y de combustible; los rebaños del Viejo Mundo rozaron los pastizales e invadieron las zonas boscosas, permitiendo que las tierras cultivadas por los amerindios fueran reconquistadas por la fauna, flora y sistemas de producción europeos (Melville 1999). Los animales traídos del Viejo Mundo, el ganado ovino, vacuno y los cerdos, se reprodujeron de forma tan rápida que no pudo ser controlada por la abundancia de alimentación que tuvieron y por el descuido de sus poseedores (Crosby 1999). Sin embargo, los cambios producidos por los ganados que fueron introducidos por los europeos deben verse en el contexto ecológico particular, como lo comprueba el trabajo de Aguilar (1998) para los valles de Oxitipia en la misma Huasteca Potosina, donde el impacto de la ganadería fue “localizado y moderado” (30), diferente al descrito por Melville (1999) en su clásico trabajo sobre el valle del Mezquital.

De acuerdo con Rohland (2020), el campo de la historia ambiental concibe a los seres humanos como agentes biológicos; sin embargo, la historia política ha concebido a los seres humanos “casi exclusivamente como agentes sociales; suprimiendo no solo su fuerza biológica sino también geológica” (6). Sería pertinente agregar que la historia de la medicina y la salud, desde hace mucho tiempo, tiene esta misma concepción, que permite tener un acercamiento a las diversas consecuencias de acontecimientos tan radicales como la conquista del Nuevo Mundo, con el fin de conocer el desarrollo de las enfermedades y, apoyada en la demografía histórica, tratar de explicar el impresionante derrumbe demográfico de las sociedades precolombinas tras el contacto con los europeos.

Rebecca Earle (2012), referente para los estudios de este periodo en el Nuevo Mundo, destaca en su trabajo el papel de la alimentación europea para la conservación de los cuerpos de los conquistadores. El humoralismo galénico arabizado fue el discurso médico central de la península en el

siglo XVI, muchos eruditos y médicos que escribían sobre las Indias recomendaban ponerlo en práctica para evitar los deleznales efectos que el trópico, sus aires y los factores cósmico-telúricos producirían sobre los cuerpos conquistadores y sus temperamentos, que causaban las características de las que se sentían tan orgullosos.

Para un humorista como el dominico misionero de Nueva España y Perú Gregorio García, basado en Aristóteles y Galeno, los cuatro humores del cuerpo —sangre, flema, bilis negra, bilis amarilla—, en equilibrio entre lo húmedo y lo seco, lo frío y lo caliente, producen no solo las enfermedades sino las distintas constituciones de los seres humanos, diferenciando radicalmente a los aborígenes americanos de los conquistadores:

Los indios son húmedos de su naturaleza y no tienen tanto calor natural como es menester para vencer aquella humedad por eso no tienen barbas, como acontece a las mujeres, capados y muchachos [...], los indios sean interior y naturalmente de complexión y temperamento frío y húmedo, y que por otra parte gocen del calor exterior y accidental de la Tórrida Zona. (García 2017 [1607], 72-73)

La salida al problema que causaba el ambiente sobre la constitución de los conquistadores y sus descendientes, con el fin de mantener sus características y evitar convertirse en indios, la tenía planteada la misma teoría humoral, que el cronista García reivindica, la alimentación:

La templanza, y virtud que los Españoles nacidos en las Indias heredaron de sus Padres y Abuelos, la van conservando con buenas comidas y manjares, como son Carnero, Gallina, Gallipavo y buena Vaca, Pan y Vino, y otros manjares de sustancia, cuales los Indios desde su principio no acostumbraron a comer, ni comen ahora los más de ellos, sino unas Yerbas. (2017 [1607], 70)

La pérdida del temperamento de los conquistadores y sus descendientes se evitaba entonces al introducir la alimentación europea de carne, vino y trigo. Así, no se trataba solamente de un problema económico, sino de una conservación de las cualidades a partir de lo que comían. Como afirma María de los Ángeles Pérez Samper:

El reto americano era tan inmenso [...], que llegó incluso a enfrentar radicalmente al español, al europeo, con su propia

identidad, cuando en medio de penalidades sin cuento [...], se vieron en la situación límite del hambre, obligados por la necesidad de supervivencia a alimentarse de productos desconocidos, despreciados o rechazados. (2009, 107-108)

UN NUEVO REINO

La ocupación de las tierras altas en el Nuevo Mundo, con sus valles de moderada altitud y clima tropical, y la posibilidad de la variedad de cultivos hicieron posible el desarrollo de las áreas culturales precolombinas en los Andes centrales y el valle del Anáhuac; en ambas, así como sucede en el altiplano de los Andes orientales, el consumo de proteína animal era escaso para los estándares del Viejo Mundo, en especial los peninsulares. Asimismo, el maíz tenía un importante papel no solo ritual, sino en la alimentación de estas sociedades (Fernández-Armesto 2010).

Crosby (1999) planteó el concepto de *Nuevas Europas*, zonas ubicadas al norte y al sur de los trópicos con similitudes climáticas y estacionales con Europa. En la zona intertropical la creación de estas áreas de refugio ambiental y cultural para los europeos fue más difícil de establecer. La excepción de la América del Sur fueron los altiplanos en los Andes centrales y orientales, los cuales están ubicados a más de 2.000 msnm. En estos sitios fue mucho más fácil implantar la tecnología agrícola de Castilla y de Andalucía, para así poder mantener las esenciales costumbres alimenticias de los peninsulares con sus cultivos y animales, sustentadas en la mano de obra indígena y la fertilidad de los suelos alrededor de las nuevas poblaciones fundadas por los europeos en estos parajes andinos, para el caso de la actual Colombia, como parte de la Audiencia de Quito las ciudades de Pasto (1537) y Popayán (1537) y en el Nuevo Reino de Granada, las ciudades de Santafé (1538), Tunja (1539), Pamplona (1549) y la villa de Leyva (1572).

De Europa llegaron después del segundo viaje de Colón en 1493, y hasta principios del siglo XVI, cereales como trigo (*Triticum* spp.), cebada (*Hordeum vulgar*) y arroz (*Oryza sativa*); leguminosas como judías verdes o habichuelas (*Phaseolus vulgaris*), arvejas (*Pisum sativum*), lentejas (*Lens culinaris*) y garbanzos (*Cicer arietinum*); entre las hortalizas se registran repollo (*Brassica oleracea*), col (*Brassica oleracea*), nabo (*Brassica rapa*), cebolla (*Allium cepa*) y ajo (*Allium sativum*); también llegó la zanahoria (*Daucus carota*), la remolacha (*Beta vulgaris*) y la

acelga (*Beta vulgaris*), y condimentos como cilantro (*Coriandrum sativum*), perejil (*Petroselinum crispum*), eneldo (*Anethum graveolens*), hinojo (*Foeniculum vulgare*) y el anís (*Pimpinella anisum*). Del África llegaron féculas como el ñame (*Dioscorea alata* y *Dioscorea esculenta*) y el plátano (*Musa paradisiaca*). Los árboles frutales trasplantados a América más importantes fueron datilera (*Phoenix dactylifera*), higuera (*Ficus carica*), frutales de hueso y otras rosáceas, cítricos y tamarindo (*Tamarindus indica*) (Patiño, 1969).

Para suplir las necesidades económicas y biológicas de los europeos en el Nuevo Mundo, inició un proceso de explotación de la mano de obra indígena, en una suerte de historia de “explotación ilimitada” (Brading 1991, 89), lo que dificultó continuar con los cultivos que constituían la base alimentaria que tenían los nativos americanos como el caso del maíz y la papa en los Andes Orientales (Martínez y Manrique 2014). Como ha quedado dicho anteriormente, el discurso médico imperante, justificó en los siglos XVI y XVII la extensión de los cultígenos europeos (Newson 1993).

Una de las zonas del Nuevo Reino de Granada más estudiadas en términos demográficos en los primeros siglos del período colonial ha sido la provincia de Tunja. Las razones son más bien de tipo historiográfico, ya que la extensión de la provincia, la densidad poblacional indígena, la mayor cantidad de encomenderos establecidos en la capital del territorio, y el mayor número de visitas, ordenanzas, censos y pleitos entre la Real Audiencia de la cercana ciudad de Santafé y los vecinos de Tunja hacen que esta sea la región más y mejor documentada de Colombia (Francis 2002).

El clásico trabajo del historiador Germán Colmenares (1984) cuenta, en términos demográficos, el declive de la población indígena en la provincia de Tunja y el colapso del sistema de encomienda con la caída de la élite urbana y el estancamiento de la ciudad de Tunja; los 146 pueblos de la provincia que existían en 1562, se habían reducido a 125 en 1602, alcanzando la curva demográfica indígena su punto más bajo a mediados del siglo XVII y aumentando simultáneamente la población mestiza (Colmenares 1984). Francis (2002) reporta, entre 1558 y 1636, siete distintos brotes epidémicos que redujeron dramáticamente la población indígena. Aparte de las enfermedades,

los sistemas de abasto y producción de alimentos para las nuevas ciudades fueron otro cambio radical sucedido en los Andes orientales colombianos.

El cronista fray Pedro Simón afirma en sus *Noticias Historiales* que las tierras del altiplano muisca eran “sanas, fértiles y abundantes de comidas para pasar la vida humana, acomodadas para toda suerte de ganados que se trajesen de España, por ser tan extendidas y llenas todo el año de herbales” (citado por Martínez y Manrique 2014, 104). De acuerdo con Mora (2015), a inicios del siglo XVI, “la producción triguera en la península ibérica no generaba los excedentes necesarios para abastecer las colonias” (70), por lo que debieron establecerse nuevas formas para el cultivo de este y otros alimentos europeos en tierras del Nuevo Mundo.

En la descripción de la ciudad de Tunja y su provincia de 1610, aparecida en la *Descripción de Indias*, del cronista Pedro de Valencia, siete décadas después de la fundación de la ciudad, consignaba que, además de las frutas de la región, cultivaban en ella las frutas de Castilla:

Higos, uvas, granadas, membrillos, duraznos, naranjas, limas, cidras y limones; se siembra en el distrito trigo, cebada, maíz, garbanzos, frisoles, habas y turmas y las siguientes hortalizas: lechugas, repollos, coles, rábanos, acenorias (zanahorias), cardos, escarolas, acelgas, perejil, chicoria, berros, cerrajas, verdolagas, culantro, mostaza, nabos, ajos, cebollas, hierbabuena, bledos, espinacas, hongos, borrajas, mastuerzo, berenjenas, pepinos y calabazas. (Valencia XVII, 245v)

El mundo cultural europeo ha quedado plasmado en distintos ámbitos de la ciudad de Tunja. La abundancia de la tierra que acogió los cultígenos europeos recibió atención especial de los artistas que trabajaron en la ciudad a principios del siglo XVII y que pintaron los techos de las casas de los encomenderos. En la figura 1 se observan los cuernos de la abundancia con plantas, frutas y animales, así como los símbolos de la Conquista en la techumbre de la sala pequeña de la casa del Fundador de Tunja, mandadas pintar por uno de los primeros y más acaudalados tunjanos, el hijo y heredero del mayorazgo, Miguel Suárez de Figueroa.

Figura 1. Jaldeta de la sala pequeña de la Casa del Fundador de Tunja



(Foto: Hisrael Garzón, 2017)

EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

*Me parece que es lícito sostener que los cambios de dieta son
más importantes que los cambios de dinastía o incluso
de religión*

George Orwell, *The Road to Wigan Pier*, 1974

En el cambio ambiental y alimentario de los muisca, hay que resaltar que la introducción de nuevas semillas, en especial del trigo, que se dio primero en Tunja (Valencia xvii, 246v), tuvo importantes implicaciones en otros ámbitos. Los cambios tecnológicos y de la cultura alimentaria de este cereal en la vida de los españoles, elemento cotidiano de su comida, el mantenimiento de su temperamento y de su religión a través del pan y la hostia, pronto lo sería para la vida de los indígenas muisca, que lo irán asimilando lentamente sin abandonar el maíz,

fuertemente ligado a su calendario religioso, mítico, comercial, festivo y alimentario.

El trigo tiene asociados igualmente varios caracteres simbólicos. El primero de ellos en el contexto de la conquista y, de acuerdo con el historiador venezolano Lovera (1999), es el de ser el elemento constitutivo del “pan por antonomasia”. Los conquistadores eran consumidores en su gran mayoría de pan de trigo, pero dentro de la orientación general de esa nueva alimentación, “el pan [de trigo] estaba presente como puntal de una dieta deseable por creérselo superior en nutrimento y de mayor prestigio” (Lovera 1999, 88-89).

El segundo de estos caracteres es el relacionado con el catolicismo. El trigo era necesario para hacer la materia eucarística del *Corpus Christi*; en el Nuevo Mundo, para los conquistadores, el maíz se mostraba incapaz de lograr esta transubstanciación durante el ritual eucarístico (Earle 2012). No es menor este asunto, ya que, en la elaboración de las hostias para recibir el sacramento de la comunión, se empleaba este sobre otros cereales más comunes en los Andes y el valle de México como el maíz (De Paz 2013), que era además denunciado por los doctrineros por estar relacionado con los rituales antiguos (Earle 2012). De hecho, el rito de la eucaristía fue una de las polémicas entre católicos y protestantes durante la Reforma y uno de los dogmas promovidos en consecuencia por el Concilio de Trento (1545-1563), razón por la cual el *Corpus Christi*, el cuerpo de Cristo hecho en trigo, se convirtió en la fiesta rural más importante del mundo andino. De esta manera, la dieta indígena y la europea tenían un enfrentamiento, no solo en el campo de la cultura alimentaria, sino en el simbólico (Earle 2012). Esta persistencia en las creencias asociadas a la comida puede resultar en una solución a través del sincretismo, como lo afirma el historiador del Instituto Nacional de Investigación Agrícola de Francia Martin Bruegel sobre los cambios religiosos producidos tras la caída de México-Tenochtitlán (Bruegel 2004).

Entre las órdenes religiosas como la de las clarisas, uno de los símbolos fue precisamente el de la eucaristía, atributo ligado en las representaciones de su fundadora, santa Clara de Asís (Carmona 2008); por lo tanto, no es de extrañar que el Real Convento de Santa Clara, de la ciudad de Tunja, fundado en 1572 y primer monasterio femenino del Nuevo Reino, tuviera haciendas para la producción de trigo y la consecuente elaboración de las hostias empleadas en la comunión.

La evangelización también estuvo ligada al trabajo indígena en los campos, una especie de “agricultura cristiana” que permitió la introducción de los cultígenos europeos y la recolección de la materia prima con la cual se elaboraba el “pan nuestro de cada día” (Earle 2012), en especial en las tierras comunales de los pueblos de indios.

En la suntuosa decoración de la iglesia conventual de las clarisas del siglo XVIII, que se debe a la célebre escritora mística y abadesa del convento sor Josefa Castillo y Guevara, un cáliz con una hostia ocupan lugar destacado en la artesía sobre el arco toral apuntado. La rica custodia que remataba la decoración, y que hoy puede admirarse en la colección de arte del Banco de la República en Bogotá, emplea la forma de las espigas del trigo a manera de irradiación solar del *Corpus Christi* (Figura 2), al igual que la custodia de la iglesia mayor de Santiago, hoy Catedral, en la misma ciudad encomendera. El trigo y el pan estaban íntimamente ligados a la cultura española; la llegada del trigo al Nuevo Reino se dio para que los soldados del adelantado Gonzalo Jiménez de Quesada tuvieran los auxilios de la religión a través de la comunión con las hostias. En la ciudad de Tunja, la forma de las espigas fue usada por orfebres como Nicolás de Burgos, a quien se le debe esta custodia grande del monasterio de Santa Clara la Real de 1734.

Figura 2. Custodia del Real Convento de Santa Clara la Real de Tunja, Nicolás de Burgos, 1734.



Fuente: Camilo Ayala

EL TRIGO Y EL TRABAJO INDÍGENA

Desde el fin de la Conquista, el sistema de tributo y el establecimiento de las encomiendas en el altiplano del Nuevo Reino permitieron la inserción de los muisca en los sistemas de producción traídos por los europeos (Gamboa 2010). En este proceso, como sucedió en el valle de México y en los Andes centrales, solo hasta la década de 1570 empezó a existir un verdadero control de la Corona, a través de la Real Audiencia de Santafé, sobre los excesos de los encomenderos, que en su mayoría se asentaron en la vecina ciudad de Tunja, y las muchas leyes promulgadas, pero no cumplidas, en torno a las encomiendas, en especial las Leyes Nuevas de 1573, y que intentaban regular el principal punto de encuentro entre europeos e indígenas durante el siglo XVI: el trabajo indígena (López 2000).

Una de las formas de tributación en un territorio carente de minas, como el altiplano neogranadino, fue el trabajo agrícola (Eugenio 1977). En la tasación oficial de 1555, los caciques y capitanes fueron convocados a la ciudad de Tunja por las autoridades de la Audiencia. En las 103 encomiendas tasadas, los productos más comunes que entregar como tributo, en la categoría de labranzas, aún era el maíz, seguido de los tubérculos de altura (papas), el trigo y la cebada (Gamboa 2010).

Fue el visitador Tomás López en 1560 quien intentó, por primera vez, la reunión de la población en *pueblos de indios* (Gamboa 2010). A causa de una apelación de la ciudad de Tunja, el presidente de la Audiencia, Andrés Díaz Venero de Leiva, ordenó en un nuevo auto de 1565 la obligatoriedad de los encomenderos de entregar a los indígenas la tierra arada y labrada, aumentando la proporción de fanegadas de trigo comparadas con las de maíz (Eugenio 1977).

Lo claro es que se produjo una fuerte resistencia por parte de los encomenderos, en especial los de Tunja, para la implementación de servicios contratados y la anulación de las mitas urbanas. En 1566, la queja de los encomenderos que se elevó ante el Consejo de Indias fue por la crisis en el abasto de alimentos en las ciudades de Santafé y Tunja, opuesto a todas las descripciones y visitas contemporáneas. El argumento fue que la supresión del trabajo personal de los indígenas era el causante del desabastecimiento, y que los sembrados de trigo y maíz debían hacerse en las tierras de los *pueblos de indios* (Eugenio 1977), ya que no existían estancias en el *hinterland* de las ciudades y, por consiguiente, el traerlos

desde los pueblos, por tan malos caminos, provocaba la carestía de los productos alimenticios.

De acuerdo con la Relación realizada en 1571 por fray Gaspar de Puerto Alegre, por aquellos años el cultivo de trigo y la cebada ya estaba bien establecido en el reino, como el trabajo en las labranzas alrededor de los pueblos de indios, los molinos hidráulicos y la comercialización de la harina en las ciudades y su distribución hasta los puertos:

[...] mucho trigo y cevada, tan bueno y de buen pan y mantenimiento como lo de acá. Siémbrese y cógese como en España, por agosto se coge y por (h)enero y siémbrese por noviembre, diciembre y h(enero) lo que se coge en agosto y lo otro por julio y agosto [...]. Su peso es ordinario, el trigo a peso de oro corriente y la cebada a medio peso. Llevase a vender en harina desde Santa Fé y Tunja donde lo ay porque en los otros pueblos no lo ay por falta de valles templados, llevase a vender a Vélez y a la Palma y a los otros lugares comarcanos y a Cartagena en harina y vizcocho. (Tovar 1988, 152-153)

En 1572, el oidor Juan López de Cepeda realizó una nueva tasación en la provincia de Tunja, no exenta de polémica, al final de la cual se pregonaron en la ciudad unas ordenanzas para el buen gobierno de los indígenas. En esta visita, y dentro de lo ordenado, aparecen las mantas de lana —no solo de algodón— como tributo, así como el fomento de cultivos de origen europeo como el trigo y la cebada (Gamboa 2010), aumentando sus áreas de cultivo alrededor de los nuevos puntos de nucleación de la población indígena.

Entre 1575 y 1577, la Real Audiencia de Santafé expidió nuevas tasas para los repartimientos de Tunja, que fomentaba las labranzas en comunidad para el cultivo de maíz o de trigo, así como dedicar parte del tiempo a la construcción de los templos doctrineros de los *pueblos de indios* (Gamboa 2010).

En 1576, un auto de la Audiencia establecía, por ejemplo, que, en la encomienda de Mongua, que sostenía el Real Convento de Santa Clara de Tunja, se entregara al capitán Francisco Salguero, antiguo encomendero de Mongua, fundador del convento y cuya esposa había tomado los hábitos, 150 pesos de oro corriente, producto de las demoras, que se debían completar con 20 fanegadas de trigo y 20 de maíz (Brizuela 2019). Dentro de este largo pleito, pero ya en 1636,

los indígenas de Mongua reclamaban ante la Audiencia el pago por los servicios prestados en la hacienda de las clarisas, cercana a la ciudad y distante cinco leguas del pueblo de indios de Mongua: “y [...] a ellas an acudido y acuden los yndios yndias y sus familias sirviendo en ellas de gañanes y en segar trillar desherbar limpiar trigo otros en baqueros, pastores de ovejas de ganado de cerda y otros enharineros [...]” (Brizuela 2019), lo que de paso demostraría el control que los conventos, en este caso uno femenino con encomiendas propias, tenían del trabajo indígena para atender los ciclos de cosecha, producción de harinas y su comercialización.

Conocemos también, de acuerdo con una visita de 1584, que para transportar el trigo y el maíz a los molinos de Tunja, desde una distancia de 5 leguas, se requerían 80 y 40 indígenas, respectivamente, más otros 12 que servían como gañanes (Eugenio 1977); a estos últimos, desde las ordenanzas de 1575, el encomendero debía proveerlos de una manta de lana y otra de algodón al año, así como de la comida y, a su costa, debía darles una labranza de trigo, tres almudes (el almud fue una antigua unidad de medida árabe para medir áridos) por año y entregárselo limpio. En caso de no haber trigo, la estancia debía ser de dos almudes de maíz (Friede 1968).

En 1583, el oidor Villafañe redujo las labores agrícolas obligatorias de los indígenas en Santafé y Tunja a solo dos cultivos, el de maíz y el de trigo, cebada en ocasiones, en la tierra señalada por el cacique o capitán, con la condición de que no podía estar a más de una legua del *pueblo de indios*, y se insiste nuevamente en que el encomendero debería proveerlos de los utensilios y herramientas de la labranza, no solo de las semillas (Eugenio 1977).

UN CURIOSO MONUMENTO AL TRIGO

En Tunja existe, desde hace más de 60 años, más precisamente desde el 12 de octubre de 1953, un monumento al trigo, ubicado cerca de la colonial fuente de Aguayo, la principal fuente de agua de la ciudad, en el actual barrio Los Trigales, monumento levantado por la Sociedad de Agricultores de Colombia (SAC), cuando aún se celebraba el *Día de la Raza*.

¿Por qué en América, el continente del maíz, se le hace un monumento al trigo, que con la harina y el pan simbolizan a la civilización occidental y el continente europeo, desde donde se distribuyó el cereal por todo

el mundo? ¿Por qué el cronista Juan de Castellanos afirma en sus *Elegías*, y después lo repiten todos los cronistas coloniales, que fue el conquistador Jerónimo de Lebrón el introductor del trigo en el Nuevo Reino de Granada?

La domesticación de este cereal inició en las montañas del sureste de la actual Turquía hace aproximadamente 14.000 años AP, de donde es originario el trigo (*Triticum aestivum*), llegando hace 9.000 años AP a la cuenca del Mediterráneo. En 1493, en su segundo viaje, Cristóbal Colón lo llevó a la isla de La Española, desde donde se difundió por todo el Nuevo Mundo (Álvarez y Chaves 2017). A pesar de ello, una de las primeras hambrunas del Nuevo Mundo se presentó precisamente en La Española, de 1494 a 1496, es decir, luego de la introducción de los cultígenos europeos, aunque sus causas aún son motivo de debate (Rohland 2020).

La llegada del trigo al Nuevo Reino, ejemplo del humoralismo y el imperialismo ecológico, se remonta al viaje del conquistador Jerónimo de Lebrón quien, a la muerte de su antecesor en la gobernación de la costera ciudad de Santa Marta, viajó a Tierra Firme desde La Española. En 1537, el gobernador Lebrón desembarcó en julio de 1540 e inició la travesía por el río Grande de la Magdalena, arribando a Vélez, en la provincia de Tunja, el 29 de agosto, y llegando el 11 de diciembre a la capital del Nuevo Reino (Avellaneda 1993).

El cultivo extensivo de este cereal en la franja triguera, que va desde los 2.200 a los 3.000 msnm, implicó varios cambios tecnológicos importantes (Álvarez y Chaves 2017), como la introducción del arado y de los bueyes, y también de herramientas como hoces y guadañas, mulas para la trilla y, por supuesto, la presencia de los molinos y piedras de moler para procesar los distintos tipos de harina del grano, aprovechando las corrientes de agua para realizar el trabajo mecánico. Si bien en el siglo XVI se introdujeron cereales como trigo, cebada, avena (*Avena sativa*), centeno (*Secale cereale*) y arroz, solamente los dos primeros y el último tuvieron una amplia difusión para consumo humano en el Nuevo Reino.

Esta expansión del trigo haría que, durante el siglo XVI, amplias zonas de este clima propicio se dedicaran a cultivarlo en tanta cantidad que los panes abundaban (Saldarriaga 2015, 58); de hecho, la villa de Leyva fue fundada en 1572 por el presidente de la Audiencia de Santafé para poder reubicar a gran cantidad de gente recién llegada a Tunja tras la fracasada expedición de *El Dorado*, para dedicarse precisamente al cultivo del trigo.

Desde entonces, la ciudad de Tunja y sus pueblos de indios circundantes, así como la villa de Leyva y sus contornos, se convirtieron en las zonas de mayor producción de trigo en todo el reino.

Para 1547, diez años después de la llegada de los conquistadores al altiplano, el visitador Miguel Díaz de Armendáriz ya informaba al rey sobre el consumo de pan y la producción de harina: “Cógese en la ciudad de Tunja razonable de trigo, tanto que muchos no comen otro pan, es tal y tan bueno que no hace falta lo de España” (Eugenio 1977, 431).

El soldado, cura, cronista, poeta y beneficiado de la iglesia mayor de Santiago en Tunja, Juan de Castellanos, escribe en verso en sus *Elegías*, que en la expedición de Lebrón:

Iba gran cantidad de buena mercancía, y algunas peruleras
de buen vino, Con otros vasos llenos de harina para celebración
del sacrificio en que se nos da Dios, porque sabían que carecían
de este beneficio los que quedaron en la nueva tierra. Entre la cual
harina se llevaba trigo sano y entero, porque quieren a suelo nuevo
dar nueva semilla. (Castellanos 1997, 1260)

Agrega el cronista que venía en la expedición de Jerónimo Lebrón, como maese de campo, el capitán Jerónimo de Aguayo, que era natural de Córdoba:

Honrado caballero cordubense primero que en (el) reino sembró
trigo, y repartió por muchos aquel fruto de su primer cosecha
procedido; de donde resultó la muchedumbre, que vemos en el
tiempo que esto digo. (Castellanos 1997, 1264-1265)

Entre los conquistadores establecidos en Tunja, se destacó Jerónimo de Aguayo, quien además de introducir el cultivo de trigo fue alcalde de la ciudad y comisionado por el capitán Gonzalo Suárez Rendón para fundar la ciudad de Málaga. En 1552, Aguayo negoció con la Corte una capitulación para conquistar y poblar las tierras situadas entre el río Orinoco y el de las Amazonas, comprometiéndose a llevar en su expedición cuatro frailes franciscanos, tres seculares, 100 hombres, diez de ellos con sus mujeres, incluyendo labradores, veinte caballos, diez yeguas, veinte cabras, veinte puerkas y cincuenta ovejas, trigo, cebada y otras semillas para plantar, lo mismo que vides y olivos (Avellaneda 1993).

El extenso y complicado poema de Juan de Castellanos, un enorme canto compuesto por 113.609 versos endecasílabos, no solo da cuenta de este primer cultivo del trigo en el Nuevo Reino, sino que además narra quienes fueron los primeros en procesarlo en un molino para convertirlo en harina y producir el primer pan de trigo en Tunja:

Y la primera que sacó harina y dio primero pan perfeccionado es Eloísa Gutiérrez, noble dueña, mujer del capitán Juan de Montalvo, cuyas presencias honorosas viven. Y el que el primero fabricó molino el tesorero fue Pedro Briceño, antiguo capitán y señalado. (Castellanos 1997, 1264-1265)

El cronista franciscano fray Pedro Simón confirma lo anterior:

[...] el capitán Jerónimo de Aguayo, caballero cordobés, que fue el primero que sembró y cogió trigo en este Nuevo Reino de Granada, cerca de Tunja. Pedro Briceño, que fue el primero que hizo molinos para moler el trigo, como la primera mujer que hizo pan de él fue Elvira Gutiérrez, mujer del capitán Juan de Montalvo [...] (Simón 1981, 99)

Diez años después de fundada la ciudad de Tunja, había tanto trigo que el corregidor y Justicia Mayor, el capitán Hernán Suárez de Villalobos, envió a España una solicitud para que se le permitiera instalar un molino en la ciudad (AGI, Santafé, 533, leg. 1, ff. 89v-90r), donde en 1565 ya funcionaban tres molinos, y se hizo famoso el *pan de Tunja*.

A inicios del siglo XVII, Tunja tenía cinco molinos y 70 existían en toda la provincia, ubicados a 2 o 3 leguas de distancia uno de otro: “todos son de una sola rueda, solo hay uno de dos, pero de ordinario no anda más que una; no muelen más de cinco o seis veces en el año por falta de agua” (Valencia XVII, 257v). Por el puerto de Vélez y el camino del Carare, en 1616, se sacaban las harinas que salen de Tunja y de la villa de Leyva con destino a Cartagena de Indias (Satizábal 1993).

Extensas zonas de la provincia se dedicaron al cultivo del trigo como el valle de la laguna con los pueblos de indios de Cucaita, Sora y Samacá, los alrededores de la capital provincial con los pueblos de Oicatá, Soracá, Chivatá, Motavita, Toca y Tuta, así como el valle de Sogamoso, del que Simón escribió lo siguiente: “En su comarca y términos abundantísima

de toda suerte de frutos de la tierra y de España, en especial de trigo y de cebada, de que tiene excedencia sobre todas las demás el gran valle de Sogamoso, que es el algori [sic] de todo este reino, pues es el que le harta de trigo y harinas” (Simón 1981, 52) (Figura 3). El altiplano del Nuevo Reino de Granada permitió a los conquistadores reproducir las condiciones de la meseta castellana. A más de 2.000 msnm adaptaron los cultivos y animales y se creó un mundo cultural hispánico sustentando por la mano de obra indígena.

Figura 3. Paisaje entre los antiguos *pueblos de indios* de Oicatá y Chivatá



Fuente: Andrés Otálora, 2019

Finalmente, la villa de Leyva y sus alrededores con los pueblos de Monquirá, Sáchica, Suta y Chíquiza tienen para Simón “ventajas de otras muchas tierras, que por ser estas de tan buen migajón, mucho y muy buen trigo, de donde ha venido a cobrar fama de bueno el pan que se hace de él en todo el Nuevo Reino” (Simón 1981, 473).

No solo el trigo, la harina y el bizcocho iban de Tunja a Santafé, sino que también las piedras de los molinos se traían de Leyva:

Remedió la naturaleza la necesidad que había de tener estas tierras de molinos, con una cantera donde se sacan piedras para ellos tan famosas, que lo es en todo el Reino pues todo él se provee de allí para sus molinos, trayéndolos los indios hasta esta ciudad de Santafé. (Simón 1981, 473)

La villa contaba con seis molinos que se ubicaban a un cuarto de legua uno de otro y que proveían de harina todo el año (Valencia xvii, 267v).

Una de las descripciones sobre esta abundancia la dio Alonso Herojo, en su carta fechada en Tunja el 10 de marzo de 1583, que le dirigió a su esposa en la península, intentando convencerla para que pasara a las Indias con sus hijos, recordándole las miserias, hambres e impuestos de Castilla, y la abundancia de pan, carne y todo lo que los hombres pueden necesitar que tiene la Muy Noble y Leal ciudad de Tunja:

Pues sabéis que allá [Castilla] hay tantas miserias y necesidades de hambres y alcabalas y pechos, aunque de los pechos ya yo sé que segura estáis vos y mis hijos, de ambas partes, más de las hambres y de las grandes alcabalas a todos alcanzará par ducados. Hambres no hay acá, porque es la tierra muy abundosa de pan y de carne y de todo lo que los hombres han menester, porque el hombre más pobre mata en su casa cada semana un carnero, y no se contenta, sino que ha de tener su gallina o pollo con su tocino asado, y si no tiene gallina, ha de tener su cuartillo de cabrito o de cordero. Y pan no lo escribo, porque sobra por la gracia de Dios Nuestro Señor, y de esta manera pasan acá los hombres pobres, que los ricos no los cuento, porque todo lo tienen sobrado. (Otte 1992, 325)

Esta fue la primera de un creciente e insistente número de cartas escritas por Herojo en los días siguientes, en los que instaba a su esposa y a su yerno a vender todo en Castilla y pasar a Tunja con toda la familia, insistiendo en su buena posición merced a uno de los encomenderos de la ciudad y recalcando en la abundancia de pan y de carnes a causa de la fertilidad de estas tierras.

UN PEDAZO DE PAN PARA COMER

Las harinas producidas en el centro de la provincia de Tunja proveían a todo el Nuevo Reino, y llegaban por el río Magdalena hasta Cartagena de Indias, en donde no pagaban el impuesto de almojarifazgo. Ya a finales del siglo xvi, una serie de temporadas lluviosas hizo que las cosechas se malograsen y, como consecuencia, subió el precio de trigo, por lo cual la audiencia tomó medidas, con el fin de impedir que estos

productos se sacaran de los términos del Reino hacia otros lugares (Saldarriaga 2015, 75).

Los comerciantes del trigo recorrían los caminos del Nuevo Reino llevando a Santafé, Mariquita, Honda, Mompox, Cartagena, Santa Marta, Popayán, Antioquia y Mérida el *pan de Tunja*, los bizcochos y las harinas, e intercambiándolas por otras mercaderías como ropas de Castilla y vino o pescado que se traía del río Magdalena (Valencia XVII, 257v).

En la *relación del nuevo reino* (1568), el licenciado Melchor Pérez de Arteaga afirmaba que en Tunja se hacían muchos bizcochos, quesos y jamones que se llevaban a los puertos, con lo que queda clara la expansión y consolidación de los productos y animales europeos en el altiplano. Asimismo, sobre la harina Tovar (1988) decía lo siguiente: “Házece la mejor harina, pan y biscocho de trigo de todo lo que he visto en España, aunque sea lo de Utrera” (132), comparación singular con esta población andaluza, cercana a Sevilla, zona con una importante producción del trigo desde la época romana.

La descripción de Tunja de 1610 se refiere también a la comida y a la bebida y a las diferencias entre la *república de indios* y la de *españoles*:

La comida más ordinaria de los indios de esta tierra es maíz y turmas, algunas verduras con un poco de sal y ají; la bebida es la que llaman chicha, que se hace de maíz; los ladinos que tienen algún caudalejo, suelen comprar alguna carne y pan; estos son pocos y los que andan entre los españoles, más no por esto dejan la comida y bebida de los demás. (Valencia XVII, 260r)

De acuerdo con Restrepo (2012), el panadero se surtía de trigo en los mercados de las ciudades, donde se traía del campo, luego lo llevaba al molino donde se trituraba y se obtenía la harina, que podía ser de diferentes grosores acorde con su refinamiento y con su color. Ya en la cocina de la panadería, elaboraba la masa y se horneaban las hogazas de pan que variaban en su color y forma, dependiendo del gusto del comprador:

[...] el pan de flor de harina de la que se forma el pan llamado torta, a la cual se le agrega fuera del fermento, sal, levadura, agua, la leche, la manteca o la mantequilla y huevos. Su precio era el más elevado. Le sigue en calidad la harina cuyo pan se denominaba pan de a dos [...] es menos fina, la forman con el fermento, agua y sal [...] la tercera harina es un poco más morena y con ella se hacía el pan

llamado mogollo. Era el pan barato que consumían los indígenas y la gente pobre, aparte del pan de maíz. (Restrepo de Fuse 2012, 341)

En los molinos se producía harina blanca, que era catalogada como fina, o la harina colorada, denominada también salvado (Satizábal 1993), con la que se hacen, hasta hoy, las tradicionales mogollas en la región.

Las harinas de Tunja eran más estimadas en los mercados que las de Santafé, aunque eran más caras, su precio se presumía basado en su mejor calidad más los costos para poder ponerlas en el puerto de Honda, sobre el río Magdalena. De acuerdo con Ortiz, “la responsabilidad de Tunja fue actuar como encargada de proveer alimentos y por supuesto trigo a la ciudad capital, a su vez la ciudad de Santafé, por su lento rendimiento en producción de trigo, debió subordinarse a Tunja” (Ortiz 2009, 54-56).

El inicio del siglo XVII fue malo para la producción de trigo en el Nuevo Reino. Sumados a la disminución de los indígenas por el colapso demográfico que se hace visible en los primeros treinta años de ese siglo, hubo prolongados periodos de sequía que obligaron a las autoridades de Santafé a tomar medidas más radicales para lograr el abasto de harina en las ciudades y garantizar su comercialización.

En 1606, el presidente de la Audiencia, Juan de Borja, prohibió sacar las harinas del altiplano ante la “general esterilidad en todo el reino de panes” (Trujillo et al. 1990, 75), medida que hizo pregonar en Santafé, Tunja y Leyva. En 1607, la situación no había mejorado; por las malas cosechas y las autoridades no podían hacer efectivas sus propias órdenes. El procurador general del reino, Francisco López Rebollo, reportó y condenó que “por el Puerto Nuevo de Vélez [...] se sacan las harinas de las ciudades de Tunja, Vélez y villa de Leyva y es cosa que pone en mucha necesidad a este reino [...] que tiene mucha esterilidad y se espera grande hambre” (Trujillo et al. 1990, 76). Ante esta situación, un regidor de Santafé fue enviado a confiscar todo el trigo y la harina que se encontraba en Tunja, Leyva y Vélez (Trujillo et al. 1990). Entre 1605 y 1607 estas condiciones coincidieron con una de fuerte sequía que afectó la provincia de Tunja, y sus efectos pusieron en peligro el abastecimiento de alimentos, en especial de trigo y de harina (Mora 2015).

No fue el único problema, pues en agosto de 1618 la Real Audiencia de Santafé se reunió para debatir una nueva crisis de abasto de harinas y trigo en las ciudades por las malas cosechas de ese año y el de 1617, y “particularmente en tierra Caliente a donde con la Plaga de la Langosta generalmente ha habido en este Reino por malos temporales [...]” (AGN, Colonia, Abastos, leg. 9, ff. 825v-826r), por lo cual se tomaron medidas muy similares a las de inicios del siglo XVII, solicitando que se pregonaran por los corregidores de Santafé y Tunja y las justicias de Leyva, Tocaima, Mariquita y los puertos de Vélez y Honda, donde se comercializaba la harina con destino a Cartagena. Además del censo de harinas, se ordenó que no se comercializara este sin licencia de las autoridades; cada mercader debía solicitar licencia directa a Santafé para poder transportar el trigo y la harina, y existía una expresa prohibición de comercializar trigo, harina o pan en los caminos, pues solamente se permitía en los centros urbanos (AGN, Colonia, Abastos, leg. 9, ff. 825v-826r).

En 1620, el propio rey de España confirmaba lo ordenado por la Audiencia y emitía una real orden para el abasto de trigo de la capital y los pregones con las medidas que debían hacerse en Tunja, Leyva y Tocaima (AGN, Colonia, Abastos, leg. 9, ff. 2r-4v). Nuevamente, en 1632 se presentó la misma situación con el consecuente desabastecimiento de las ciudades del reino (Mora 2015), la misma que se agravaría con la llegada de la mortal Peste General, mezcla de viruela con tifus exantemático que asoló el territorio andino en 1633.

En agosto de 1652, debido al corto número de indígenas que habían quedado en el partido de Leyva, una de las zonas más afectadas por la Peste General de 1633, la Real Audiencia de Santafé tomó nuevas medidas para garantizar la siega del trigo en la villa y organizar el trabajo indígena en los campos:

El corto número de indios que tiene el dicho corregimiento para poder acudir a las labores y sementeras de su jurisdicción, mayormente en este tiempo que tan abundantes van las cementseras y ha propuesto algunos medios para su reparo y particularmente para que se acuda a las siegas. (AGN, Colonia, Abastos, leg. 149, ff. 645r, 651r, 657v-670r)

Como resultado de estas medidas, se realizó un padrón en los pueblos de indios del partido de Sáchica, conformado por ocho poblados, en los cuales se contabilizaron 332 indígenas, con sus respectivos oficios, que podían trabajar en la siega de los campos de trigo de la villa de Leyva, con una serie de nuevas condiciones impuestas por la Audiencia. De la misma manera, se solicitaba que los pueblos de indios de Cucaita, Sora y Samacá en el valle de la laguna cercano a Tunja fueran a segar a la villa, ya que se producía menor cantidad de trigo por ser “tierra fría”.

LLEGA LA PLAGA

En 1691, las abundantes cosechas de trigo en los alrededores de la villa de Leyva se malograron a causa de una plaga de polvillo, causada por el hongo *Ustilago tritici*. El cronista del siglo XVIII, Basilio Vicente de Oviedo, relató el fin de esta bonanza triguera que relaciona con un eclipse que ocurrió el 23 de agosto de ese año (Figura 4):

Acació un horrendo eclipse de sol que agotó toda aquella tierra en el malogro de sus abundantes cosechas en los trigos; al comenzar a granar sus espigas se llenaba la caña de un polvillo de color de tabaco que impidiendo la producción de sus granos quedaban vanas sus aparentes espigas y frustradas las esperanzas de los labradores; epidemia que duró mucho tiempo en todo este Reino y en particular en el país de dicha villa, por lo que vino su descaecimiento y escasez suma, por lo que desertaron muchos de sus moradores quedaron desiertas sus casas y labranzas, arruinándose los más de sus edificios, por lo que se redujo su población a un arrabal. (Cuervo 1984, 119-120)

La villa de labradores estuvo dedicada desde su fundación al cultivo del trigo. Fue su valle una de las mayores zonas de producción de trigo junto con los pueblos de indios alrededor de la capital provincial. Aún quedan algunos pocos molinos, testigos de esta historia.

Entre 1694 y 1703, esta misma plaga de polvillo acabó con los cultivos de trigo en la provincia de Santafé, sin que hubiera más remedio que nombrar una intercesora milagrosa para tratar de resolver esta situación (Saldarriaga 2011), la famosa Virgen del Campo, que aún se conserva en la antigua recoleta franciscana de San Diego, antes en la sabana y ahora en pleno y congestionado centro internacional de Bogotá.

Figura 4. Villa de Leyva, 1969.



(Foto: Armando Matiz, Boyacá 1965).

Estas crisis en la producción de trigo en el siglo xvii, de acuerdo con Mora (2015), fueron “motivadas por la disminución de la mano de obra indígena, las sequías y la plaga del polvillo” (135). Una vez superadas, zonas como la villa de Leyva recuperaron su producción al inicio del siglo xviii, cuando otros factores serán los que intervengan en la producción de harinas en el Nuevo Reino de Granada.

De las tres últimas décadas del siglo xviii y la primera del xix, en los actuales Andes orientales, la historiadora Marta Herrera afirma lo siguiente:

En 1776 se experimentó un riguroso verano [...] y hubo escasez general. En muy pocos lugares la continua sucesión de días calurosos y noches particularmente frías perdonó los cultivos. [...] En la ciudad

de Tunja y su comarca fue la hambruna tan temeraria [...] que se morían; los más de necesidad. Se le llamó el año del hambre. (56)

En la relación de mando del arzobispo-*virrey* Antonio Caballero y Góngora de 1789, se hace un recuento de las acciones emprendidas por los *virreyes* para revertir la compra de harina que se hacía a los ingleses en el puerto de Cartagena de Indias desde 1739, y que había arruinado la producción interna del altiplano. No obstante las medidas de protección, la producción de Santafé no alcanzaba para el abasto de la capital y el de Cartagena, lo que llevó a promover mejoras en la agricultura, con el fin de que el puerto pudiera abastecerse de la producción interna, en especial en tiempo de guerra. Con todo, el arzobispo-*virrey* reconoció que el principal renglón de rentas del arzobispado lo constituían las cosechas de trigo (Colmenares 1989).

Por lo tanto, la producción de trigo en la sabana de Bogotá estaba limitada no solo por la competencia de los trigos importados desde territorios ingleses o la producción de la vecina Tunja, sino por las condiciones ambientales, pues la nubosidad y la humedad, tanto del suelo como de la atmósfera, fueron factores que impidieron obtener granos de calidad de un cereal de secano, como el producido en la villa de Leyva (Mora 2019).

En 1956 existían en Colombia, especialmente en los departamentos de Boyacá, Nariño, Cauca y en zonas de Cundinamarca, 225.000 ha. sembradas. Para el 2016, apenas quedaban 6.195 ha destinadas a un nicho especializado de repostería y pastelería, y al mejoramiento de harinas, con lo cual es un cultígeno en peligro de desaparecer (Álvarez y Chaves 134, 2017), pese a su larga —aunque desconocida— historia y la de los cambios en las formas de producción y en la comida del mundo andino desde el siglo XVI.

Resulta cuando menos curioso que en esa misma década el arqueólogo español José Pérez de Barradas expresara sobre la alimentación de los muiscas y la de los campesinos del altiplano lo siguiente:

La dieta era apta para vivir pero inapta para desarrollar un cierto vigor físico y mental [...]. No hay que creer que hicieran tantos estragos el régimen colonial ni que los males del presente se deban a la perduración de las malas costumbres, porque lo cierto es que el indio o mestizo de Cundinamarca y Boyacá, ya sea rural, ya sea urbano, se alimenta mal. (Pérez de Barradas 1950, 297)

Aun cuando la teoría humoral ya había perdido vigencia, y en un paisaje dominado por el trigo, que de paso daba cuenta del éxito de la introducción inicial de los cultígenos europeos en el siglo XVI, el concepto de los alimentos indígenas era bastante similar en el XVII y en el XX.

REFLEXIONES FINALES DESDE LA PIEDRA DEL MOLINO

En el siglo XVII, Tunja era conocida por sus panes y sus paños, incluido el apacible valle de Saquencipá en donde se ubica la villa de Leyva con sus molinos de trigo, hoy convertidos en hoteles. El trigo fue el principal cultivo, arma de introducción de un mundo cultural y biológico europeo, con el que también llegaron al altiplano del Nuevo Reino las formas de producción sustentadas en el trabajo indígena.

Las nuevas Europas de Crosby no solo se ubicaron en los territorios australes del mundo con sus estaciones. En el valle central del Anáhuac, en el corazón del Tawantinsuyo y en el altiplano de los Andes orientales, los conquistadores pudieron reproducir los cultivos europeos, principalmente el trigo, tanto por razones económicas y culturales como de salud.

Desde la fundación de las ciudades de Santafé y Tunja en el Nuevo Reino de Granada en los años treinta del siglo XVI, el imperialismo ecológico se hizo presente en el altiplano a través de distintos animales de pastoreo y carga, y de cultígenos entre los que se destacó de manera contundente el trigo. Su producción implicó la organización del trabajo indígena, el cambio de la siembra en camellones al cultivo de secano alrededor de los *pueblos de indios*, y la importación de tecnología para el procesamiento del trigo, la fabricación de harinas y la producción de pan.

El trigo no fue solamente un producto que alteró el ambiente, la economía y la alimentación del mundo andino, sino punta de lanza de la penetración cultural europea y la conformación de un ambiente castellano en el altiplano. La harina de trigo era, además, la única de la cual se podía fabricar el sustrato eucarístico, la hostia, en encomiendas y haciendas que pronto empezaron a ser controladas por las comunidades religiosas, que participaban activamente de los circuitos de producción de trigo y la comercialización de harinas.

Sumado a esto, el Concilio de Trento convertiría al *Corpus Christi* en representación y fiesta religiosa, la más importante de este mundo rural andino, sin perjuicio de otras divinidades auxiliares. El trigo

desplazó en la cultura alimentaria y simbólica al maíz prehispánico. La salud y las necesidades de la *temperie* de los conquistadores, basadas en las teorías humorales de la época, demandaban esta transformación del paisaje, la alimentación y la cultura.

El siglo xvii trajo distintos problemas para el trigo, debido a su cultivo intensivo, por un lado, y el creciente consumo de pan en las ciudades y las malas cosechas por sequías o plagas que limitaban la producción de harinas, por el otro. El trabajo indígena en los extensos campos de trigo de las encomiendas y los *pueblos de indios* transformó el paisaje del altiplano y financió el esplendor de la ciudad de Tunja, sede de los conquistadores convertidos en encomenderos.

Todo este mundo, cuidadosamente representado en el recinto urbano de la ciudad y en los *pueblos de indios* —donde se concentró a la población, a través de los campos, por caminos, montañas y lagunas (que fueron desecadas)—, tuvo una prueba definitiva en los meses centrales de 1633, cuando se presentó la llamada Peste General que terminó de diezmar a los indígenas, siendo especialmente virulenta en la provincia de Tunja, debido a la mayor concentración de población y la mayor movilidad de los actores del mundo andino. La peste de 1633 marcó el declive definitivo de la población indígena en la provincia y, con ella, del mundo al cual sustentaba, produciendo el decaimiento económico y social de los encomenderos y, en resumen, la ruina de la ciudad que iniciaría una prolongada decadencia urbana. Un año antes, una sequía había contribuido al desabastecimiento de las ciudades. Como tantas otras veces a lo largo del siglo xvii en el cultivo intensivo del trigo, el hambre y la peste marchaban juntas en esta crisis de subsistencia.

Las medidas de las autoridades de Santafé para intervenir en la regulación del mercado del trigo y garantizar la siega fueron constantes a lo largo del siglo xvii en diversos campos, como la regulación de la comercialización de harinas y la falta de mano de obra indígena para la realización de la siega, directamente asociada con la catástrofe demográfica de las poblaciones indígenas del altiplano.

La producción de trigo en la región se recuperaría en el siglo xviii, cuando inicia el auge demográfico mestizo. Sin embargo, en el ilustrado siglo, los problemas fueron de otra índole, en especial la competencia de las harinas inglesas introducidas a través de sus enclaves del Caribe, más baratas para su transporte que la producida en el reino, lo que

desencadenó numerosos planes virreinales para mejorar la producción, el transporte y el almacenamiento de las harinas, introduciéndose los barriles, planes todos ellos componentes del reformismo borbónico.

El trigo se mantendría durante todo el siglo XIX, ya en la República. Desde 1950, las hectáreas de trigo en los departamentos de Boyacá, Nariño, Cauca y Cundinamarca han decrecido dramáticamente, principalmente debido a las importaciones y la ausencia de las cadenas de producción de harina y molinos tecnificados. En las regiones que conformaron la vasta provincia de Tunja, se sigue manteniendo una tradición panadera y repostera. En la zona andina de Venezuela, aún existe el famoso “Pan de Tunja”, eco lejano de aquel verde paisaje andino teñido de amarillo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Archivos y bibliotecas

Archivo General de Indias (AGI), Sevilla.

Fondo Audiencia de Santafé No. 533, legajo 1, folios 89v-90r [1549].

Archivo General de la Nación (AGN), Bogotá, Sección Colonia.

Fondo Abastos, legajo 9, folios 825v-868r [1618].

Fondo Abastos, legajo 9, folios 2v-11r [1620].

Fondo Abastos, legajo 149, folios 644- 670r [1652].

Biblioteca Nacional de España (BNE), Madrid.

Valencia, Pedro de. *Descripción de Indias Tomo I. Descripción de la ciudad de Tunja, sacada de las informaciones hechas por la justicia de aquella ciudad en 30 de mayo de 1610 años* ff. 242v-267v; *Relación de Santa María de Leiva* ff. 267v-269r [Manuscrito]. Siglo XVII. Mss/3064.

Fuentes primarias

Castellanos, Juan de. 1997. *Elegías de Varones Ilustres de Indias*. Bogotá:

Gerardo Rivas Moreno editor.

Colmenares, Germán. 1989. *Relaciones e informes de los gobernantes de la Nueva Granada Tomo I*. Bogotá: Biblioteca Banco Popular.

Friede, Juan. 1968. “Las Ordenanzas de Tunja, 1575-1576”. *Boletín Cultural y Bibliográfico* 8: 139-162.

García, Gregorio. 2017. *Origen de los indios del Nuevo Mundo* [1607]. México: Fondo de Cultura Económica.

- Otte, Enrique. 1992. *Cartas privadas de emigrantes a Indias. 1540-1616*. Sevilla: Escuela de Estudios Hispano Americanos.
- Simón, fray Pedro. 1981. *Noticias historiales de las conquistas de tierra firme en las Indias Occidentales Tomo IV*. Bogotá: Biblioteca del Banco Popular.

Fuentes secundarias

- Abarca, Karelys. 2006. “Economía agraria en América Latina: del ecologismo prehispánico a la modernidad globalizadora”. *Revista Venezolana de Análisis de Coyuntura* 12: 195-206.
- Aguilar-Robledo, Miguel. 1998. “Ganadería, tenencia de la tierra e impacto ambiental en una región fronteriza de la Nueva España: la jurisdicción de la villa de Santiago de los Valles de Oxitipia, 1527-1921”. *Estudios Geográficos* 59, 230: 5-34.
- Álvarez, David y Melisa Chaves. 2017. “El cultivo de trigo en Colombia: su agonía y posible desaparición”. *Revista de Ciencias Agrarias* 34: 125-137. DOI: <http://dx.doi.org/10.22267/rcia.173402.77>
- Avellaneda, José Ignacio. 1993. *La jornada de Jerónimo de Lebrón al Nuevo Reino de Granada*. Bogotá: Banco de la República.
- Boada, Ana María. 1987. “Marín: Un asentamiento indígena en el Valle de Samacá (Boyacá)”. *Boletín de Arqueología* 1: 27-44.
- Boada, Ana María. 2006. *Patrones de asentamiento regional y sistemas de agricultura intensiva en Cota y Suba, Sabana de Bogotá (Colombia)*. Bogotá: Fundación de Investigaciones Arqueológicas Nacionales, Banco de la República.
- Boada, Ana María. 2018. “Control sobre tierras, sistemas de camellones, canales y mano de obra durante el periodo prehispánico en la Sabana de Bogotá, Colombia”. *Latin American Antiquity* 29: 660-680. DOI: <http://doi.org/10.1017/laq.2018.44>
- Brading, David A. 1991. *Orbe indiano. De la monarquía católica a la república criolla, 1492-1867*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Brizuela Molina, Sofía. 2019. “‘Para reparo de tanta doncella’. El origen de la vida conventual femenina en Tunja (1571-1636)”. *Theologica Xaveriana* 187: 1-28. DOI: <https://doi.org/10.11144/javeriana.tx69-187.prtld>
- Bruegel, Martin. 2004. “Alimentary identities, nutritional advice, and the uses of history”. *Food & History* 2: 105-116.
- Carmona, Juan. 2008. *Iconografía de los santos*. Madrid: Akal.

- Colmenares, German. 1984. *La provincia de Tunja en el Nuevo Reino de Granada, ensayo de historia social (1539-1800)*. Tunja: Biblioteca de la Academia Boyacense de Historia.
- Crosby, Alfred. 1999. *Imperialismo Ecológico: la expansión biológica de Europa, 900-1900*. Barcelona: Crítica.
- Cruz, Juan Pablo. 2017. "Alimento, mestizaje y cultura. Una aproximación a la historia de la alimentación en la Santafé del siglo xvii". *Boletín Museo del Oro* 57: 4-57.
- Cuervo, Luis Augusto. 1984. *Doctor Don Basilio Vicente de Oviedo un escritor colonial*. Bogotá: ABC.
- De Paz, Manuel. 2013. "El trigo de los pobres. La recepción del maíz en el viejo mundo". *Batey: Revista Cubana de Antropología Sociocultural* 5, 5: 142-174.
- Diamond, Jared. 2016. *Armas, gérmenes y acero*. Bogotá: Penguin Random House.
- Earle, Rebecca. 2012. *The Body of the Conquistador. Food, Race and the Colonial Experience in Spanish America 1492-1700*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Eugenio, María Ángeles. 1977. *Tributo y trabajo del indio en Nueva Granada*. Sevilla: Escuela de Estudios Hispano Americanos.
- Fernández-Armesto, Felipe. 2010. 1492. *The Year the World Began*. New York: HarperOne.
- Francis, J. Michael. 2002. "Población, enfermedad y cambio demográfico, 1537-1636. Demografía histórica de Tunja: Una mirada crítica". *Revista Fronteras de la Historia* 7: 13-76.
- Gamboa, Jorge. 2010. *El cacicazgo muisca en los años posteriores a la Conquista: del sihipkua al cacique colonial 1537-1575*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia.
- Gobernación de Boyacá. 1965. *Boyacá. Promesa industrial y turística de Colombia*. Bogotá: Italgraf.
- Herrera, Marta. 2007. *Ordenar para controlar. Ordenamiento espacial y control político en las llanuras del Caribe y en los Andes Centrales Neogranadinos. Siglo xviii*. Medellín: La Carreta.
- Langebaek, Carl Henrik. 2019. *Los Muiscas. La historia milenaria de un pueblo chibcha*. Bogotá: Debate.
- Larsen, Clark Spencer. 2001. *Bioarchaeology of Spanish Florida. The impact of colonialism*. Gainesville: University Press of Florida.

- Legast, Anne. 1996. “El animal en la sociedad muisca”. En *Bioantropología de la sabana de Bogotá siglos XIII a XVI D.C.*, editado por ICANH – Colcultura, 21-39. Bogotá: Colcultura.
- López, Mercedes. 2000. “El tiempo de rezar y el tiempo de sembrar: el trabajo indígena como otra práctica de cristianización durante el siglo XVI”. *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura* 27: 27-67.
- Lovera, José Rafael. 1999. “Alimentación e historia en la Venezuela colonial. El caso de los panes”. En *Para una historia de América. Volumen III. Los nudos* (2), coordinado por Alicia Hernández, Ruggiero Romano y Marcello Carmagnani, 73-97. México: El Colegio de México.
- Martínez, Abel y Edward Manrique. 2014. “Alimentación prehispánica y transformaciones tras la conquista europea del altiplano cundiboyacense, Colombia”. *Revista Virtual Universidad Católica del Norte* 41: 96-111.
- Meco, Ramon, Carlos Lacasta y Marta Moreno. 2011. *Agricultura ecológica en secano, soluciones sostenibles en ambientes mediterráneos* Madrid: Mundi-Prensa.
- Melville, Elinor G. K. 1999. *Plaga de ovejas. Consecuencias ambientales de la Conquista de México* México: Fondo de Cultura Económica.
- Mora, Katherinne. 2015. *Prácticas agropecuarias coloniales y degradación del suelo en el Valle de Saquencipá, Provincia de Tunja, siglos XVI y XVII*. Bogotá: Editorial Universidad Nacional de Colombia.
- Mora, Katherinne. 2019. *Entre sequías, heladas e inundaciones. Clima y sociedad en la Sabana de Bogotá, 1690-1870*. Bogotá: Centro Editorial Facultad de Ciencias Humanas, Universidad Nacional de Colombia.
- Newson, Linda. 1993. “The Demographic Collapse of Native Peoples of the Americas 1492-1650”. *British Academy* 81: 247-288.
- Ortiz, Milena. 2009. “Abastecimiento alimentario en Santafé colonial”. Trabajo de grado para obtener el título de historiadora. Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá.
- Orwell, George. 1974. *The Road to Wigan Pier* (1936). Londres: Penguin.
- Patiño, Víctor Manuel. 1969. *Plantas y animales domésticos en América equinoccial. Plantas introducidas. Volumen 4*. Cali: Imprenta departamental.
- Pérez de Barradas, José. 1950. *Pueblos Indígenas de la Gran Colombia Volumen 1*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas-Instituto Bernardino de Sahagún.

- Pérez, María de los Ángeles. 2009. “La historia de la historia de la alimentación”. *Chronica Nova* 35: 105-162.
- Restrepo de Fuse, Cecilia. 2012. “El mestizaje culinario en las crónicas de la capital del Nuevo Reino de Granada”. *Boletín de Historia y Antigüedades* 855: 323-353.
- Rodríguez, Lorena. 2019. “La construcción del paisaje agrícola prehispánico en los Andes colombianos: el caso de la Sabana de Bogotá”. *Spal. Revista de Prehistoria y Arqueología* 28: 193-215.
- Rohland, Eleonora. 2020. ¿Historia entrelazada y el medio ambiente? Transformaciones socioambientales en el Caribe, 1492-1800. Bielefeld: Kipu-Verlag.
- Saldarriaga, Gregorio. 2011. *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada siglos XVI y XVII*. Bogotá: Editorial Universidad del Rosario.
- Saldarriaga, Gregorio. 2015. “El trigo en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII: imposición y establecimiento de un eje alimentario entre las poblaciones indígenas”. En *Una obra para la historia: Homenaje a Germán Colmenares*, editado por Diana Bonett, 57-84. Bogotá: Universidad del Rosario.
- Satizábal, Andrés Eduardo. 1993. *Molinos de trigo en la Nueva Granada siglos XVII-XVIII*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Tovar, Hermes. 1988. *No hay caciques ni señores*. Barcelona: Sendai ediciones.
- Trujillo, Enrique, Edgar Torres y Juan Conde. 1990. *El trigo en la época colonial: técnica agrícola, producción, molinos y comercio*. Cali: Universidad de San Buenaventura.
- Tudela, Fernando. 1992. “El encuentro entre dos mundos: impacto ambiental de la conquista”. *Nueva Sociedad* 122: 198-209.
- Vargas, Luis Alberto. 2000. “El mestizaje de la alimentación en América Latina”. En *Historias de la Nutrición en América Latina*, coordinado por Héctor Bourges, José Bengoa y Alejandro O’Donell, 47-55. Buenos Aires: Sociedad Latinoamericana de Nutrición, Nutricia-Bagó.

HACIA UNA DESCOLONIZACIÓN DE LA INGESTA: EL COLECTIVO INDIGESTÃO Y LA INDIGESTIÓN DEL GUSTO

ANDRÉS JULIÁN CAICEDO*

Universidad de Nueva York (NYU), Nueva York, Estados Unidos



*andres.caicedo@nyu.edu **ORCID:** 0000-0003-3459-9317

Artículo de investigación recibido: 8 de mayo de 2020. Aprobado: 1 de julio de 2020.

Cómo citar este artículo:

Caicedo, Andrés. 2020. "Hacia una descolonización de la ingesta:
el colectivo Indigestão y la indigestión del gusto".

Maguaré 34, 2: 173-200. DOI: <https://doi.org/10.15446/mag.v34n2.92586>

RESUMEN

En este artículo exploro el *performance* “Como era gostoso o meu antropófago” (2013) del colectivo artístico brasileño Indigestão. Abordo, específicamente, las dimensiones éticas, eróticas y políticas de las prácticas culinarias de Indigestão. A partir de los planteamientos de Cătălin Avramescu sobre el gusto como un concepto central en el proceso de colonización del “Nuevo Mundo”, muestro cómo las prácticas artísticas y culinarias de Indigestão parodian, transgreden e intoxican este concepto. Primero, examino la relación que existe entre poder colonial, boca, comida y gusto, con el objetivo de problematizar lo que llamo *colonización de la ingesta*. Segundo, muestro cómo Indigestão confronta esta forma de colonización a través de la instalación de lo que denomino *una cocina abyecta, un gusto indisciplinado y un anticuerpo político*.

Palabras clave: abyección, anticuerpo, antropofagia, boca, comida, gusto, indigestión, performance.

TOWARDS A DECOLONIZATION OF INGESTION: THE INDIGESTÃO COLLECTIVE AND THE INDIGESTION OF TASTE

ABSTRACT

In this article, I explore the performance “Como era gostoso o meu antropófago” (2013) by Indigestão, a Brazilian artistic collective. I analyze the ethical, erotic, and political dimensions of the culinary practices of Indigestão. Drawing on Cătălin Avramescu’s ideas on taste as a key concept and instrument for the violent colonization process of the “New World”, I show how Indigestão’s artistic and culinary practices parody, transgress, and intoxicate that concept. I divide my argument into two sections. First, I examine the relationship between colonial power, food, mouth, and taste to problematize what I call the *colonization of ingestion*. In the second section, I show how Indigestão refuses and confronts that colonization through the installation of what I called *an abject kitchen, an undisciplined taste, and a political antibody*.

Keywords: abjection, antibody, antropofagia, food, ingestion, mouth, performance, taste.

RUMO A UMA DESCOLONIZAÇÃO DA INGESTÃO: O COLETIVO INDIGESTÃO E A INDIGESTÃO DO GOSTO

RESUMO

Neste artigo, exploro a *performance* “Como era gostoso o meu antropófago” (2013) do coletivo artístico brasileiro Indigestão. Em específico, abordo as dimensões éticas, eróticas e políticas das práticas culinárias de Indigestão. A partir das proposições de Cătălin Avramescu sobre o gosto como um conceito central na colonização do Novo Mundo, mostro como as práticas artísticas e culinárias de Indigestão fazem paródia desse conceito, o transgridem e intoxicam. Primeiro, analiso a relação existente entre poder colonial, boca, comida e gosto, com o objetivo de problematizar o que chamo de *colonização da ingesta*. Segundo, mostro como Indigestão confronta essa forma de colonização por meio da instalação do que denomino *uma cozinha abjeta, um gosto indisciplinado e um anticorpo político*.

Palavras-chave: abjeção, anticorpo, antropofagia, boca, comida, gosto, indigestão, performance.

ENTRADA¹

*Many of the sites in the digestive process — from
the mouth to the anus — are linked by the erotic and material
economies that emerged from colonialism and slavery [...] [F]ood, flesh, and the alimentary tract are linked to the
reproducing of systems of inequality.*

Sharon P. Holland, Marcia Ochoa, Kyla Wazana,
On the Viscera, 2014

Clarice Steinmuller, Guto Valentin, Noemi Assumpção, Rafael Machado y Rafael Perpétuo se reúnen en un proyecto colectivo denominado Indigestão. En una pequeña *van* blanca, en 2013, este grupo de artistas recorrió algunas de las ciudades más importantes de Brasil. Aunque el objetivo de su recorrido no era muy claro, las prácticas que pusieron en juego, en su aparente simplicidad y comicidad, resultan profundamente interesantes. Indigestão llegó al final del día a lugares emblemáticos de ciudades como São Paulo, Rio de Janeiro, Belo Horizonte, Curitiba y Recife, con el ánimo de montar espacios culinarios volcados a la experimentación, la transgresión y la risa. En la noche, luego de la instalación de una extraña, precaria e improvisada cocina en medio de una plaza, sobre un andén o en plena calle, el grupo ponía en marcha lo que mejor sabe hacer: desplazar el gusto familiar y acostumbrado al contagiar no solo la lengua, sino también los ojos, la nariz, el oído y el tacto por medio de materiales, aromas, sonidos, olores y sabores raros e inusuales. No era entonces la escenificación de una práctica culinaria amena y agradable o el emplazamiento de una “cocina normal”; por el contrario, se trataba de un juego de manos y sentidos en donde la subversión, la contaminación y la *indigestión del gusto* se situaban como prácticas cruciales.

A este proyecto de recorrer ciudades y espacios públicos para cocinar, comer y contaminar o mejor, de cocinar, comer y contaminar ciudades y lugares públicos culturalmente significativos al recorrerlos, el grupo

¹ Este artículo es una versión adaptada del primer capítulo de mi tesis de Maestría en Literatura (Universidad de los Andes, Colombia): *Ingesta, mirada y rumor: una cartografía de la boca en América Latina y el Caribe* (2018).

Indigestão lo denominó *Como era gostoso meu antropófago*. El proyecto fue registrado, agrupado y archivado en un video de veinte minutos que se puede ver en línea sin ningún tipo de restricción². Aunque no tuve la oportunidad de participar “en vivo” en alguna de sus cinco puestas en escena, gracias a este esfuerzo de archivación y distribución tuve acceso a su proyecto artístico y culinario. Mi exploración, entonces, parte de una lectura cercana y cuidadosa de este material audiovisual.

En cada uno de los lugares visitados, la puesta en escena de Indigestão estaba abierta a registros de experimentación radicales. Las cocinas que instalaban no eran las mismas, como tampoco lo eran las comidas preparadas, distribuidas y que comían *con* los cuerpos que poco a poco se reunían alrededor de estos espacios culinarios. No había recetas. Cada uno de sus repertorios performáticos se cocinaron en *acto*: variaron los ingredientes, los instrumentos y las maneras de comer junto a quienes llegaban a *degustar el performance*.

Mientras Indigestão cocinaba, reproducía música y evocaba sonidos extraños con la ayuda de un parlante, los cuerpos que caminaban por el lugar se aproximaban con lenta curiosidad. Pronto, se hacía evidente que *sólomente observar* no era una opción sostenible. Así, los cuerpos que pasaban, y quizás no solo los que decidían quedarse, comenzaban a experimentar cómo sus sentidos, deseos y órganos se involucraban en dicho escenario de transgresión, contaminación y encuentro culinario. El *performance* producía asombro, desconfianza y risa. No había condiciones de “salubridad” o garantías “nutricionales”. Se preparaban platos poco imaginados. Poco importaba si “alimentaban”. Quizás intoxicaran. De manera colectiva, se empezaban a desear (o repudiar), a distribuir y a comer alimentos que en otro espacio seguramente no se prepararían e ingerirían. Por ello, estas cocinas también producían los cuerpos y las materialidades gástricas y sensibles que las visitaban. Los *performances* de Indigestão posibilitan la emergencia colectiva de otras lenguas, deseos y gustos. A través de sus manos, oídos, narices y bocas, los cuerpos que llegan a estas

2 Este es el enlace del registro audiovisual del *performance*: <https://vimeo.com/71253166>. También se pueden consultar otros de sus trabajos en sus diferentes espacios virtuales: página web (<https://cargocollective.com/indigestao>); facebook (<https://www.facebook.com/indigestao/>), e Instagram (<https://www.instagram.com/grupoindigestao/>).

cocinas callejeras se abren a experiencias gástricas inéditas, sorprendidas y, por eso mismo, indigeribles. A lo largo de este escrito, sugiero que lo que Indigestão pone en marcha es una práctica visceral por medio de la cual la boca, el gusto y la materialidad digestiva del cuerpo emergen como lugares de subversión estética, erótica, ética y política.

Antes de avanzar, es importante aclarar qué entiendo por *visceralidad*, un concepto central en el corpus teórico de este trabajo. Fundamentalmente, la visceralidad implica dos elementos íntimamente entrelazados: por un lado, un eje corporal constituido por afectos y, por otro, la materialidad orgánico-digestiva de un cuerpo. La visceralidad supone que la dimensión orgánico-digestiva es más que un simple compendio biológico-anatómico de órganos; antes bien, implica una zona corporal tejida de ansiedades, gustos, sentimientos, erotismos, repudios, deseos, memorias, recuerdos, fantasías y miedos (Holland, Ochoa y Wazana 2014). En suma, la visceralidad como apuesta conceptual inscribe los afectos en un circuito interno-corporal que los dota, a su vez, de materialidad orgánica.

Con esto en mente, este artículo recorre la boca y el gusto desde múltiples prácticas, muchas veces contradictorias entre sí, como la cocina, el comer, la ingesta, la intoxicación, la antropofagia, el vómito, la incorporación y la excreción. El objetivo central es mostrar cómo, en la puesta en escena de Indigestão, la boca, como un tropo estético, político, ético y erótico, está visceralmente ligada a la parodización, transgresión y contaminación de un elemento que es —y fue— fundamental en la delimitación colonial identitaria de *un nosotros/as*: el gusto. Para ello, el artículo se divide en dos partes: en la primera presento la colonización europea del “Nuevo Mundo” desde el siglo xv como una *colonización de la ingesta*, a partir de la cual se situó el gusto como matriz de diferenciación y reconocimiento colonial. En el segundo apartado, mostraré cómo Indigestão contesta y enfrenta dicha colonización de la ingesta por medio de la creación de lo que he llamado una *cocina abyecta*, de un *gusto indisciplinado* y de un *anticuerpo político*.

GUSTO, ANTROPOFAGIA Y COLONIALISMO GÁSTRICO

Cuatro mesas pequeñas sostienen materiales de diversa índole. Cuchillos, sartenes, una estufa a gas, figuras religiosas, tampones, muñecas, especias, un computador, un mezclador de sonido, juguetes,

saleros, tomates, un micrófono, lechugas, azúcar, huevos, vellos corporales, dulces, chocolate, ropa interior, entre otras muchas cosas componen un escenario culinario que no resiste la extrañeza y la sorpresa. Detrás de ese paisaje alimentario, la camioneta blanca en la que se desplaza Indigestão aparece adornada con luces de colores, sábanas, algunas muñecas y un delgado tendido de ropa interior. Las luces que la bordean se extienden hasta el suelo y, en algunas ocasiones, se enredan en las patas de las mesas. A unos pocos metros de estas últimas, algunas lámparas iluminan todo el escenario. Pero eso no es todo. En una pequeña silla, un *videobeam* se encarga de proyectar contra una pared una serie de imágenes en movimiento sin hilo “lógico” entre ellas. Al mismo tiempo, el computador, el micrófono y el mezclador de sonido están articulados a un sistema de parlantes que terminan de convertir este escenario en un lugar volcado a una intensa experimentación sensitiva.

Se trata, entonces, del emplazamiento de una cocina que desborda los parámetros normales que definen usualmente los lugares en donde se preparan los alimentos que diariamente comemos. Es fundamental pensar en la multiplicidad de materiales y elementos inusuales que ensamblan esta cocina. Cada uno de ellos, en su extrañeza, ingresará al cuerpo. Uno de los gestos de Indigestão es una indagación práctica alrededor de lo que se incorpora, de lo que cruza los orificios del cuerpo y se mezcla con su intimidad visceral. Una exploración de este tipo, como veremos, está ligada con preocupaciones de carácter identitario: ¿cómo se define un cuerpo? ¿Cuáles son las fronteras que lo delimitan? ¿Cómo se constituye el cuerpo a partir de lo que ingiere?

En *L'intrus*, una cartografía que nace de la operación quirúrgica a través de la cual Jean- Luc Nancy recibió el corazón de “otrx”, queda claro no solo la porosidad inmanente del cuerpo al cuerpo del otro-otra, sino también la definición del cuerpo, del propio cuerpo, *de lo más propio*, a partir de la incorporación o, mejor, a partir de esta *intrusión*. Indigestão performa este signo de extranjería que constituye un cuerpo a partir de la inminente intrusión de otros/as, a partir de lo que se pone en la boca para ser comido. Sin embargo, la preocupación por lo que ingresa se incorpora e invade el cuerpo, en este caso pasa por un filtro adicional: lo que se pone en la boca se pone no solo para ser comido, sino también para ser *saboreado, degustado y disfrutado*.

En otras palabras, estamos hablando de una ingestión, de una incorporación en la que la experiencia del *gusto* juega un papel central. A través de aproximaciones como las de Bourdieu (1998), es posible comprender la estrecha relación entre gusto, poder y dominación. El gusto, para este autor, más que el resultado de una determinación mecánica derivada de condicionamientos económicos y culturales que hacen apetecibles ciertos “objetos” (música, comida, arte, ropa, etc.), es la *regla* misma que define qué es lo legítimamente apetecible o, mejor, qué es lo que verdaderamente y, sobre todo, lo que *naturalmente* vale la pena disfrutar, probar y degustar (Bourdieu 1998). En sus palabras, el gusto opera como “la fórmula generadora” por medio de la cual “las clases dominantes” hacen naturalmente legítimos, valorables y deseables los productos culturales que diariamente consumen (Bourdieu 1998, 53, 65, 173). El gusto, como una estrategia de legitimación del poder de clase, impide que pueda determinarse si:

el dominante aparece como distinguido o noble porque es dominante, es decir, porque tiene el privilegio de definir, mediante su propia existencia, lo que es noble o distinguido como algo que no es otra cosa que lo que él es [...] o si solo porque es dominante es por lo que aparece como dotado de esas cualidades y como único legitimado para definirlos. (Bourdieu 1998, 90)

En otras palabras, su lectura ofrece la posibilidad de comprender el gusto como un elemento y una estrategia de poder que permite diferenciar automáticamente, y con “naturalidad”, lo apetecible de lo aborrecible (Bourdieu 1998).

Compartiendo la lectura de Bourdieu, Kristeva (2003) señala cómo el deseo por cultivar el “buen gusto” está estrechamente ligado a la producción de identidades colectivas. Para esta autora, aspirar al “buen gusto”, que busca separarse de los “gustos malos”, trae consigo la fantasía “compartida” de que existe un gusto hacia el cual deberíamos dirigirnos mediante su cultivo (Kristeva 2003). En pocas palabras, desde la lectura de la autora, es posible rastrear cómo el esfuerzo por cultivar el gusto legítimo se acompaña por un deseo de conformar una agrupación colectiva: la delimitación de una comunidad forjada por quienes comparten y experimentan el mismo gusto. En otras palabras, uno de los efectos centrales

que tiene el gusto *es la formación de un nosotros/as*, de un conglomerado de cuerpos vinculados por medio de una base sensitiva compartida.

La preocupación por la relación entre la producción de identidades y la ingesta de alimentos también ha sido rastreada desde diferentes registros metodológicos y epistémicos, recogidos en el campo de los *Food Studies*. Desde este marco, el trabajo colectivo de Mintz y Du Bois (2002) sugiere, por ejemplo, que la producción de identidades étnicas y nacionales está profundamente articulada con la producción de “comidas imaginadas”. En la misma vía, Cusack (2000), Roy (2002) y Lewis (2016) muestran cómo las comidas y el gusto funcionan como fuerzas determinantes en la producción de identidades nacionales marcadas por experiencias de dominación colonial. Para estas autoras, gozar de la capacidad para diferenciar sabores placenteros de sabores indeseables ha operado como un eje crucial en la consolidación de proyectos colonizadores, en la medida en que la sujeción de los cuerpos colonizados pasa por la domesticación de sus lenguas, de sus prácticas cotidianas de consumo y de sus deseos dietarios (Cusack 2000; Roy 2002; Lewis 2016).

Situado en una experiencia colonial específica histórica y geográficamente, el Caribe insular, Ferreira de Almeida (2012) explora no solo cómo a partir de la comida se han producido activamente identidades tanto de sujeción y de emancipación, sino también cómo dichas identidades están articuladas con territorios y geografías que, sin embargo, exceden el espacio caribeño. Por su parte, Cooks (2009) insiste en la necesidad de mostrar cómo la comida dinamiza prácticas de resistencia, cuyo despliegue depende de la intimidad visceral y afectiva de los cuerpos. En esa misma vía, autoras como Hall (2014, 190-191) y Holtzman (2010, 240) sostienen que los “cuerpos excesivos”, las “malas comidas” y los “gustos indeseables”, que han sido atribuidos a los cuerpos colonizados, operan como sugestivas formas de ruptura frente a prescripciones culinarias normativas y coloniales.

a. Colonización de la ingesta

Como lo señala Cătălin Avramescu (2009, 170), el gusto empieza a ganar importancia en Europa durante los siglos XVII y XVIII como nodo articulador de lo “común”, como eje constructor y regulador de “una identidad colectiva”. En su exploración histórica, Avramescu (2009) pone en evidencia cómo el gusto está investido de connotaciones

morales: compartir el mismo gusto garantiza la formación de una empatía grupal o, en otras palabras, estructura la esfera de reconocimiento, a saber, quien pertenece o no a un “nosotros” compartido. Esto implica que la delimitación de la “hermandad” o la “foraneidad” se encuentran sedimentadas en un criterio que, a simple vista, parece escapar a registros morales y políticos: la “capacidad” de juzgar, por ejemplo, un “buen” sabor de uno “malo”.

Tener o carecer de esta capacidad garantiza, al mismo tiempo, clasificar, diferenciar y empatizar con los cuerpos y las bocas que han sido reconocidas como delicadas, distinguidas, refinadas y educadas, en contraposición a cuerpos y bocas que han sido consideradas como toscas, bruscas y bajas (Githire 2014; Hulme 1998; Lévi-Strauss 1964). En suma, lo que alcanza el establecimiento del gusto legítimo compartido es la delimitación de un marco sensitivo que define *el gusto —o el disgusto— hacia los/as otros/as*. En esta vía, no se puede perder de vista el desmantelamiento crítico que diferentes autoras le causan a una matriz de poder colonial que funciona a partir de la articulación de significantes como gusto, canibalismo, antropofagia (cf. Arens 1979; Caicedo 2019). La ascensión del gusto como criterio de reconocimiento o de repudio tuvo como condición de posibilidad el proceso de colonización del “Nuevo Mundo”, es decir, la conquista, el genocidio y la diferenciación binaria y jerárquica de los pueblos europeos sobre los denominados *antropófagos nativo-americanos* (Arens 1979; Avramescu 2009; Githire 2014; Hulme 1986). En esta separación, los “antropófagos” fueron “principalmente identificados por sus gustos execrables, viles y completamente repugnantes” (Githire 2014, 14)³.

La repugnancia que producía el *gusto antropófago* para las bocas y para el gusto europeo no era un asunto menor. Como lo señala Avramescu, para el proyecto de expansión imperial-colonial moderno-occidental “civilizar a los salvajes se presentó como una educación de las prácticas culinarias” (2009, 168). Lo que se desprende de las palabras de Avramescu (2009), al igual que de la genealogía crítica de los trabajos mencionados, es que la colonización del “Nuevo Mundo” supuso la *colonización (educación) de la ingesta*. Las pruebas de una vida civilizada o repugnante se dan

3 Todas las traducciones de textos en inglés, en francés y portugués son propias. Las páginas de los textos traducidos son las páginas de los textos en su idioma original.

por lo que se pone o no en la boca para ser degustado y digerido; en el caso de la conquista del territorio nativo-americano, el gusto y el consumo de la carne humana se convirtió en el signo de dicha constatación (Avramescu 2009). Es crucial señalar que esta constatación estuvo y está atravesada por un problema fundamental: la inexistencia de rastros empíricos claros que comprueben que efectivamente los nativos americanos eran cuerpos comedores de carne humana (véase Arens 1979; Caicedo 2019; Chingana 2008; Hulme 1986; Jáuregui 2008; Vignolo 2005). Así, más allá de la evidencia disponible, la preocupación alrededor del consumo de carne humana durante el periodo de conquista visibiliza la centralidad política y económica que tenía la gestión de las comidas y de las prácticas alimentarias.

En su conocido *Sumario de la natural historia de las Indias*, Gonzalo Fernández de Oviedo (1950 [1526]) describió las “características” o, en sus palabras, las *cosas* vegetales, zoológicas y geográficas de las Indias. A la par, no olvidó mencionar algunas prácticas y comportamientos de los habitantes tanto de las “Islas” como de la “Tierra Firme” que visitó. De hecho, luego de una descripción geográfica de la Isla Española, el sumario abre con una breve exposición sobre el maíz y la yuca, y las prácticas culinarias y alimentarias a las que estaban ligadas. Sobre la yuca, el cronista le prestó atención a cómo la usaban para preparar pan y a la extracción del “zumo” que usaban los “indios” para “por su voluntad matarse muchos juntos” (Oviedo 1950, 98). En esta medida, además de alimento, la yuca también le daba espacio al “demonio” para exhortar a los indios a beber un zumo que los hacía morir “sin remedio alguno” (Oviedo 1950, 98). De la misma manera, en su descripción cuidadosa de las cosas animales y vegetales que “encontró” en “Tierra Firme”, Oviedo (1950) también comentó algunas costumbres de los indios ligadas con el maíz, aunque ya no como alimento, sino como bebida ritual y festiva. En este punto, Oviedo admiró la chicha como una bebida “de muy mejor sabor que la sidra o vino de manzanas” (1950, 133). Así, el cronista comparaba favorablemente la chicha con bebidas europeas. También identificó los cantos, las danzas y las celebraciones colectivas que se practicaban alrededor de su consumo con los “cantares que usaban los labradores y gentes de pueblos cuando en el verano se juntan” e, incluso, con los modos de “cantar bailando” en regiones europeas, tales como Flandes (Oviedo 1950, 133).

Ya sea para cuestionarlos o vanagloriarlos debido a su extranjería o familiaridad, para Oviedo (1950) la importancia del saber sobre los alimentos, las formas de prepararlos y los diferentes usos extralimentarios de lo que ingerían los indígenas tenía que ver con la comprensión taxonómica de la tierra, de la vida vegetal y de los reinos animales del mundo “descubierto”. Siguiendo a Kylla Schuller, las comidas y la potencial materia digerible son una parte constitutiva del *milieu* o, en otras palabras, del ambiente “en los cuales una población se forma” (2019, 8). Por ello, la aproximación a la comida, en el caso de Oviedo (1950, 133), trae consigo una preocupación implícita ligada no solo a la comprensión de lo que él llamaba “las costumbres de los indios”, sino a su respectiva formación, gestión y organización como población.

El vínculo entre alimentación, comida y población es un asunto presente, aunque de una manera más explícita y desde otros marcos de comprensión frente a *quién* se define como “otro-otra” y, especialmente, a *cómo* se le define como tal, en las crónicas de personajes como Bartolomé de las Casas (2011 [1552]) y Alvar Núñez Cabeza de Vaca (1982 [1542]). Por ejemplo, la manera como Cabeza de Vaca define el carácter hostil y agresivo de “los nativos” superpone e identifica el “salvajismo del indio” con prácticas alimentarias precarias e indeseables. Según este cronista, los “indios” que diezmaron y estropearon su empresa conquistadora, además de vivir agobiados por el hambre, se alimentaban con regularidad de comidas insanas y despreciables (1982). Por su parte, en la conocida *Brevísima relación de la destrucción de las Indias*, el carácter “humanitario” de la denuncia de Bartolomé de las Casas frente a las masivas prácticas de tortura y asesinato llevadas a cabo por milicianos españoles está estrechamente ligada a una preocupación biopolítica: la destrucción de las Indias implicaría, sin ninguna duda, su inevitable despoblamiento, declinado también en palabras como *despoblado* o *despoblar* que se repiten casi en todas las páginas del texto. Sin entrar a explorar y discutir la dimensión moral y política de esta denuncia que cuestiona radicalmente la violencia brutal contra “los nativos”, es importante señalar su interés en no solo evangelizar pacíficamente, sino también en incorporar a los cuerpos indígenas un régimen de producción agrícola, que este religioso oponía al trabajo forzado en las minas de oro. De las Casas, al condenar la violencia excesiva del militar español sobre el paisaje y el cuerpo “nativo”, identificaba

la tierra “americana” como rica y próspera, y al “nativo” como un cuerpo obediente, generoso y disciplinado, con apego natural al oficio de trabajar la tierra (Bartolomé de las Casas 2011). Si la violencia militar traía aridez y hambre, el oficio agrícola implicaba repoblar, alimentar y garantizar la abundancia económica de la Corona española.

Frente a la relación entre población y alimentación, Bartolomé de las Casas mencionaba que, debido tanto a la destrucción de la tierra por las milicias españolas como a la “inhumana” situación de hambre a la que sometían a “los indios”, estos últimos se veían obligados a llevar a cabo, en última instancia, la “aberrante” práctica de comerse entre ellos (2011, 77). De este modo, el despoblamiento, la violencia, la expansión del hambre e incluso las prácticas antropófagas estaban, literalmente, *alimentadas* por la sevicia afectiva que suponía la *carnicería* y el consumo salvaje de “los indios” (Bartolomé de las Casas 2011). Considero que en la fibra de estas asociaciones estaba la gestación de una estrategia evangelizadora en la que la “salvación” de las almas de los “indios” pasaba por la erradicación, no solo de la violencia salvaje de las milicias españolas, sino también del hambre y de la sed que la dinamizaba. Recordando los puentes que Greta La Fleur (2018) entabla entre la administración biológica de los cuerpos y la gestión del poder colonial en Norteamérica, propongo que para Bartolomé de las Casas la salvación de las almas suponía la intensa regulación de los elementos externos que afectan significativamente la composición de los cuerpos que habitan un espacio, entre ellas las prácticas culinarias y las comidas.

Retomando los aportes de Vignolo (2005) y Jáuregui (2008), estas crónicas coloniales sugieren que la imposibilidad de comprobar la existencia del caníbal no fue un problema para la empresa conquistadora; antes bien, dinamizó sus aspiraciones expansionistas. Siguiendo a Achille Mbembe (2013), la falta de evidencia empírica del caníbal como figura histórica permite comprender cómo la colonización del “Nuevo Mundo” operó a partir de la eficacia material de un conjunto de aspiraciones, imaginarios, invenciones, fantasías o, de una manera más precisa, a partir de “la autoridad de la ficción” (109). Si se comprende al caníbal como una ficción de poder ligada a un proceso de fabulación, antes que como un dato cuya existencia hay que refutar o validar históricamente, el caníbal, a la vez, se convierte en un tropo para disputar, rescribir y reimaginar, en el presente, el pasado colonial. Esto es precisamente lo que se pone en juego con la exploración

estética de Indigestão: retomar la evocación bucal, culinaria y digestiva del tropo caníbal y desde ahí diseñar una *mala* cocina, recordando al *mal* salvaje-antropófago del modernismo brasileño, que permita hacer frente a los dispositivos de normalización digestivas que fueron fundamentales en el funcionamiento y en la justificación del proyecto imperial europeo. Me refiero, puntualmente, a prácticas dietarias, alimentarias, de gusto y placer, por medio de las cuales se configuró una comunidad compartida capaz de valorar el gusto o el repudio hacia los otros.

Al establecer una correlación indisoluble entre ingesta, gusto y placer, para el aparato sensitivo colonial-europeo el punto problemático del *gusto antropófago*, que como lo veremos es el gusto que Indigestão activa en su experimentación estética y política, era la carga libidinal que desplegaba y a la vez las redes de deseo que entablaba con otras prácticas cotidianas. Como lo expone Vignolo (2005), el gusto que envolvía la ingesta antropófaga, para el imaginario colonial, evocaba un nodo de placer asociado a múltiples “costumbres aberrantes” (32). Estas costumbres hacían alusión a diferentes prácticas cotidianas que fisuraban y corrompían los criterios morales de comportamiento del humanismo europeo (Vignolo 2005).

Aunque la identificación de estas prácticas respondiera más a las ansiedades y a los imaginarios europeos, estas ansiedades se sedimentaron como realidades, como lo que llamo *ficciones materiales*. De esta manera, la ingesta y el gusto antropófago, al aglutinar simbólicamente diferentes prácticas condenables debido al placer y al deseo “extremo” que desplegaban, se convirtieron en focos de domesticación cruciales para hacer efectiva la expansión imperial. Este registro de intervención colonial, siguiendo a Ann Laura Stoler (2001), implicaba la colonización del cuerpo en su dimensión más íntima: afectos, sentimientos, gustos, deseos y placeres. En el caso de la colonización del “Nuevo Mundo”, al tener como objeto de combate la boca, el deseo, la lengua y el estómago salvaje e indisciplinado del nativo-americano, el control y la regulación de la intimidad se tiñó de una dimensión visceral o, mejor aún, implicó la activación lo que Parama Roy (2010) caracteriza como una “gastrología del colonialismo” (73).

b. Antropofagia

En consonancia con estas lecturas, no se puede perder de vista el registro antropófago que escenifican las prácticas bucales, digestivas y culinarias de Indigestão. Antes de explorar este registro, y sin la intención de realizar una descomposición analítica de la antropofagia como concepto, quiero recordar ciertos elementos que la marcan como práctica estética, epistemológica, política y cultural latinoamericana. Para Carlos Jáuregui (2012), la antropofagia en América Latina, desde el manifiesto de Oswald de Andrade hasta la contemporaneidad, ha consistido en una suerte de aventura estética heterogénea y contradictoria. Así, desde su lectura, la antropofagia, lejos de evocar una realidad simple, se convirtió en un elemento que ha sido “apropiado, resignificado y transformado; paradójicamente consumido y devorado” (Jáuregui 2012, 22).

A pesar de la polisemia y la multiplicidad significativa que emana de la antropofagia, en la propuesta de Jáuregui (2008, 2012) es posible rastrear un elemento que hilaría transversalmente cada una de sus diferentes y posibles derivaciones: la antropofagia, una de las diversas cristalizaciones y de los múltiples rostros que han asumido el caníbal y el canibalismo como tropos coloniales en América Latina, “tiene que ver más con el *pensar* y el *imaginar* que con el *comer* y más con la *colonialidad* de la Modernidad que con una simple retórica cultural” (Jáuregui 2008, 16). En este sentido, en la propuesta de Jáuregui (2008) la antropofagia aparece como un elemento *metafórico cultural* fundamental para pensar los fenómenos de asimilación, apropiación, resignificación y reinención de la “herencia” cultural europea en América Latina desde inicios del siglo xx. Abandonando la literalidad y la materialidad del consumo bucal, la antropofagia remitiría más bien a un escenario semántico que, en la historia cultural latinoamericana, especialmente en el contexto brasileño, se ha encarnado como signo representacional de lo que significa “el acto de consumir y deglutir bienes simbólicos heredados e impuestos” desde el despliegue de la colonización occidental-europea (Jáuregui 2008, 16).

Otros/as autores/as comparten con Jáuregui la idea de la antropofagia como una metáfora cultural es un rasgo que Jáuregui (De Campos 2000; Adler 2014; Ferreira 2018). Sin embargo, a este tipo de lecturas, que resultan valiosas a la hora de trazar una cartografía de los diferentes usos metafóricos de la antropofagia, quisiera sumarle, a partir de Indigestão, una exploración que la asume como un acto literalmente alimentario,

es decir, como una práctica de ingesta corporal, orgánica y digestiva. Este grupo lleva la antropofagia tanto a un registro táctil —manipula, mezcla y cocina; mastica, traga, degusta, digiere y expulsa—, como también a uno en donde lo fundamental no es devorar carne o trozos humanos, sino la experimentación con lo que se ingiere y se degusta a nivel bucal con el ánimo de quebrar el gusto como criterio colonial de diferenciación entre un nosotros/as deseado frente a un/a otro/a repudiado/a.

Con respecto a esta articulación entre ingesta, deseo y placer, en el título del proyecto culinario de Indigestão, *Como era gostoso o meu antropófago*, hay una evocación directa a la conocida película del director brasileño Nestor Pereira dos Santos, *Como era gostoso o meu francês* (1971). Al hacer referencia al filme, Indigestão, en su puesta en escena, retoma literalmente su contenido: sus prácticas culinarias y alimentarias evocan la práctica antropófaga de los indígenas tupinambas que, en la película, capturan a un hombre francés (que pensaban que era portugués, y por eso lo mantuvieron como prisionero) con el objetivo no solo de comérselo, sino también de degustarlo, de ingerirlo con deseo. Se trata entonces, con Indigestão, aunque no estén comiendo cuerpos “humanos”, de la puesta en marcha de una cocina, de un comer y de una degustación bucal antropófaga.

Lo que se come Indigestão, tal y como lo sugiere el título del performance, *Como era gostoso meu antropófago*, no es al “otro”, sino a “ellos mismos” como antropófagos. Comprender a Indigestão como un proyecto colectivo antropófago profundiza la mixtura radical y el consumo crítico-político que se ha otorgado a la antropofagia como metáfora cultural: Indigestão no estaría encarnando una boca que se come a un “otro”; más bien, Indigestão desea, se alimenta y se nutre de cuerpos que se resisten a abrazar identificaciones puras. En otras palabras, Indigestão traza una cadena de digestión marcada por la impureza: un colectivo antropófago que se alimenta de cuerpos, materialidades y prácticas igualmente antropófagas.

Al abrazar la impureza y la inestabilidad que ella supone, Indigestão se convierte en una amenaza latente para el gusto como criterio normalizador frente a lo que es una buena o una mala comida y, por ende, frente a lo que se debe incorporar o rechazar con miras a constituir un cuerpo reconocible, deseable y no repudiable. La violencia antropófaga de Indigestão consiste en problematizar el gusto por medio de una

ingestión placentera y excesiva de comidas grotescas. Esta ingestión performa una red colaborativa que deshace la idea colonial de un “nosotros” placentero que gusta frente a otro indeseado que disgusta. En este acto de comer colectivo, como lo veremos en el siguiente apartado, Indigestão también conduce al cuerpo hasta niveles de intoxicación y de indigestión.

Quiero manifestar que más allá de explorar qué prácticas se combatieron y se erradicaron durante la empresa conquistadora, genealogía que sería muy interesante realizar en otra investigación, este trabajo se limita a explorar las provocaciones dietarias y estéticas de Indigestão que hacen resonar los vínculos entre la antropofagia y la colonización de la ingesta. Para ir cerrando este apartado y abrir la centralidad que tendrá la boca en la siguiente sección del texto, es importante señalar que desplegar la colonización sobre el acto de ingerir implica, al mismo tiempo, la colonización de la boca como órgano de apertura e incorporación: “la boca como uno de los conductos e instrumentos más potentes y exquisitos de dominación y adoctrinamiento colonial” (Macura-Nnamdi 2015, 96). El poder colonial no solo atravesaba el cuerpo, sino que, a la vez, se hacía cuerpo al ingresar por la boca y desplegarse digestivamente por todos los órganos. Controlar la boca en un registro racial-colonial implica, entonces, no solo un control directo sobre el lenguaje, tal y como cuidadosamente lo han señalado Franz Fanon (1952) y Gloria Anzaldúa (1987) desde sus experiencias corporales singulares, sino también sobre la lengua como órgano de degustación.

Comprender la centralidad de la regulación incesante de la ingesta en el proceso de colonización supone comprender también la boca como un órgano estratégico: un lugar que abre el cuerpo, que le da apertura, que lo expone al contagio con el mundo. La boca “revela la vulnerabilidad” (Wazana 2012, 5). Esta situación justifica la regulación de lo que puede masticar, degustar e ingerir. De no hacerlo, como lo sugiere Avramescu (2009), se corre el peligro de abandonar la figuración colectiva, universal y consensuada de “toda una ciencia de la naturaleza humana y del cuerpo político” en función de la arbitrariedad de unos “gustos extremos”, y así caer en la peligrosa “irrupción de las teorías del relativismo moral” (170). La figura representativa de lo que sería un “gusto extremo”, que emerge gracias a la inestabilidad que ofrece el “relativismo moral”, sería, por su puesto, el caníbal. En este registro, la boca ya no solo encarnaría un lugar

de vulnerabilidad, sino también de profunda peligrosidad, agresión y amenaza.

La exploración de la boca como un lugar vulnerable —estación corporal de apertura, contaminación y contagio— y como un signo de deseo, violencia y amenaza que habría acompañado el despliegue de la maquinaria moderno-colonial sobre el territorio americano, representa dos rasgos que Indigestão trabaja en un nivel estético-político y ético-político. En el siguiente apartado desarrollo estos dos registros.

INGESTA QUE INDIGESTA: ANTICUERPO

En una entrevista de 2017, Indigestão manifestaba la estrecha relación entre sus prácticas culinarias experimentales y el cuestionamiento de la “gourmetización” creciente de lo que diariamente se pone en el plato. Al mismo tiempo, para Indigestão este ejercicio de contestación del “snobismo culinario” activa la escenificación de una cocina colaborativa que escandaliza, una cocina abyecta.

En un ya conocido trabajo, Julia Kristeva (1980) concibe la abyección como una fuerza potente e inasimilable por medio de la cual el sentido se derrumba, se desmorona, se desploma. Lo abyecto es perturbador, tenebroso y amenazante en tanto es aquello “que perturba una identidad, un sistema, un orden. Es aquello que no respeta los límites, los lugares, las reglas” (Kristeva 1980, 12). Ahora bien, con el ánimo de no fetichizar la abyección como fuerza transhistórica y así contextualizarla en marcos éticos, políticos y estéticos situados, es crucial recordar con Judith Butler (1994) que lo abyecto no es un elemento ahistórico o una realidad oscura que escapa a cualquier forma de significación. Para esta autora, quien sigue una matriz de lectura foucaultiana, la abyección hace parte de una matriz histórica de producción normativa que define lo “normal” frente a lo “anormal” (abyecto) (Butler 1994, 3). En otras palabras, para la autora, la abyección es más bien el espectro amenazante de la norma (producida históricamente), es decir, es aquel lugar que la norma deniega y rechaza con el ánimo de afirmarse como lugar normal y legítimo de identificación. Es así como determinados cuerpos o determinadas materialidades aparecen como afueras horrorosos, como exterioridades absolutas frente a la norma.

A pesar de haber sido construido como el afuera monstruoso frente a la pureza de “lo normal”, Butler (1994) también señala que lo abyecto

puede activar insurrecciones éticas, estéticas y políticas: al reconocer y señalar la arbitrariedad normativa que los ha situado como exterioridades horribles condenadas al repudio, los cuerpos abyectos quiebran los marcos de inteligibilidad y de reconocimiento que definen lo que “es normal” frente a lo que “es anormal” (3-4). De este modo, en este trabajo entiendo el concepto de cocina abyecta como una fuerza culinaria, dietaria y de deseo que perturba los marcos normativos que definen de forma estática y arbitraria las fronteras entre las prácticas alimentarias sanas y adecuadas frente a otras insanas e inadecuadas.

Performando prácticas de incorporación abyectas, Indigestão experimenta con lo que se come, con lo que se cocina y con lo que nutre. Este colectivo artístico posiciona prácticas culinarias que conducen al cuerpo a una llamativa caída, a un interesante desmoronamiento: comer en exceso, hasta la intoxicación, pero curiosamente una intoxicación que, en su fuerza destructiva y perturbadora, produce un gusto indisciplinado y un anticuerpo. Veámoslo con cuidado.

a. Indigestión

Al filtrar café con ropa interior, rayar figuras religiosas, mezclar partes de muñecas en una tortilla de huevos, untar tampones con dulce rojo, preparar extraños pasteles, entre ellos uno de vellos corporales, podría afirmarse que el trabajo de Indigestão está volcado a poner en marcha la fuerza performativa de su propio nombre, es decir, una ingesta que indigesta. Ante el despliegue de unas geografías nutricionales en donde el proceso digestivo está volcado a domesticar la lengua, el gusto y el proceso digestivo —como es el caso de la maquinaria de colonización occidental—, Indigestão traza unas geografías viscerales que ponen en marcha malestares estomacales. La materialidad alimentaria no entra al cuerpo para que este la digiera correctamente y para que, a la vez, pueda expulsar analmente los “restos innecesarios”. Se trata, en cambio, de la puesta en acto de una práctica de ingesta excesiva y violenta sobre el cuerpo.

En la experimentación culinaria de Indigestão, la boca aparece como un órgano abierto al contagio (vulnerable), pero a la vez como un órgano sumamente contagioso (amenaza). Cada uno de los platos elaborados por el grupo hace de la boca un orificio abierto a la degustación de sabores raros e inusuales: huevos revueltos hechos con tomate y pequeñas muñecas plásticas; un pollo de juguete relleno con materias orgánicas

e inorgánicas; partes corporales de *barbies* cubiertas de chocolate derretido; bolitas de caramelo que antes fueron utilizadas como balotas de un bingo que se realizó con el público; pastel de cabello; relojes, tampones o herramientas cubiertas de dulce rojo, o harina de figuras religiosas pulverizadas.

En tanto zona expuesta al contacto de recetas incómodas, la boca es vulnerable tanto a la contaminación que introducen cada una de las manos que hacen parte del proceso culinario, como a la evidente precariedad higiénica del escenario. La comida, en su mayoría, es preparada sin procesos asépticos: el agua no se utiliza para “limpiar” los ingredientes, como tampoco hay un uso de cubiertos que eviten el contagio. Las manos que cocinan van de un objeto a otro sin mayor cuidado; son manos que nunca se “lavan”. Al mismo tiempo, la comida se prepara en la calle, a la intemperie, sobre unas pequeñas mesas que no están protegidas ni cubiertas. La comida se extiende por todas las mesas sin ningún tipo de clasificación o separación; de hecho, pareciera que las manos únicamente toman el ingrediente más cercano, el que más se aproxima a ellas, y lo vierten sobre el plato que están preparando. La boca se expone a comidas extrañas, a comidas preparadas de manera improvisada y sucia.

El resultado: el cuerpo se incomoda o, para ser más exacto, se indigesta. Luego de ser masticado y tragado, lo que ingresa al cuerpo se desintegra en una multiplicidad de microcuerpos que traducen la ingesta de alimentos mediante un acto que hace temblar el estómago: acidez, pesadez y náuseas, pero, sobre todo, una transfiguración de la boca en órgano expulsivo. La boca, en su comer excesivo, se indigesta-vomita. En varias entrevistas Indigestão ha manifestado el interés no solo por las prácticas de comer y de cocinar, sino también por el acto de vomitar (*antropoemia*).

No se trata solo de organizar una cocina en la calle con el ánimo de preparar diferentes materiales para comer, sino también para vomitar. En otras palabras, las prácticas de cocina de Indigestão tienen una clara fuerza tóxica. Aunque suene paradójico, en el fondo se trata de alimentar el cuerpo para intoxicarlo. El potencial nutricional de la comida se transfigura en una fuerza viral que, en un mismo proceso, repleta el estómago en exceso y lo vacía a través del vómito. Si la fuerza performativa de esta intoxicación es metafórica, es metafórica en el sentido material y monstruoso que le da Kristeva (2003): comprensión

de la metáfora como una metáfora material; elemento semiótico contiguo, que toca, que está hecho de piel, huesos y órganos. La indigestión es *metafórica*, no en un sentido representacional y de sustitución (ruina del significante), sino en un sentido encarnado y, particularmente, mutante.

La ingesta-vómito performada por Indigestão, además de suponer un acto de violencia manifiesta sobre el cuerpo, implica, entonces, también su desplazamiento metamórfico. Ingestar para intoxicarse configura una economía corporal excesiva en donde la intención claramente no es “nutrir” el cuerpo para producirlo como un cuerpo saludable, inmune y protegido, sino en figurarlo como un cuerpo accidentado volcado a la expulsión y al contagio. Es una violencia que hace mutar, que regala nuevas figuras, que forma en su fuerza deformadora. La abyección y el carácter grotesco de la acción culinaria, alimentaria y digestiva de Indigestão es indiscutible. Se trata de llevar al cuerpo a terrenos en donde se ensucia, se infecta, se contamina; se trata de que el cuerpo se abra en su boca y por su boca hacia una virosis gástrica. Este proceso de intoxicación se agudiza a partir de la elaboración y el consumo excesivo que supone la acción culinaria de Indigestão: al no parar de cocinar-comer, la infección se toma el cuerpo y, así, la ingesta-vómito no se detiene; la boca excreta sin meditación, sin cálculo; traga, expulsa y vuelve a tragar-expulsar. Economía gástrica y culinaria marcada por el derroche, como lo ha planteado Severo Sarduy (1972): “superabundancia, cornucopia rebosante, prodigalidad [...] irrisión de toda funcionalidad, de toda sobriedad” (176). El cuerpo no para de afirmarse como cuerpo excesivo y contaminado. La infección lo marca.

El punto de *Como era gostoso meu antropófago* de Indigestão es la *violentación* del cuerpo a partir de una ingesta excesiva, una ingesta que vomita. Esta economía alimentaria suscita las siguientes preguntas: ¿para qué indigestarse? ¿Para qué comer hasta infectar el cuerpo? ¿Para qué tragar con el ánimo de producir una pesadez que conduzca al vómito? Como lo he sugerido, la incorporación bucal es una línea fundamental en la figuración del cuerpo, ¿para qué no solo comer materialidades indigeribles, sino también para qué comer de una forma excesiva que daña y descompone?

Sugiero que frente al “buen sabor”, a las “buenas comidas” y al “buen comer”, Indigestão juega con el carácter productivo, en términos nutritivos

y alimentarios, que deriva de la ingesta excesiva, del asco, de las malas comidas y de la violencia sobre el cuerpo a través de la intoxicación. La abyección alimentaria de este colectivo artístico no solo deteriora, aniquila y destruye; también *forma, crea y produce*. En este juego, la alimentación y la intoxicación aparecen como prácticas bucales análogas, equivalentes y simultáneas. Cuando Indigestão come, a la vez vomita; cuando se nutre, a la vez se intoxica. Hacer indistintos estos dos procesos, siguiendo a Louis Marin (1986), trae consigo la creación de un ritmo corporal (*rythme du corps*) que, en últimas, produce un cuerpo inédito: un cuerpo que no solo come vomitando o que ingiere expulsando, sino que también se nutre y se alimenta por medio de su intoxicación. Es un cuerpo que, en palabras de Marin (1986), puede ser considerado como un anticuerpo (*anti-corps*).

b. Indigestão como anticuerpo

Al hablar de anticuerpo, vale la pena introducir varias anotaciones. En primer lugar, no estoy evocando un cuerpo que simplemente daña y se daña; el daño, hay que recordarlo, supone un acto de nutrición: indigestarse, intoxicarse y vomitar implica un acto de alimentación, de hacerse y elaborarse un cuerpo. Al operar como un signo material de indistinción —vomitar comiendo o ingerir excretando—, el anticuerpo, en segundo lugar, *desfuncionaliza* el organismo corporal o, de una manera más precisa, desnaturaliza el orden programático de funciones que aparentemente todo cuerpo en condiciones “normales” debería cumplir. Para usar la expresión de Barbara Kirshenblatt-Gimblett (1999), lo que Indigestão pone en marcha es “literalmente *hacer al interior, performar* por medio de la activación de todo el canal alimentario ya sea cuando come o cuando interrumpe violentamente el funcionamiento normal del tracto digestivo” (8, énfasis añadido).

Así, en tercer lugar, este ejercicio de performar “la interioridad” visceral consiste en articular y, en esa medida, en llevar a la indistinción una serie de registros corporales aparentemente diferenciados: nutrición e intoxicación, ingesta y excreción, incorporación y expulsión, gusto y asco, malas comidas y buenas comidas, salud e infección, comer y vomitar, etc. Más que de vomitar lo comido, en otras palabras, se trata de comerlo mientras se lo vomita. Este acto de expulsión corporal, como ya lo mencioné, tiene un sentido productivo: indigestarse, intoxicarse y vomitar implica

un acto de alimentación, de hacerse y elaborarse un cuerpo. En suma, con Indigestão no estamos frente a una incorporación absoluta o frente a una expulsión total; al contrario, el potencial estético y político del colectivo consiste en moverse y en habitar esa zona de indistinción entre la incorporación y la expulsión. Ni se asimila, ni se rechaza, más bien se vive en un estado de transitividad: un umbral entre la nutrición y la intoxicación, entre el alimentarse y el indigestarse, entre el hacerse un cuerpo por medio del comer y el deshacérselo, agredírsele, violentárselo por medio de la indigestión y el vómito.

En cuarto lugar, sugiero que el anticuerpo-Indigestão produce en la boca, para retomar a Rancière (2007), un malentendido (*malentendu*). El malentendido consiste en “deshacer las correspondencias establecidas entre los estados del cuerpo y las significaciones” (Rancière 2007, 52). Se trata de desencajar la relación entre las palabras y las cosas. En las prácticas de abyección culinarias de Indigestão, un órgano como la boca dinamita, quiebra y deshace las correspondencias establecidas entre materia y significante que la sostienen. La dimensión material de la boca, es decir, su estatuto como órgano anatómico-corporal, se disocia del significante que la acompaña; la boca, en Indigestão, evoca y encarna algo más que una “mera boca” con funciones orgánicas delimitadas y diferenciadas: en su ingesta excesiva, la boca-Indigestão, en un solo movimiento, desea, vomita, habla, grita, mastica, traga, excreta, etc. Como órgano de ingestión, la boca-Indigestão introduce el malentendido estético de performar un orificio alimentario, pero, al mismo tiempo, de performar un órgano parlante, sexual y vomitivo.

En un quinto registro, el anticuerpo tiene un compromiso con lo grotesco que no es solo lo sucio; es, antes que nada, un estado de “flujo, transformación y metamorfosis” (Baum 2008, 86). Lo grotesco, de esta manera, supone una resistencia a las clasificaciones, a las significaciones transparentes y a las funcionalizaciones semánticas y corporales. En este registro grotesco, la boca come, pero a la vez vomita; la boca se nutre, pero a la vez se excita. Como lo sugiere Kelly Baum (2008), haciendo alusión a Bajtin (2003), la boca es un tropo estético y político fundamental en el despliegue de lo grotesco: “la boca, involucrada en actividades de consumo y eliminación (mastigar, tragar, escupir, vomitar), simboliza *paso* (de un estado a otro, de un lugar a otro), porosidad (entre el mundo y el cuerpo) y degradación” (86, énfasis añadido). Con el ánimo

de exponer rápidamente esta dimensión grotesca tomaré los cruces entre ingestión, suciedad, *devoración*, placer y acto sexual que la boca articula en Indigestão.

La glotonería antihigiénica de Indigestão implica, antes que nada, la imposibilidad de disciplinar la boca como órgano corporal. Aquí la boca se abre a la enfermedad y, por ende, a una realidad grotesca que ensucia y contamina. Pero esto no es todo. Esta contaminación en las prácticas gástricas de Indigestão tiene un carácter erótico evidente. Si recordamos a Bajtin (2003), es claro que lo grotesco, lo erótico y la risa se encuentran íntimamente vinculados, pero a la vez, en el caso de Indigestão, estos cruces se materializan en la figuración de la boca como un centro alimentario de carácter infeccioso y masturbatorio. Siguiendo a Kyla Wazana (2012), el carácter grotesco que evoca la boca en Indigestão tiene la potencialidad de activar una “capacidad erótica”. Esta diseña y despliega un placer disidente, que hace posible la formación de un *comer impropio* que convierte el acto de comer en una acción con una intensidad erótica que crece y se expande viralmente por todo el cuerpo.

En sexto lugar, la escenificación del anticuerpo nos enfrenta a un ejercicio digestivo que traza unas geografías viscerales altamente contagiosas, unas zonas de experimentación a través de las cuales se juega y se explora con lo que puede el cuerpo: mapear sus múltiples articulaciones, dibujar mutaciones inéditas y abrir rutas de metamorfosis siempre posibles por medio de lo que se ingiere. Así, frente a un cuerpo estable, puro y limpio, lo que literalmente se pone sobre la mesa con Indigestão es la escenificación de un cuerpo abierto al tránsito y al contagio.

Este gesto de apertura es material e íntimamente encarnado; supone una acción táctil mediada por la boca. No se ingesta materia muerta, ni una taxonomía estática de nutrientes; ante todo, se introduce en el cuerpo materia orgánica en movimiento, *materia viva*. Lo que se ingiere “es” un conglomerado de microbios y bacterias, una red viviente de microcompañeras que, lejos de representar una amenaza, constituye un ensamblado de “pequeños aliados” (Paxson 2008, 18), gracias a los cuales el cuerpo se asume como materia plástica, artesanal, de barro. El contagio, de esta manera, desmonta cualquier resquicio de trascendencia y pureza. Más que ser el resultado de lo que se come, el cuerpo se asume como un anudamiento en constante transformación.

Para pasar al último rasgo, el anticuerpo que se activa con la cocina abyecta y las prácticas grotescas de Indigestão abre la posibilidad de vislumbrar estas dimensiones abyectas y grotescas como terrenos de jovialidad y de articulación ético-colaborativa. En otras palabras, lo grotesco y lo abyecto no solo anuncian registros de infección y contaminación. La boca es performada más que como un mero orificio de violencia y amenaza es, al mismo tiempo, una zona de encuentro colaborativo a través del contagio. En la escena que se activa con el montaje de sus cocinas en diferentes ciudades emblemáticas en Brasil, los cuerpos no solo juntan, sobre todo se mezclan, y lo hacen a partir del acto de comer. Se trata, en suma, de la figuración estética de un circuito bucal abierto al cuerpo del otro o de la otra.

A pesar de jugar con la infección, la indigestión y el vómito como registros de experimentación culinaria y de devenir corporal, la acción de Indigestão tiene un efecto *hospitalario*: crear una zona de acogida en donde los y las diferentes participantes no solo arriben como visitantes, sino que arriben para quedarse. Se trata, al fin y al cabo, de darle lugar al otro, “que lo deje venir, que lo deje llegar y tener lugar en el lugar que le ofrezco sin exigirle reciprocidad (entrar a un pacto) o incluso su nombre” (Derrida 1997, 29). Ya se trate de un o una “espectadora humana” que llega, de un perro callejero que se detiene ante la cocina montada o, como lo señalé páginas atrás, de las microaliadas bacterianas que componen cada una de las comidas, la apuesta de Indigestão consiste, en un sentido derridiano, en recibir cualquier cuerpo sin invitación previa, de abrir las puertas sin calcular cuántos días podría permanecer “la visita”, de ofrecer hospedaje a una casa que, de entrada, ha sido siempre la casa del otro o de la otra (Derrida 1997). Por su carácter bucal, alimentario y digestivo, este ejercicio de apertura activa las apuestas estéticas y éticas de una antropofagia que imagina la figuración de “un nosotros” siempre desde la incompletitud y las sorpresas que trae consigo la boca en sus devenires metafóricos-metamórficos: comer, ingerir, procesar, digerir, vomitar, excretar, conservar, expulsar, repetir, degustar, descartar, desear, etc.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Achille, Mbembe. 2013. *Critique de la raison nègre*. Paris: La Découverte
- Adler Pereira, Victor Hugo. 2014. “La antropofagia como actitud: en las vanguardias, en el tropicalismo y en la literatura periférica”. *Cuadernos*

- de *Literatura* 18, 35: 132-149. <https://revistas.javeriana.edu.co/index.php/cualit/article/view/8586>
- Anzaldúa, Gloria. 1987. *Borderlands/La Frontera: The New Mestiza*. San Francisco: Aunt Lute Books.
- Arens, William. 1979. *The Man-Eating Myth: Anthropology and Anthropophagy*. Oxford: Oxford University Press.
- Avramescu, Cătălin. 2009. *An Intellectual History of Cannibalism*. New Jersey: Princeton.
- Bajtin, Mijail. 2003. *La cultura popular en la edad media y en el renacimiento*. Madrid: Alianza.
- Baum, Kelly. 2008. "Shapely Shapelessness: Ana Mendieta's "Untitled (Glass on Body Imprints: Face)", 1972". *Record of the Art Museum, Princeton University* 67: 80-93. <http://www.jstor.org/stable/20442638>
- Bourdieu, Pierre. 1998. *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.
- Butler, Judith. 1994. *Bodies That Matter. On the Discursive Limits Of "Sex"*. New York: Routledge.
- Cabeza de Vaca, Alvar Nuñez. 1982 [1542]. *Naufraios*. Buenos Aires: Hyspamerica Ediciones Argentina.
- Caicedo, Andrés. 2019. "Suzanne Roussi-Césaire: opacidad y camuflaje". *Ciencia Política* 14: 71-102. <https://doi.org/10.15446/cp.v14n28.80724>
- Chicangana-Bayona, Yobenj. 2008. "El nacimiento del caníbal: un debate conceptual". *Historia Crítica* 36: 150-173. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=8111930009>
- Cooks, Leda. 2009. "You Are What You (Don't) Eat? Food, Identity, and Resistance". *Text and Performance Quarterly* 29, 1: 94-110. <https://doi.org/10.1080/10462930802514388>
- Cusack, Igor. 2000. "African Cuisines: Recipes for Nation-Building?". *Journal of African Cultural Studies* 13, 2: 207-25. <http://www.jstor.org/stable/1771831>
- De Campos, Haroldo. 2000. "De la razón antropofágica: diálogo y diferencia en la cultura brasileña". *De la razón antropofágica y otros ensayos*. Madrid: Siglo XXI Editores.
- De las Casas, Bartolomé. 2011 [1552]. *Brevísima relación de la destrucción de las Indias*. Medellín: Universidad de Antioquia.
- Derrida, Jacques. 1997. *De L'hospitalité*. Paris: Calmann-Lévy.
- Fanon, Frantz. 1952. *Peau noire, masques blancs*. Paris: Éditions du Seuil.

- Fernández de Oviedo, Gonzalo. 1950 [1526]. *Sumario de la natural historia de las Indias*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.
- Ferreira de Almeida, Maria Cândida. 2012. “Cocinando identidades en el caribe expandido: literaturas, comidas y música”. *Cuadernos de Literatura* 15, 30: 88-106. <https://doi.org/10.11144/Javeriana.cl15-30.cice>
- Ferreira de Almeida, Maria Cândida. 2018. “Só a antropofagia nos une”. *Estudios y otras prácticas intelectuales latinoamericanas en cultura y poder*, editado por Daniel Mato, 121-132. Caracas: CLACSO, CEAP, FACES, Universidad Central de Venezuela.
- Githire, Njeri. 2014. *Cannibal Writes: Eating Others in Caribbean and Indian Ocean Women’s Writing*. Champaign: University of Illinois Press.
- Hall, Kim Q. 2014. “Toward a Queer Crip Feminist Politics of Food”. *philoSOPHIA* 4, 2: 177-96.
- Heather, Paxon. 2008. “Post-Pasteurian Cultures: The Microbiopolitics of Raw-Milk Cheese in the United States”. *Cultural Anthropology* 23, 1: 15-47. <https://doi.org/doi:10.1111/j.1548-1360.2008.00002.x>
- Holland, Sharon P., Marcia Ochoa y Kyla Wazana Tompkins. 2014. “Introduction: On the Visceral”. *GLQ: A Journal of Lesbian and Gay Studies* 20, 4: 391-406. <https://muse.jhu.edu/article/556200>.
- Holtzman, Jon. 2010. “Remembering Bad Cooks”. *The Senses and Society* 5, 2: 235-43. <https://doi.org/10.2752/174589210X12668381452881>
- Hulme, Peter. 1986. *Colonial Encounters: Europe and the Native Caribbean, 1492-1797*. London; New York: Methuen.
- Hulme, Peter. 1998. “Introduction: The Cannibal Scene”. En *Cannibalism and the Colonial World*, editado por Francis Barker, Peter Hulme and Margaret Iversen. New York: Cambridge University Press.
- Indigestão. 2017. “Encontro com: Grupo artístico Indigestão”. *Encontro Com*. Ed. Neves, Marta.
- Jauregui, Carlos. 2012. “Anthropophagy”. En *Dictionary of Latin American Cultural Studies*, editado por Robert McKee Irwin y And Monica Szurmuk. Gainesville: University Press of Florida.
- Jáuregui, Carlos. 2008. *Canibalia. Canibalismo, calibanismo, antropofagia cultural y consumo en América Latina*. Madrid: Iberoamericana.
- Kirshenblatt-Gimblett, Barbara. 1999. “Playing to the Senses: Food as a Performance Medium”. *Performance Research* 4, 1: 1-30. <https://doi.org/10.1080/13528165.1999.10871639>
- Kristeva, Julia. 2003. *El genio femenino*. 3. Colette. Buenos Aires: Paidós.

- Kristeva, Julia. 1980. *Pouvoirs de l'horreur: Essai sur l'abjection*. Paris: Éditions du Seuil.
- Lewis, Desiree. 2016. "Bodies, Matter and Feminist Freedoms: Revisiting the Politics of Food". *Agenda* 30, 4: 6-16. <https://doi.org/10.1080/10130950.2017.1328807>
- Lévi-Strauss, Claude. 1964. *Le cru et le cuit*. Paris Plon.
- Macura-Nnamdi, Ewa. 2015. "The Alimentary Life of Power". *GLQ: A Journal of Lesbian and Gay Studies* 21, 1: 95-120. <https://muse.jhu.edu/article/566790>
- Marin, Louis. 1986. *La parole mangée et autres essais théologico-politiques*. Paris: Librairie des Méridiens, Klincksieck.
- Mintz, Sidney W. y Christine M. Du Bois. 2002. "The Anthropology of Food and Eating". *Annual Review of Anthropology* 31, 1: 99-119. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011>
- Nancy, Jean-Luc. 2010. *L'intrus*. Paris: Galilée.
- Pereira dos Santos, Nestor. 1971. *Como era gostoso o meu francês*. Brazil: Condor Films.
- Rancière, Jacques. 2007. *Politique de la littérature*. Paris: Galilée.
- Roy, Parama. 2010. *Alimentary Tracts: Appetites, Aversions, and the Postcolonial*. Durham: Duke University Press.
- Roy, Parama. 2002. "Reading Communities and Culinary Communities: The Gastropoetics of the South Asian Diaspora". *Positions: East Asia Cultures Critique* 10, 2: 471-502. <https://muse.jhu.edu/article/28014>
- Sarduy, Severo. 1972. "El barroco y el neobarroco". En *América Latina en su literatura*, editado por César Fernández Moreno. Ciudad de México: Siglo XXI Editores.
- Schuller, Kylla. 2019. *The Biopolitics of Feeling: Race, Sex, and Science in the Nineteenth Century*. Durham: Duke University.
- Stoler, Ann Laura. 2001. "Matters of Intimacy as Matters of State: A Response". *The Journal of American History* 88, 3: 893-897. <https://doi.org/10.2307/2700391>
- Vignolo, Paolo. 2005. "Hic Sunt Canibales: el Canibalismo Del Nuevo Mundo En El Imaginario Europeo(1492-1729)". *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura* 32: 151-188. <https://revistas.unal.edu.co/index.php/achsc/article/view/8192>
- Wazana, Kyla. 2012. *Racial Indigestion: Eating Bodies in the 19th Century (America and the Long 19th Century)*. New York: New York University.

ANTROPOLOGÍA EN IMÁGENES



UN CUCHUCO A VEINTE MANOS

COOKING A *CUCHUCO* BY MANY HANDS

UM *CUCHUCO* FEITO COM VINTE MÃOS

TRIXI ALLINA*

Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, Colombia



*trixiall@gmail.com **ORCID:** 0000-0002-6690-8826

Artículo de reflexión recibido: 20 de julio de 2020. Aprobado: 11 de agosto de 2020.

Cómo citar este artículo:

Allina, Trixi. 2020. "Un cuchuco a veinte manos".

Maguaré 34, 2: 203-216. DOI: <https://doi.org/10.15446/mag.v34n2.92588>

Figura 1. Músicos carrangueros acompañando el cuchuco¹



Fuente: Trixi Allina, 2019, Tinjacá, Huerta.

[...] una linda muchacha y un hermoso maizal... Música de requinto, tiple y guitarra acompañaron la preparación de un *cuchuco de trigo*. Bajo el lema “manos a la olla”, se convocó a los vecinos de la Huerta para preparar y compartir este plato de la altiplanicie cundiboyacense.

La Huerta, ubicada en la vereda Peñas Bajo de Tinjacá, provincia del Alto Ricaurte, en el departamento de Boyacá, Colombia, es un proyecto de inserción sensible en el medio colectivo y ambiental que hace una mirada desde el arte a las prácticas de la vida cotidiana y al cultivo hortelano como nodo de la cultura local y su paisaje. La metodología del arte colaborativo, con el que el intercambio en reciprocidad y la circulación de semillas instalan la Huerta, es la estrategia para abordar las prácticas cotidianas y fortalecer los saberes y los vínculos comunitarios y territoriales.

1 Todas las fotografías —tomadas con autorización de los participantes— son de autoría de Trixi Allina y hacen parte del proyecto *Huerta*, donde se desarrolló la actividad de cocina reseñada en este ensayo, en torno a la mesa en julio de 2019. Vereda Peñas Bajo, Tinjacá-Alto Ricaurte, Boyacá, Colombia.

Figura 2 y Figura 3. Acciones iniciales: moler, pelar y prender el fuego



Fuente: Trixi Allina, 2019, Tinjacá, Huerta.

Esta es una experiencia entre investigadoras, artistas y agricultores, basada en el cultivo de semillas locales para animar la emergencia de saberes situados. Busca relacionar el cuerpo con el paisaje y potenciar una experiencia relacional que abre, explora y comparte la Huerta como espacio narrativo, fortaleciendo la escucha, la observación, la interacción y la experiencia de la vida rural en el marco de las prácticas de la vida diaria.

Las semillas que son funcionales, en tanto las consumimos, hacen parte del alimento y de los recursos reproductivos de las unidades familiares y de la comunidad, pero en esta Huerta se cultivan como índice del territorio, es decir, se reproducen para hacerlas material de intercambio de saberes; son objetos de reciprocidad y de circulación relacional. Ellas dimensionan un carácter territorial, pues se manifiestan mediadoras de vínculos entre prácticas y saberes, entre gusto y sensibilidad, entre uso y memoria; de manera que, en el ejercicio de la Huerta, las semillas se hacen indicadores del territorio y de la cultura, de la historia y la memoria

del paisaje, lo que, de acuerdo con Deleuze y Guattari, “las constituye en una situación [...] de una materia de expresión [...] que encuentra en su propia territorialización reglas de agenciamiento” (2002, 337).

Figura 4. Coordinación de actividades culinarias



Fuente: Trixi Allina, 2019, Tinjacá, Huerta.

Así, cocinar y preparar un cuchuco de trigo en grupo, además de convocar la interacción de comadres para hacerse merecedoras de una sesión de música carranguera, torna la mesa y el fogón de la Huerta en escenario territorial, en esta ocasión, en un espacio del gusto, que según Agamben (2015) es, a la vez, un problema de conocimiento y un problema de placer. El encuentro manifiesta, hace visible una sensibilidad compartida que remite al nodo de huertas, como marcas territoriales, y a las semillas, ingredientes del encuentro que exaltan el vínculo y la expresividad en el gesto.

Figura 5. Variedad de productos en preparación



Fuente: Trixi Allina, 2019, Tinjacá, Guerta.

Los encuentros alrededor de la mesa de la Huerta, en los que se relatan cuentos y anécdotas, donde se producen actos de cocina colectiva o se agendan citas para sembrar, *performan*, visibilizan y ponen en circulación marcas, signos y gestualidades, que retornan a la comunidad mediante la imagen como un medio que visibiliza la territorialidad. Al cierre de cada ciclo temático, una instalación, con fotografías, videos y sonoridades da cuenta de las distintas experiencias que, al ponerse de nuevo de cara al público en los lugares colectivos de las veredas o los municipios, manifiestan la intersección de las diversas esferas de sensibilidad, gusto, conocimiento y expresividad.

Las instalaciones se centran en la relación del cuerpo con el entorno que, al ser estrategias de interacción del público con las imágenes, se vuelven en sí mismas *actos performativos* de exposición de arte *in situ*. Este ejercicio artístico, inmerso en un acto de estética relacional, busca desde la sensibilidad activar el reconocimiento de sí, presentando la imagen al colectivo, buscando que cada cuerpo se enlace a un sistema de relaciones y saberes. Este paisaje, como un sistema biodiverso, sostiene el universo

de la Huerta, un medio expandido de intercambio y participación que, mediante la imagen, ofrece a la comunidad reconocerse en su paisaje.

De esta manera, producir una “imagen de sí” es un intento por abordar el cuerpo-gesto en su entorno y, más allá de un “yo me reconozco técnicamente en la foto”, invita a ingresar a un “me reconozco en mis relaciones”; esto sugiere que no sea el “Yo” el que se pone en consideración, dado que son “todos” los que hacen parte de la imagen. Este abordaje de la investigación busca visibilizar la pertenencia al paisaje, lo que ha sido construido por ellos y ellas, por sus ancestros y sus familiares; lo que les pertenece y conocen en la dimensión del espacio temporal.

Figura 6. Mirando también se aprende a cocinar



Fuente: Trixi Allina, 2019, Tinjacá, Huerta.

Figura 7. Lavando el cuchuco después de molerlo



Fuente: Trixi Allina, 2019, Tinjacá, Huerta.

El cuchuco, cuyo nombre es de origen muisca —*quychyquy*, ‘comida’ — (Gómez 2020), refiere a la textura y tamaño de los granos partidos de cereal, remanentes de la molienda, que bien pueden ser de maíz, cebada o trigo. Esta sopa que se prepara con los granos partidos en su origen fue una de las preparaciones que hacían los indígenas, principalmente con el maíz. En particular, este encuentro colectivo de cocina, que narro como *un cuchuco a veinte manos*, inició con la indagación de los actos de cocina en casa de dos mujeres mayores, quienes desde la intimidad de sus espacios y de sus quehaceres diarios han dejado ver, escuchar y degustar previamente los procesos cotidianos de la preparación del cuchuco, lo que permitió extender la convocatoria y la disposición de los insumos para el grupo participante.

Figura 8 y Figura 9. El cuchuco en casa de la señora Dora y de la señora Anita



Fuente: Trixi Allina, 2018, Tinjacá, Vereda Peñas.

Como lugar de cultivo, la Huerta es un espacio de la diversidad; está integrada por distintas plantas comestibles, gramíneas, hortalizas, aromáticas y algunos frutales. La Huerta se distingue de las prácticas

hortícolas a campo abierto; en ella se siembran diversas plantas entremezcladas para buscar el apoyo mutuo en sus procesos de crecimiento. Además, las huertas generan una producción mayor para el intercambio en los mercados locales, a diferencia de las estrategias que optan por intensificar la producción mediante el monocultivo mediante procesos semiindustriales.

En las huertas domésticas, cuya escala reside en el núcleo familiar, el cuidado generalmente está a cargo de las mujeres, quienes participan de esta manera en la producción de una parte de la comida que se consume y que preparan en la casa. Así, concentran su atención especialmente a la calidad de la comida, en tanto el cultivo doméstico involucra ciertas formas de reciclaje de los nutrientes a través de los desechos vegetales, la ceniza de los fogones y la preparación de caldos insecticidas orgánicos, hechos a partir de plantas y sin la adición de productos químicos.

Figura 10 y Figura 11. Segando el trigo



Fuente: Trixi Allina, 2019, Tinjacá, Huerta.

Desde el periodo colonial, y hasta hace aproximadamente cincuenta años, en la provincia del Alto Ricaurte se cultivó el trigo. Hoy, cuando se conversa con los mayores, cuentan que habitaban un paisaje de trigo,

y que este, junto con los animales y lo que había en las huertas, abastecía las necesidades básicas de su comida y su terapéutica doméstica, y les permitía la consecución de recursos adicionales cuando vendían la harina de trigo molida en los molinos hidráulicos, dispersos a lo largo de las corrientes de agua de los ríos y las quebradas con caudal.

Figura 12, Figura 13 y Figura 14. Trillando manualmente el trigo



Fuente: Trixi Allina, 2019, Tinjacá, Huerta.

La recordación de prácticas activa los saberes inscritos en el cuerpo. Eliseo dice lo siguiente:

La trilla se hacía con los caballos que machacaban la espiga a su paso, atados al torniquete con el que daban vuelta en el ruedo; del desperdicio que quedaba, a los niños nos ponían la tarea de machacar con palos, y a torcer la semilla en la palma de la mano. (Diario de campo)

Estos recuerdos de los adultos son conmovedores cuando describen a partir de lo escrito en su cuerpo, como cuando se refieren a “dibujar su territorio” con un gesto corporal, señalando con la extensión de sus brazos todo lo que abarca el paisaje y acentuando que esos eran los trigales: “¡Hum! [...], era todo, todo lo que uno veía” (Diario de campo). Y cuando les preguntaba por qué dejaron de sembrar y de cultivar el trigo, exponían varias versiones: algunos dicen que se agotó la tierra, otras que llegó una plaga, otros más que la economía los desplazó. Es esta última razón la que se impone al revisar las dinámicas del comercio y la apertura a los mercados internacionales.

El trigo tuvo un papel importante en la rotación de cultivos, tanto que, atendiendo a estos relatos, en varias oportunidades hemos sembrado en la Huerta *una chila* o surco de trigo, en donde hubo plantas de otras

familias con requerimientos nutricionales distintos. De esta manera se comprueba que este también puede participar en la alternancia de cultivos, y como manera de restaurar los suelos agotados, como los del entorno del desierto de la Candelaria, pobres en nutrientes, arcillosos y escasos en agua; además, la rotación de cultivos con el trigo, aparte de nutrir el suelo y renovar su capacidad, evita que se perpetúen enfermedades que afectan a los otros tipos de plantas, sin ser esta la única práctica conveniente.

Así pues, sembrar arvejas, maíz o trigo, habas, cilantro, cebolla, calabaza, papas y fríjol invoca la preparación de un buen cuchuco, con algo de carne que esté disponible. Estos son los ingredientes básicos para el cuchuco de trigo, que preparado en estufa de leña adquiere un sabor especial cuando, al final de la cocción, se le ponen hortalizas, como los tallos y las hojas de *rebanca* o rábano de Bogotá (llamado así por los españoles), que le otorgan el sabor y la textura propios del “gusto” de las sopas de esta región.

Figura 15. Conversando y esperando a las compañeras de cocina



Fuente: Trixi Allina, 2019, Tinjacá, Huerta.

La mesa es la pieza central de la Huerta, en tanto construye un espacio físico y simbólico al relacionar las huertas, las estrategias de sostenibilidad doméstica y la sustentabilidad ambiental con el cuerpo, el intercambio social y la reproducción cultural; es un eje de convergencias sensibles que constituyen el territorio; es el lugar para la reflexión territorial sobre una estética de la vida cotidiana y permite abordar *el gesto* (Agamben 2001) en el intercambio social como una aproximación al retrato. Su disposición en medio de las plantas permite un diálogo que activa una interacción de lo cotidiano, de “las maneras de ser” y “los modos ser” en la vida rural.

Con la metodología colaborativa, la mesa deviene como el dispositivo que llama a nuestros cuerpos a diluir jerarquías; a su alrededor, allí, se activa la circulación de voces y miradas que interactúan sobre el plano horizontal. Permite ligar, articular, proceder en pos de conocer, dar a conocer y relacionarnos para descubrir las huellas; sirve para escucharnos, hacer acuerdos y reconocernos. Esta disposición y procedimiento activa gestos y sonidos; así interroga a los cuerpos, y sus historias y relatos permiten registrar y documentar las relaciones entre ellos y con el paisaje. Cada encuentro se constituye en un *acto performativo* del que emerge una esfera gestual que remite a la relación, la cultura y la vida cotidiana, atendiendo las manifestaciones de la sensibilidad y el gusto.

Es esta esfera de la experiencia, activada por una metodología, unos dispositivos y unas operaciones, la que introduce una indagación sobre los vínculos, las prácticas de reproducción cultural y las interacciones entre estas prácticas, sensibilidad e imagen en la vida rural. Investigar es una acción relacional que pone la sensibilidad a favor del conocimiento y potencia la creación y el encuentro en virtud de una relación estética (Bourriaud 2006) y su manifestación en la vida comunitaria. Animar las prácticas y las experiencias (De Certeau 1996) convierte la imagen en un medio de escritura sobre nuestros paisajes sociales y territorios culturales.

Figura 16. Cuchicheos de cocina



Fuente: Trixi Allina, 2019, Tinjacá, Huerta.

¡La preparación del cuchuco de trigo fue a veinte manos! Diez mujeres congregadas; unas pelaban otras desgranaban, otras rotaban para atizar el fuego, para moler el trigo y cernirlo, pero solo una cuidaba la olla, atendiendo a las cantidades, la textura, la cocción y al momento adecuado para incorporar cada ingrediente. Por la prueba, con la cuchara y el líquido caliente vertido sobre la palma de la mano de cada una, pasamos todas; es la forma de comunicarse mediante el gusto: se toma, se discute y tantea el sabor, para luego compartir en la mesa un plato lleno de historia, de producción, de afecto y de saber. La relación del afecto colectivo con las cualidades del entorno introduce la atención al valor del gusto que, como dice Agamben (2015, 21), “es un saber que no sabe pero goza” y que “conecta con el sabor e inscribe a los cuerpos singulares en la interacción, sostiene el ‘dispositivo mesa’ en el intercambio”; por supuesto, también se vincula con las prácticas cotidianas como la producción de alimentos y la cocina, donde se comparten el saber y el gusto, el sabor y el gesto.

Figura 17. Estar en la Huerta también es momento para compartir



Fuente: Trixi Allina, 2019, Tinjacá, Huerta.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Agamben, Giorgio. 2001. *Medios sin fin. Notas sobre la política*. Madrid: Pretextos,
- Agamben, Giorgio. 2015. *Gusto*. Madrid: Adriana Hidalgo.
- Bourriaud, Nicolás. 2006. *Estética relacional*. Buenos Aires: Adriana Hidalgo.
- De Certeau, Michel. 1996. *La invención de lo cotidiano. El arte de hacer*. Tomo 1. Ciudad de México: Universidad Iberoamericana.
- Deleuze, Gilles y Félix Guattari. 2002. *Mil mesetas, Capitalismo y esquizofrenia*. Madrid: Pretextos.
- Gómez, Diego. 2020. “quychyquy: cucucho, etimología”. *Diccionario muysca-español*. <http://muysca.cubun.org/quychyquy>

Diarios de campo

- Diario de campo. 2018. Elaborado durante mi investigación “Voces, gestos y huellas. Una investigación sensible sobre el trigo como patrimonio cultural inmaterial en el Alto Ricaurte, Boyacá”. Programa Nacional de Concertación Cultural, Convocatoria 2018, Ministerio de Cultura, Colombia.

EN EL CAMPUS



ESTOY AQUÍ PORQUE SOY MUJER: CRÓNICAS DE MUJERES RURALES DE MONTELÍBANO, CÓRDOBA

**I AM HERE BECAUSE I AM A WOMAN. RURAL
WOMEN IN MONTELÍBANO, CORDOBA**

**ESTOU AQUI PORQUE SOU MULHER: CRÔNICAS DE
MULHERES RURAIS DE MONTELÍBANO, CÓRDOBA**

ALEJANDRA GARCÍA

Universidad del Valle, Cali, Colombia



*alejagarcia.losada@gmail.com **ORCID:** 0000-0003-2986-5211

Artículo de reflexión recibido: 3 de julio de 2020. Aprobado: 29 de septiembre de 2020

Cómo citar este artículo:

García, Alejandra. "Estoy aquí porque soy mujer: crónicas de mujeres rurales de Montelíbano, Córdoba".

Maguaré 34, 2: 219-238. DOI: <https://doi.org/10.15446/mag.v34n2.92589>

INTRODUCCIÓN

La crónica *Estoy aquí porque soy mujer* surgió de un trabajo de campo que realicé en una vereda del corregimiento de Tierradentro, Córdoba, cuando me encontraba en Montelíbano, municipio del mismo departamento, realizando labores propias del programa Manos a la Paz de la Alta Consejería para el Posconflicto, entre febrero y agosto de 2018. No contenta con la labor desempeñada en dicho municipio, me aventuré a conocer la vereda, de la cual me reservo el nombre por motivos de seguridad, y sin autorización del programa iniciamos una labor de reconocimiento del territorio junto con las campesinas y campesinos. A partir de ese momento, me identifiqué con las mujeres del lugar y, como algo instintivo, comencé una búsqueda personal y colectiva de alianza para reconocer los espacios de resistencia de las mujeres rurales

Las mujeres de la vereda han hecho de la cocina un espacio de recuperación de la memoria, como una forma de sanar las heridas que la violencia ha dejado. Las recetas consignadas en cada relato son el resultado de un proceso de empoderamiento, en el que salen a relucir sus conocimientos sobre la agricultura y la gastronomía propias de su región. Los relatos comienzan con el nombre de una receta de un plato tradicional preparado con productos que ellas mismas han cultivado con semillas nativas y criollas heredadas por sus abuelas, promoviendo la autonomía y soberanía alimentaria de su comunidad. Presento para esta publicación las recetas y relatos de tres mujeres campesinas de distintas edades: Aurora, de avanzada edad; Yirsley, de 21 años, y Lery, de 28.

Café de arveja

*Los olores tienen la característica de reproducir tiempos
pasados junto con sonidos y olores nunca igualados
en el presente.*

Laura Esquivel. 1989. *Como agua para chocolate*.

*Aurora es una señora de avanzada edad, que vive
sola desde hace más de un año con su hijo menor.
Su exesposo la abandonó y ella no ha dejado de pensar*

que la culpable de su suerte es otra mujer: “ya estoy vieja y ahora sola; él debía estar conmigo que soy la primera”.

Escuchar el nombre de su exesposo la pone nerviosa; se mueve de un lado a otro y habla de él con nostalgia mientras cuelga la ropa o corre por agua a la quebrada. Aurora es afrodescendiente, alta, robusta y fuerte. Sus manos ásperas, su piel hendida y las pecas en su rostro son el reflejo de la labor del campo. Desde muy pequeña su padre le enseñó a conseguir, con sus propias manos, el alimento. “Cocinar es sencillísimo [...], solo hay que ponerle amor y verá que esos pelaos se le comen todo”.

A Aurora la vi por primera vez en una de las reuniones que tuvimos en la escolita, siempre vestida con una falda larga y zapatos negros. Ella era la que susurraba y sonreía tímidamente con otras mujeres, en medio de los discursos de sus vecinos. Su potente voz me sorprendió un día cuando lanzó una queja en contra de la violencia que viven a diario las mujeres de la vereda.

Cuando yo era una niña, a mi papá le gustaba el café, pero con el desplazamiento no había suficiente café en las veredas y se nos ocurrió poner a tostar la arveja. A mí siempre me ponían, porque yo era la más juiciosa. Hasta que la arveja soltaba una cascarita [...]; luego lo venteábamos y se le salía el bagacito, lo molíamos bien molidito y lo revolvíamos con una libra de café que mandábamos a comprar al pueblo; ya todo revuelto lo poníamos a calentar, y eso era delicioso.

Aurora es imparable. Siempre está en movimiento; organiza la cosecha, alimenta a los animales, cocina para todos sus hijos y nietos que viven cerca de su casa. Un día la vi entrar a la quebrada con la ropa puesta; su falda larga se aferraba a sus piernas dejando entrever su esbelta figura. En una mano tomaba el balde con la ropa y en la otra el jabón. En un lavadero improvisado con una tabla y unas piedras grandes, que se encontraban en la orilla de la quebrada, les sacaba la mugre a los pantalones de su hijo y me contaba las recetas que aprendió de las abuelas.

Dulce de ñame

El ñame lo pelo bien pelaíto y lo pongo a hervir en pedacitos pequeños. Me gusta más cocinar cuando estoy en el pueblo, porque

allá lo licuo; acá me toca machacarlo. Cuando veo que está cocinado lo bajo y lo pongo a reposar, luego lo licúo con buena leche (tres o cuatro litros de leche para tres o cuatro libras). Después de licuar lo echo en la paila, él queda como una leche espesa. Le echa canela, los clavos, la nuez moscada y el anís, y tres panelas, porque el ñame es desabrido. Lo coloco lentamente [a] que se cocine con el vapor y revuelvo a cada ratico, o si no se pega y se ahúma; ahí le echa el coco rallao y el queso. En el pueblo es más fácil cocinar, pero la vida en el campo es más bonita.

El techo de su casa, y como el de todas en esta vereda, está perfectamente tejido con palma de iraca. Las vigas están decoradas con puños (puñados) de arroz listos para pilar. Su casa es una gran despensa.

Figura 1. Cosecha de arroz



Fuente: Fotografía de la autora, Tierradentro, Montelíbano

En abril, Aurora realiza la primera siembra de arroz del año. Las labores previas a la siembra son arduas. Suele cargar las semillas en un totumo amarrado a su cadera y, bajo los rayos de sol, con machete en mano, tumba el monte y despeja la zona para abrir los agujeros en el que vierte las semillas. Cada vez que la veía caminar por el monte recordaba mi niñez. Ella me traía la sensación de estar en casa, de volver al campo y sembrar.

¡Ay señito! El desplazamiento significó para mí aprender a vivir en el pueblo. Allá pude hacer cosas. Fue duro al principio, pero me di cuenta de lo

que soy capaz. Ahora que ya no tengo marido, me dan ganas de irme otra vez para el pueblo. Allá están mis hijas y no me quiero quedar sola por acá en las montañas; aunque me guste estar aquí, siento que seré más útil allá.

Aurora y todas las personas los que habitan en el campo, especialmente en Córdoba, han llevado a cabo una labor enorme para permanecer en sus territorios y reproducir sus formas de vida. Las cosechas de arroz y maíz que cultivan se han convertido en semillas nativas y criollas; estas semillas, heredadas por las abuelas y abuelos, permanecen gracias a las condiciones biofísicas locales y a los cuidados que han aprendido culturalmente de generación en generación.

Nosotros tuvimos que irnos de acá, porque a mi marido lo amarraron y nos fuimos para el pueblo a esconderlo [...]; nos tocó salir apenas con la ropita. ¡Hombre! Dejar la casita... Eso estuvimos un poco de años. Trabajé en casas de familia, vendía fritos en la calle cargando con mis pelaos. Mientras tanto, la vecina le daba la comida a mi marido. Él sinvergüenza andaba de amoríos con ella mientras yo trabajaba.

Aurora desgrana el arroz; luego lo vierte en el pilón, un recipiente de madera hecho especialmente para esa labor. Para apilar el arroz, debe levantar un mazo de madera y golpearlo con todas sus fuerzas hasta que el arroz suelte poco a poco su cáscara; la precisión con la que tira del pilón hace que el arroz no se salga del recipiente. Cuando ya se ve blanco, lo deposita en un platón grande de plástico y lo *ventea* entre movimientos circulares, de forma que solo caen los capachos o cáscaras al suelo.

Figura 2. Arroz apilado



Fuente: Fotografía de la autora, Tierradentro, Montelíbano

Bollos de maíz

Este maíz está bien blandito para moler, está vichecito.
Me duelen los pies de estar aquí. ¡Yo estoy aquí porque soy mujer!
Después de molido lo envuelvo, en un momentico, en las mismas
hojas de maíz. Antes de envolver, se le echa sal y azúcar y se revuelve.
Eso es rapidito.
¡Quítate de ahí que te vas a malograr (lastimar), niña!

Figura 3. Bollos de maíz



Fuente: Fotografía de la autora, Tierradentro, Montelíbano

Le grita a su nietecita que se pasea cerca del fogón. Sus tres hijas
y dos de sus nueras han venido a visitarla desde el pueblo, sus nietos
y nietas andan por todas partes jugando y gritando.

¡Tráiganme una varita pa' revolver esa vaina! (la colada de chócolo)

Mi hijo Wilmer está enamorado de su gordita y todo es para
su gordita. Hay que dejarlo que disfrute.

¡Ese marrano se salió del chiquero y nadie me quiere arreglár-
melo, hombre!

Vea a mi hija que no se ha dejado ni criar, ya con dieciocho
años y se va a casar.

Y la otra ya tiene los dieciséis años y ya está con la carita lúcida
por ahí mirando.

Y mis otras hijas cargando pelaos.

Figura 4. Colada de maíz



Fuente: Fotografía de la autora, Tierradentro, Montelíbano

Una noche, Aurora y yo nos quedamos solas. Aurora sonreía tímidamente, mientras le preguntaba cuáles eran sus sueños. De un momento a otro, se levantó de la mesa y se fue hacía el rincón de la cocina; la vela que alumbraba desde el centro de la mesa no alcanzaba a despedir su luz hasta ese rincón y Aurora se perdió en la oscuridad. Le cuesta hablar de su vida, de sus sueños, y cada vez que escucha mi voz interrogante suspira profundamente para tomar impulso y soltar un par de frases. En el campo sólo hay silencio.

Yo me enamoré joven como de quince años. Mi mamá no quería que yo me fuera con él, pero yo me escapé y me fui con él que, porque era para toda la vida y vea, me dejó por otra. Ahora me tocó sola.

Arepa de choclo

Para hacer la arepa de choclo usted aprieta el molino bien apretao, que salga pulidita la masa. Pela tres o dos dientes de ajo; se busca el ají dulce, y le saca la pepa, y también la echa ahí y lo muele con la cebolla picada. La masa va saliendo con el color. Le agrega sal y azúcar, y ya, las coloca a fritar lento.

Figura 5. Arepa de choclo



Fuente: Fotografía de la autora, Tierradentro, Montelíbano

El maíz es el segundo cultivo de mayor importancia. Aurora lo siembra entre abril y mayo. Es necesario cultivar la sandía en medio del cultivo de maíz para ayudar a controlar la maleza y, de esa forma, disminuir las labores de deshierbe.

Aurora es una de las pobladoras más antiguas de la vereda. Aun así, desconoce su fundación, solo recuerda que, para la década de los setenta, vivían de sembrar yuca, maíz, ñame, arroz y plátano para el autoconsumo y la venta; algunos tenían vacas y producían leche, queso y suero, pero el camino hasta el corregimiento de Tierradentro dificultaba la comercialización, ya que eran aproximadamente cinco o seis horas de camino: “Mucha trocha del corregimiento acá. Todo el bendito día caminando. Ese camino no estaba como ahora, estaba más torcido que una quebrada”.

Debido a las dificultades de comercialización, entre las cinco o seis familias que habitaban la vereda en ese entonces, se propiciaban las dinámicas de trueque, donde se intercambiaban leche por huevos o gallinas, carne por cosechas de maíz o arroz, ayudándose mutuamente a la permanencia en la vereda.

Hay un hijo que le ayuda más a uno ¿cierto? Toditos me ayudan, pero hay uno que ayuda más, más condolido, más buena gente...

¡Usted tan jovencita! Sin marido y por acá por estas tierras alejadas de todo. Yo a su edad ya tenía un poco de pelaos para criar.

A Aurora le gusta gritar a las montañas para escuchar el eco de su voz. Eso la tranquiliza y yo siento que ese grito la ayuda a descargar el peso de los recuerdos.

Ensalada de iraca viche

Yirsley es una joven de 21 años. Vive con William hace seis años en una casita de madera que no se alcanza a ver desde acá abajo. Con la gota de sudor en la frente, subimos la montaña. Su hija, una mujercita de cuatro años, caminaba delante de nosotras. Yirsley caminaba junto a mí, casi animándome con la mirada para que no desfalleciera. Eran casi las tres de la tarde y el sol quemaba sin compasión. Después de media hora de camino, nos sentamos bajo un árbol y tomamos agua de la quebrada. Sara jugaba con mi sombrilla, tan fresca como si no hubiera subido la montaña.

Conseguimos los cogollos de la iraca, cantidad suficiente para más de tres personas. Picamos la parte más blanda en trocitos pequeños. La echamos en la olla a presión con suficiente agua, con el fogón alto, por aproximadamente diez minutos.

La palma de iraca es una especie de la familia de las ciclantáceas. También se conoce con el nombre de *pipi*. No es una verdadera palma, pero está relacionada con estas por pertenecer al mismo orden de las espatifloras. En realidad, es una planta herbácea de 1,5 a 2,5 m de altura, sin un tallo visible.

Mi mamá sabe hacer unas comidas deliciosas. Hace rato que no la veo. Ella está en Cali, se fue para allá después de separarse de mi papá. Yo terminé por acá, porque me fui a vivir con William.

No, no estaba enamorada. Él quería que yo fuera su novia, yo no quería, pero insistió tanto que se ganó el cariño de mi papá, un hombre celoso con nosotras. No sé cómo hizo, al final... nos hicimos novios.

Yirsley es pequeña y robusta, de cabello largo y abundante. Ella parece no temerle a nada: “a mis 21 años ya he sufrido bastante”, me dijo mientras

clavaba sus ojos en los míos. Su piel es lisa y trigueña. Sus ojos grandes y expresivos le brillan cada vez que habla de su hija; quiere lo mejor para ella, por eso sueña con salir del campo si las cosas no mejoran.

Yo estaba en décimo de bachillerato y en el colegio nos pedían más cosas: cartulinas, marcadores, libros, más y más cosas. Ni mi mamá ni mi papá podían darme todo. Además, mis hermanos también necesitaban. Me empecé a sentir como una carga para ellos. Mi hermana mayor quedó embarazada y mis papás no hacían más que regañarnos a todos y reprocharnos que ya éramos muchos y que no había plata pa tantos. Me sentía mal todo el tiempo. Le conté a William lo que pasaba en mi casa y él me convenció de que me fuera a vivir con él. Sí, yo me fui creyendo que todo iba a ser mejor.

Mientras llegábamos a la casa de Yirsley, ellas no pararon de reír y de jugar con la sombrilla; “son amigas del viento”, les dije al verles el cabello agitarse contra su cara. Al llegar a casa, Sara corrió a buscar a sus primos, quienes viven unos metros más arriba, todos hombrécitos, no mayores de diez años. Cinco minutos después bajó acompañada por ellos.

Jugaron con las hojas secas, con las gallinas, con los cerdos, hasta que alguno de ellos golpeó a Sara. Ella lloró, pero no se quejó con nadie, se secó las lágrimas y continuó jugando hasta que otro niño le volvió a pegar y la tiró al suelo; al niño no le gustó como ella jugaba y la ignoró. Ella lloró nuevamente, pero se reincorporó rápido y siguió jugando con ellos como si no pasara nada.

Después sacamos la Iraca de la olla y la escurrimos bien. La ponemos en un sartén y la machucamos, bien machucaíta. El ajo también tiene que estar bien machucaído y se lo agregamos junto con la cebolla picada en trocitos. Le echamos dos cucharadas de aceite y, luego, le echamos cuatro huevos. Montamos al fogón y mezclamos bien. Cuando ya esté seco y tenga buena textura, entre blanda y dura, le echamos el limón y sal al gusto. Acompañamos con machucado de plátano y chocolate de almendra.

El machucado es un plato tradicional colombiano de la costa caribeña: plátano verde cocinado revuelto con cebolla y ajo. El árbol de almendro, también llamado *almendro malabar*, es un árbol tropical de gran porte, llegando a alcanzar 35 m de altura, dentro de la familia de las combretáceas.

Su semilla es utilizada en gran parte de la costa colombiana, para preparar chocolate, mejor conocido como chocolate de almendra.

Sara le contó a su mamá que la abuela le ha enseñado a cocinar porque le va bien en la escuela. Yirsley le dijo que, cuando esté grande, será quien le haga de comer a ella.

Recuerdo cuando llegué a vivir acá, lejos de todo, de mi familia... en esta montaña. Al tiempito quedé embarazada. William se iba dos o tres semanas y volvía campante, no le preocupaba nada de mí. Yo me quedaba sola en esta casa. Si no fuera por mi suegra, que es tan buena, yo hasta me habría muerto.

Yirsley cogió la cuchara de palo, la acercó a su boca y saboreó la mezcla; cerró los ojos e hizo un sonido de satisfacción, y siguió mezclando los ingredientes en un silencio que me pareció abrupto, pues no había dejado de hablar y reírse en ningún momento. Parecía que aquel fogón se había apagado con ella. Después de un par de minutos, tomó impulso y, con un hondo suspiro, sonrió y continuó su relato: “El embarazo me dio muy duro. Yo era un palito toda demacrada. La seño me decía que me acostara, que ella me hacía de comer, que no pensara en nada, ni siquiera en William”.

Ensalada de banano

Cinco bananos maduros grandes y, eso sí, que sean bien grandes; dos dientes de ajo, cebolla, color (achiote) y aceite. Machacamos el ajo, se pica la cebolla, se aplica aceite y se sofrita. En otro recipiente deben estar los bananos sin cáscara y bien machucados. Se agrega al sartén, se echa sal al gusto, y ya.

Yirsley recobró la energía al saborear una nueva receta. A veces creo que es verdad cuando dicen que las mujeres somos un mar de emociones que vienen y van como las olas. Ahora se burla de sí misma, de cómo le cambia la voz al explicar su receta favorita. Me pide que la escribamos con las cantidades exactas, y yo asiento entre risas con el lapicero listo para escribir. De repente, grita: “¡El fogón ya está listo para sofreír!”. Las gallinas salen revoloteando por todo el lugar cada vez que Yirsley alza la voz.

Los siguientes años después del embarazo fueron horribles. Él andaba con la una y con la otra. Me dejaba sola con la niña y yo

tenía que salir a buscar la comida, estar pendiente de los animales, de todo. Ahora se volvió cristiano y ha cambiado.

Ensalada de papaya verde

Lery tuvo que salir huyendo de la guerra junto con su familia, cuando apenas era una niña. Llegaron al pueblo sin nada, solo con la ropa que llevaban puesta. Hace apenas unos años regresó al campo. Ahora vive con su esposo, su hija y sus dos niños pequeños.

Cuando fui a visitarla, la encontré espantando una fila de cerdos bebés. Luego de levantar su cabeza y contemplar el paisaje, me invitó a sentarme; preparó una bebida caliente y se sentó junto a mí.

Figura 6. Fila de cerdos bebés en casa de Lery



Fuente: Fotografía de la autora, Tierradentro, Montelíbano

La papaya debe estar prácticamente verde. Necesitamos una cebolla, dos dientes de ajo, color al gusto (achiote), cuatro huevos y tres cucharadas de aceite.

Pelas la papaya y le sacamos las pepas. La cortas en pedazos útiles para rayar; se raya. Después de rayada se coloca en un sartén con dos vasos de agua hasta que esté suficientemente cocida; se cuele y se pone a escurrir muy escurrida. Machucamos el ajo con sal y se pica la cebolla en trocitos muy pequeños; procedemos a freír con aceite; echamos la papaya escurrida. Dejamos diez minutos a fuego lento para

que coja todo el sabor de los ingredientes. Para finalizar agregamos los cuatro huevos crudos, dejamos cinco minutos más con la llama alta. Se le echa limón al gusto.

Esta receta se puede acompañar con yuca, plátano, con ñame y un vaso de café con leche, y queda un desayuno excelente.

En la parte posterior de su vivienda, hay un pequeño cultivo de frutas y algunas hortalizas. Los cultivos de arroz y maíz tienen una mayor extensión en la vereda y en menor medida los cultivos de plátano, sandía, banano, papaya, aguacate, piña, calabazo, yuca, habichuela, frijol, coco, mango y guandul.

¡Ay, señito! Yo me sé tantas recetas y mi mamá se sabe más. Cuando trabajábamos en el pueblo, ella hacía unos fritos deliciosos; el dulce de almendra es, mmm..., para chuparse los dedos.

Nosotros vivimos como cuatro años en el pueblo y nos fuimos a vivir allá, porque a mi papá casi lo matan, dos veces lo amarraron y lo amenazaron, entonces nos tocó coger camino pal pueblo. Allá llegamos todos. Luego fue que mis hermanos se devolvieron pal monte a raspar coca; ellos tenían como doce años cuando eso.

Todas las veredas adscritas al corregimiento de Tierradentro fueron desalojadas. Según cifras de la Agencia Presidencial para la Acción Social, en Montelíbano, para el año 2001, resultaron 2.408 desplazados. Después del éxodo rural, muchos de ellos regresaron al corregimiento y solo subían a las veredas a sembrar coca; duraban entre cinco y ocho días y volvían al centro del poblado, en el que solo había cantinas y residencias. Compraban los alimentos en los pueblos cercanos, ya que no había cosechas de pancoger.

Nosotras estudiamos en el colegio que había allá y, en la tarde, le ayudábamos a mi mamá a planchar en casas de familia y, por la noche, nos poníamos a vender fritos y arepas en la esquina del parque.

Nos tocaba muy duro. Llegábamos muy cansadas y tarde de la noche a la casa, y al otro día a madrugar; yo estaba pequeña, tenía once años. Así duramos un tiempo hasta que mi mamá dijo que no podíamos trasnochar más por el estudio. Entonces en las tardes llegábamos a vender puerta a puerta las bolitas de alegría. Dejábamos en las tiendas lo que nos pedían y así fuimos teniendo clientes fijos.

Acompañé a Lery a los cultivos para ver el estado de las sandías: “mi esposo no soportaría la idea si le cuento que he arrancado una sandía verde”, me lo dice con un tono serio; luego, corre hasta donde sus hijos y les ordena que no le cuenten a su papá.

Los hijos de Lery son traviesos y resbaladizos. Se cuelgan de mi ropa y me tiran piedritas con una cauchera. Lery intenta detenerlos y siempre corre tras ellos, pero son veloces, saltan de un lado a otro antes de dejarse atrapar. Su hija, en cambio, es dulce y se mantiene alerta para ayudar en las labores del hogar.

Arroz con sardinas

¡Si quieres tener un plato de arroz revuelto! ¡Un delicioso arroz con sardinas!! Suena profesional (risas)

Primero: arroz pilado en pilón, dos libras.

Segundo: dos sardinas enlatadas (dos latas de sardinas).

Conseguimos ají dulce, cebollín, col, ajo, cebolla, achiote, coco y limón.

Lo primerito es rayar el coco. Se sacan dos litros de leche de coco y se deja lista. Procedemos a machucar el ajo; se pica la cebolla, el cebollín y col. Sofreímos todo con una cucharada de aceite. Después de sofreír, agregamos la leche y el achiote. Se deja calentar un poco sin hervir.

A Lery le encanta cocinar, parece como si se le prendiera un fueguito adentro cuando habla de cómo preparar su receta preferida. Ella salta, se ríe, se recoge el cabello, canta, mientras escoge los ingredientes y los deja listos para echarlos a la olla.

Estuvimos tres años en Montelíbano y todo lo que trabajaba era para la casa. Yo me cansé, porque en la escuela todos mis compañeros vestían bien y cada vez pedían más cosas en el colegio que yo no podía comprar, y ya estaba creciendo, necesitaba cosas. En la casa no teníamos tiempo de hablar, no había comunicación. Dejé de estudiar.

Lavamos el arroz, lo echamos al caldero, se revuelve y se puntea de sal. En otro recipiente debe estar la sardina machucada. Cuando el arroz esté a punto de secarse, se agrega la sardina y se revuelve bien. Para que se mezcle bien, le exprimimos dos limones, revolvemos y tapamos. Cuando ya está listo se acompaña con tajadas de plátano.

Le dije a mi mamá que iba a dejar el colegio para ponerme a trabajar. Ella se enojó y todo el tiempo me gritaba. Ella creía que yo tenía novio y que por eso iba dejar el estudio. Yo le dije a una amiga que me ayudara con trabajo para poder vestirme mejor. Un día peleé con mi mamá y ella me echó de la casa.

Lery detuvo su relato para recoger los platos de la mesa infestados de moscas, los lavó en el lavadero de piedra que tiene a un lado de su casa y se echó dos baldados de agua. Se sobó la cara lentamente como si le pesaran las manos; después, se perdió tras las cortinas y volvió con una falda azul celeste y una blusa blanca impecable.

Yo me fui para donde una tía que se ofreció a ayudarme. Ella me dijo: “voy a ser clara contigo, yo te voy a dar todos tus útiles e implementos de aseo. Tú me vas a ayudar acá en la casa, y yo te voy a dar cincuenta mil pesos mensuales”. Yo dije: “Bueno. Me va a matricular en un buen colegio y me va a dar todos los uniformes y todo, está bien ¿no?”.

Alguien grita desde la otra montaña, y Lery responde con un grito fuerte; los gritos se repiten una y otra vez durante unos minutos. No logré entender el mensaje, pero ella me sonreía satisfecha y me confesó que alguien estaría por llegar al rancho. Entonces nos sentamos tranquilas. Lery descargó sus brazos en la mesa, como quien suelta un peso enorme. Sus hijos se han quedado en los cultivos y sus ojos se han fijado en el paisaje, que ahora parece paralizado; el silencio se apodera de nosotras.

Guatinaja sofrita

Machacamos el ajo, picamos la cebolla en trocitos, y picamos el ají muy menudo en un sartén, y sofreímos.

Como ya estaba más jovencita, el esposo de ella se enamoró de mí; mi tía también estaba ayudando a un primo mío que ya estaba terminando sus estudios. Se había graduado de bachiller y estaba estudiando un técnico. Yo soñaba con llegar algún día, así como él.

Lery cortó con un machete varios troncos y los echó al fogón. “¡Ahora sí a cocinar!”, grita Lery como si tuviera un gran público. “Preparamos la carne bien abierta, relajadita; la colocamos en una olla con aceite a fuego lento con sal al gusto, por unos cinco minutos”.

Los hombres son los que cazan el guatín; ahora está muerto y con un machetazo en la cabeza. No es fácil atrapar a un animal tan hábil como las guatinajas, por lo que la persecución se convierte en una expedición. Lery manipula el cuerpo del guatín, lo lava hasta desaparecer el rostro de dolor de aquel animal y, finalmente, lo convierte en un trozo de carne.

Un día le conté a mi primo: “Mira, primo, que ese hombre me acosa todo momento cuando mi tía sale. Yo no sé qué le pasa conmigo y yo me quiero ir de aquí y contarle a mi tía”. Entonces mi primo me dijo: “Mira, Lery, yo te voy a decir algo. Te voy a dar un consejo; si él se inventa cualquier excusa delante de ella, quién va a quedar mal si no eres tú. Ella le va a creer a él, al padre de sus hijos; tú eres, como quien dice, nada aquí”. Entonces, yo me llené de ese miedo de hablar. Yo no era capaz de decirle a ella nada y a veces me daban ganas de decirle, pero me acordaba de las palabras de mi primo.

Ese hombre mandó a mi primo a comprar una comida para la casa, siendo que no había necesidad de eso, y él le decía: “Pero ve, que yo te estoy mandando”, y le entregó la plata. Mi tía se había ido para una escuela dominical; eso fue un domingo. Yo recuerdo que yo estaba trapeando en una habitación, cuando yo siento que él me agarra y yo empecé a forcejear con él, a no dejarme y él arrancándome la ropa a la fuerza, y yo [decía]: “Déjeme, déjeme”. Yo gritaba. Él había cerrado la puerta de afuera, las ventanas, todo. Gracias a Dios que yo había hablado eso con mi primo y él como que cayó en cuenta y se devolvió, y empezó a golpear la puerta, y yo le grité: “Alguien está tocando la puerta”. Y él gritó: “¿Quién va a estar tocando la puerta? Eso no te lo voy a creer”. Cerró la puerta del cuarto y yo pensé “ya este hombre me violó aquí”, y ajá, ese señor con tanta fuerza. Cuando mi primo empezó a gritar: “¡Lery, ábreme!”. Él escuchó la voz, se empezó a poner la ropa otra vez y salió como si nada. Yo estaba llorando. Yo le había mordido un brazo. Me le pegué de un brazo, y él abrió la puerta y le dijo: “Ajá, ¿y qué te pasó? —Es que no encontré lo que estaba buscando en la tienda”. Mi primo entró al cuarto y me dijo: “Y ajá, se te salió el diablo. —Ayúdame a empacar que me voy. —Ajá, pero espera que llegue mi tía para que le digas las cosas, no te puedes ir así. —No, yo me voy así”.

Mezclamos los condimentos con la carne, revolvemos aproximadamente diez minutos. Le agregamos el tomate y revolvemos bien, y listo.

No, con mi mamá prácticamente yo no contaba, porque ella me había sacado de la casa por todas esas discusiones. Finalmente, llegó mi tía y yo le dije que me iba, y ella me dijo: “Pero Lery por qué te vas a ir, yo quiero que te quedes, tú me ayudas mucho en la casa. —Yo tengo todas mis cosas recogidas, yo me quiero ir. —Pero ¿por qué te vas a ir? ¿Por qué, hija? No te vayas, tú aquí me ayudas mucho”. Sinceramente, yo me quería ir. A veces planchaba hasta las once de la noche. El trabajo era muy duro; ella era muy estricta en esa casa. Todo tenía que tenerlo brillantico, perfecto; todo limpio, porque si no era así ella iba a tener mala cara y yo no quería eso. Yo me levantaba a las cuatro de la mañana, arreglaba, le llevaba los hijos hasta el paradero del bus del colegio. Y ella me dijo: “Bueno, hija, tú eres la que sabe, tú verás pa dónde te vas a ir”. Yo llegué a la casa de mi mamá y le dije: “Yo voy a vivir aquí en la casa otra vez”. Ella me dijo: “tú verás, hija”. Mi mamá sabía que yo no me había ido por hacer el mal.

Guiso de armadillo

¡Ay, el guiso de armadillo es una delicia! Vas a ver.

Se parte el armadillo en pedazos, se lava con buen limón, se le echa ají y procedemos a condimentar. Le agregamos la cebolla, el cebollín.

Lo montamos en una olla a presión por unos veinte minutos.

Un día iba saliendo del colegio y ese señor llegó a recogerme en su carro. Yo estaba con tres amigas y él se ofreció a llevarnos a todas que para que hiciéramos las tareas más rápido. Yo le dije: “Cuál tarea, yo me voy para la casa. Que ese señor se vaya, que se vaya. —Ay, pero qué vas a perder, vas con nosotras, nos queda más fácil ir con él a sacar las tareas al Internet”. Y yo lo pensé mejor y dije: “pues vamos cuatro”, y nos subimos. Llegamos al Internet y él nos pidió cuatro bebidas ya preparadas. Cuando él dijo eso, yo no entendí y me tomé el refresco. Luego empecé a sentir como un sueño; yo me sentía mal, rara. Y él dijo que me llevaba a la casa y yo me fui con él

Rayamos el coco y sacamos aproximadamente una botella de leche de coco.

Su expresión alegre se fue desvaneciendo. Su rostro se tornó pálido y su voz temblaba con cada palabra. Sus ojos empezaron a humedecerse. Cuando las lágrimas se asomaron, tomó aire para recuperarse y lo soltó con fuerza como si se deshiciera de algo, como si dejara atrás una carga, una pena: “Desperté en un motel con ese señor. Cuando lo sentí desnudo, quise correr [...]; lloré y grité [...]. Esa fue la tragedia de mi vida”.

Se tapó la cara con las dos manos y lloró un largo rato. El tiempo se detuvo, no escuché ningún ave cantar, ni sentí la brisa; el fuego se apaciguó y el llanto de Lery retumbaba en mi pecho dejando una huella que nunca podré borrar.

Yo no quise volver al colegio. Mamá se enojó; que era que yo estaba detrás de alguien. “Mamá, déjate de esas cosas raras”.

Me pasé a estudiar en el nocturno. Yo mantenía donde una vecina que hacía perfumes. Ella tenía un hijo y mi mamá siempre me regañaba, porque creía que yo iba a buscarlo a él. Pero no era así, yo iba a ver a mi vecina, porque me gustaba su trabajo con los perfumes.

Para terminar, bajamos la olla y le sacamos el vapor, echamos la leche de coco y el achiote. Se monta la olla al fogón para que el armadillo coja sabor a leche de coco y se deja por cinco minutos.

Mi tía jamás se enteró de lo que sucedió con ese señor. Jamás volví.

Al siguiente día regresé a casa de Lery para preparar una nueva receta. La encontré acostada en su hamaca con la mirada perdida. “Estoy enferma”, me dijo, y nos abrazamos. Me senté a su lado para ver el cielo que ya se tornaba gris...

Yo conocí al papá de mi hija en Montelíbano. Él es un muchacho juicioso y trabajador. Nosotros vivíamos en Montería en un apartamento que él estaba pagando desde antes de conocernos. Estudiaba ingeniería en la universidad. Llevábamos un año de novios cuando me pidió que nos casáramos. Mi mamá estaba furiosa.

Se tomó un sorbo de agua de panela con limón que le había preparado su hija Gladys, de 13 años. La mañana estaba fría, el cielo oscuro y yo me sentía muda con un nudo en la garganta.

Un día a él le salió trabajo en una finca, por allá en Antioquia; allá hacía mucho frío. Yo apenas me había enterado [de] que estaba embarazada de mi hija, y así nos fuimos. A los tres meses de estar allá, él dijo que tenía que irse [a] hacer un trabajo y que no me llevaba porque yo estaba embarazada. Yo me quedé esperándolo todo el embarazo. Tuve mi hija con la ayuda de una señora que conocí semanas antes y que me llevó a un centro de salud. Él volvió a los tres días de que naciera mi hija y me llevó a Montería. Apenas pasé la dieta, lo dejé. No pude perdonarle que me abandonara en un lugar ajeno al mío, embarazada y sin nada, apenas sobreviviendo. ¡Se soltó a llover!

Lery se levantó de la hamaca con los pies a rastras y alzó la cortina para que no se mojara. Luego se sentó en una silla y me sonrió como si intentara recobrar el ánimo, pero caía una tormenta de agua que lo nublaba todo.

Volví a la vereda a buscar a mi mamá que también había retornado. Ella me recibió, y lo primero que me dijo era que ella sabía que ese hombre no era bueno. Me la pasaba muy triste y amargada, no hablaba con nadie.

Un día llegó a la vereda un muchacho, trabajaba con mi hermano y empezó a pretenderme, y yo no quería. Él se lo pasaba haciendo chistes y molestándome. Todos lo querían y me decían: “Mira, Lery, que él es bueno, no te hagas de rogar”. Ahora somos esposos y tenemos estos dos pelaos. Él me trata bien y yo soy feliz. Yo me la paso así, tranquila. Él se va meses a trabajar y a mí no me preocupa, porque estoy cerca de mi familia y tengo mis cultivos para alimentar a los pelaos.

CONCLUSIONES

Hablar de nosotras mismas resulta extraño en medio de una sociedad que nos censura como sujetos diversos, libres y en constante transformación; ser conscientes de nuestro poder femenino nos conduce a formar una red de apoyo que nos permita saber que no estamos solas y contribuir a cerrar la brecha de la desigualdad.

Conocer la cotidianidad de las mujeres rurales que han sido y siguen siendo objeto de la violencia me llevó a proponer una serie de acciones que facilitaran afrontar esos escenarios de vulnerabilidad que, como

mujeres, hemos tenido que callar bajo condiciones estructurales de exclusión socioeconómica, política y de género; era necesario que esas acciones se desarrollaran desde sus espacios, en lugares donde se sintieran seguras y pudieran romper el silencio que las sometía a estar sujetas a las percepciones masculinas.

La seguridad alimentaria y el cuidado de la familia al que han sido designadas las mujeres es un modelo colonial que todavía se ve reflejado en nuestra sociedad, ya que es una labor no remunerada y poco valorada por los sistemas sociales. Por esta razón, escribir las recetas y sus historias de vida de alguna manera visibiliza las labores de las mujeres en el campo y, al mismo tiempo, se identifican las relaciones de poder que ejercen estos sistemas, a través de representaciones simbólicas que colocan a las mujeres en posición de desventaja.

La gastronomía, por lo tanto, se convierte en una forma de contar las experiencias y de resignificar el espacio; es decir, la cocina deja de ser un lugar de dominación, para transformarse en un espacio en el que se evoca el recuerdo y se recupera la memoria que fue arrebatada por los continuos desplazamientos al que han sido sometidas por los diferentes grupos armados. Volver a su territorio y reconstruirlo a través de la memoria posibilita dilucidar las tensiones que convergen del conflicto, así como que las personas puedan reconocerse, liberarse de una carga emocional y exigir las garantías para la no repetición.

A pesar de que las mujeres realicen estos procesos de empoderamiento en las zonas rurales, el abandono estatal afecta sus luchas reivindicativas y contribuye al escalamiento de la violencia. Es decir, la carencia de políticas públicas que reconozcan a las mujeres como sujeto de derechos da cuenta de la desigualdad social que les impide el acceso a herramientas que logren mitigar los impactos del conflicto.



LO RECIENTE



MARISOL DE LA CADENA Y MARIO BLASER, EDS.

A World of Many Worlds

Durham: Duke University Press, 2018, 232 páginas.

La situación de emergencia que ha generado la COVID-19 en 2020 Les de esos momentos históricos que generan reflexión sobre el devenir de nuestras diversas formas de existir. En los últimos meses, hemos vivido cambios drásticos en las maneras de relacionarnos con quienes nos rodean, debido a la acción de un no humano, el virus SARS-COV-2. Sin lugar a dudas, esta ha sido una coyuntura en la que, como humanidades —atendiendo a la diversidad de formas de ser humano—, estamos experimentando desafíos para nuestras existencias. En este contexto, *A World of Many Worlds* es un excelente texto, editado por Marisol de la Cadena y Mario Blaser, para dilucidar y discutir los devenires de las formas de vida en el planeta.

En vez de la idea moderna de un solo mundo y muchas culturas, este libro apuesta por la comprensión de un mundo que alberga diversos mundos heterogéneos, por la visibilización de seres humanos y no humanos en su construcción, y por encontrar propuestas a los cambios ecológicos ocasionados por la acción humana en los últimos siglos. Para poder dialogar sobre esas diversidades, De la Cadena y Blaser invitaron a una serie de autores y autoras con múltiples recorridos intelectuales en las ciencias sociales, quienes a su vez traen a discusión a otra diversidad de obras de distintas áreas del pensamiento. Esta aventura literaria, compuesta por una introducción y seis capítulos, está hecha para cualquier persona que se interese por el devenir de nuestra especie y de los mundos que habitamos/construimos/pensamos.

En la introducción, De la Cadena y Blaser invitan a cuestionar el devenir de la labor etnográfica en los tiempos actuales. También se preguntan por la relevancia de los conceptos que se deben utilizar en estos tiempos de desequilibrio ecológico con tintes de amenaza global a las formas de vida. La ontología política propuesta por Mario Blaser y la cosmopolítica propuesta por Isabelle Stengers y Marisol de la Cadena son dos opciones teóricas que dialogan para vislumbrar los encuentros de diversas formas de seres humanos y más que humanos. Asimismo,

el Antropoceno —concepto propuesto por Paul Crutzen— es útil para comprender la compleja construcción mutua de estos actores. En la introducción los editores concluyen que, si bien hay un gran paso al romper con el esquema dicotómico de naturaleza-cultura y sus capacidades destructoras, la reflexión sobre las disputas y diálogos entre heterogeneidades ontológicas debe guiar la irrupción de nuestros trabajos en el orden de las cosas.

En el primer capítulo, “One Opening Up Relations”, Marilyn Strathern hace un recorrido por la construcción histórica del concepto conocimiento, y cómo este es útil o no para conocer. La reflexión sobre el conocimiento del conocimiento permite pensar este concepto bajo la perspectiva de sujeto-objeto, a la vez que crítica esa construcción/división euroamericana de las existencias. Con un ejemplo sobre académicos de las Islas del Pacífico, en un proyecto financiado por la Unión Europea para una red de universidades regional, la autora discute la circulación, producción y apropiación del conocimiento cuando opera bajo las lógicas de sujetos (intelectuales euroamericanos, por ejemplo) sobre objetos (académicos locales). Quienes siempre fueron vistos como los objetos del conocimiento para las y los investigadores sociales recuperan su posición como actores clave en la investigación y las relaciones que de ellas surgen. De esta manera, el conocimiento, en tanto concepto, se bifurca en su existencia como producto y como proceso de relaciones entre diversos seres actuantes.

Alberto Corsín Jiménez en “Spiderweb Anthropologies” recurre al término telaraña para pensar enredos y encuentros entre agencias humanas y no humanas en la comprensión de la historia. Al autor le interesa de dicho término su referencia a una trampa que vincula o hace encontrar mundos (de la presa o huésped y del depredador o anfitrión). Para profundizar en su explicación, Corsín alude a casos como la pintura “The Reverse of a Framed Painting” (1668-70), de Cornelius Gijsbrechts, la construcción de cabañas experimentales en África, para entender el comportamiento de los mosquitos que transmiten la malaria, y un espacio de arquitectos en Madrid, en el que discuten sobre el urbanismo. A partir de las categorías metodológicas telaraña y trampa, el autor analiza en estos contextos la construcción de ecologías a través de la interacción de una amplia diversidad de actores, de modo que los ambientes atrapan a los actores al tiempo que los actores atrapan los ambientes;

es así como las trampas, en tanto tiempo-espacio de encuentro, modelan tanto a sus creadores como a sus objetivos.

En el tercer capítulo, titulado “The Challenge of Ontological Politics”, Isabelle Stengers propone pensar la ontología política junto al arte de la diplomacia. Es decir, la ontología política debe pensar en escenarios de encuentros de muchas formas de existir en las que la posibilidad de guerra es palpable y la construcción de paz, una opción. En el contexto contemporáneo donde el Occidente global se ha convertido en una máquina para destruir ontologías y políticas, se necesitan diplomáticos/as —quienes pueden ser científicos/as sociales—, que hagan contrapeso a la acción de los agentes modernizantes que buscan educar a quienes se oponen a sus ideales de progreso y desarrollo. Las palabras de Stengers en este capítulo proponen y convocan a una revisión crítica de la posición hegemónica de las ciencias en la construcción de mundos, y da pie para reflexionar en las discrepancias como punto de partida para identificar los encuentros entre mundos diversos. Aún más importante, las políticas ontológicas y los/as diplomáticos/as que surjan de ellas deben apostar por un nuevo devenir para aquellas humanas y no humanas que han sido víctimas del proyecto moderno.

Helene Verran, en el cuarto capítulo titulado “The Politics of Working Cosmologies Together While Keeping Them Separate”, aborda el caso de la producción de un currículo de matemáticas para escuelas rurales en una zona de los aborígenes yolngu en Australia, denominado Garma Maths Curriculum. Lo interesante de este programa de clases es que se elaboró a partir de un diálogo entre las cosmologías yolngu y la cosmología occidental moderna, de modo que la construcción del conocimiento matemático en estas aulas se convertía en un espacio y tiempo del multiverso, donde se encontraban diversas formas de entender la existencia misma. La aparición de categorías locales —por ejemplo, *djalkiri* (‘el camino de los ancestros’) y *gurrutu* (‘sistema de parentesco’)— contribuyó a entender cuestiones de cálculo, espacialidad, aritmética y medición. En este artículo, Verran convoca a participar de procesos de producción de ethos en los que los disensos sean nutridos e incentivados.

En “Denaturalizing Nature”, John Law y Marianne Lien, desde los estudios de la ciencia y la tecnología, apuestan por explorar la manera en que la naturaleza no es una realidad dada y separada de la cultura. Por el

contrario, la producción de naturalezas es un proceso político que permite establecer límites ontológicos entre diversas existencias. Para debatir la producción de un mundo moderno homogéneo, los autores analizan un caso en la región que llaman el Norte Global. Law y Lien exponen con rigurosidad analítica el caso de la piscicultura de salmón en Noruega y la compleja formación de lo que se denomina como naturaleza en la región. La división entre lo salvaje y lo artificial desaparece a la hora de entender los procesos de vida que tienen los salmones de criadero, los de río y los seres humanos cuando interactúan.

En el último capítulo, titulado “Humans and Terrans in the Gaia War”, Eduardo Viveiros de Castro y Déborah Danowski retoman los análisis de Dipesh Chakrabarty, Bruno Latour y Günter Anders para discutir los conceptos de Antropoceno y Gaia: el primero designa una nueva era de tiempo en la que han disminuido considerablemente las diferencias entre las escalas de la historia humana y las escalas geofísicas; el segundo hace referencia a una nueva forma de experimentar el espacio en la que la Tierra ha tomado apariencia de un poder amenazante. Ante este aparente tiempo de guerra entre la acción moderna humana y la existencia de nuestro planeta, Viveiros y Danowski hacen una crítica frontal a la zombificación de la ciudadanía consumidora (427) e invitan, retomando entre otros al Ejército Zapatista de Liberación Nacional, a generar proyectos que desafíen al Estado y al mercado. Pienso que este capítulo es una puerta de entrada a confrontar lo que ha sido el proyecto capitalista contemporáneo y sus consecuencias sobre la existencia de una red amplia de vida en la que no solo estamos los seres humanos.

Finalmente, considero que el texto es una invitación a repensar la forma como hemos construido nuestra existencia y el papel que esta ha tenido en los procesos de encuentro con otros seres que construyen otros mundos en nuestro planeta. La apuesta por un mundo de muchos mundos que plantea el título de este libro pasa por repensar si nuestras existencias colectivas han permitido la formación de otras formas de ser humano y no humano, y en aceptar e incentivar los disensos cotidianos en las formas de ser. Siguiendo a Viveiros de Castro y Danowski, desde las ciencias sociales podemos invitar a la reflexión sobre las diversas formas de ser seres humanos o más que humanos, a la vez que parti-

cipamos en procesos políticos colectivos para la transformación de las dinámicas actuales de consumo, explotación y desigualdad capitalista.

En estos tiempos de COVID-19, es primordial establecer diálogos entre diversas cosmologías como lo proponen Blaser y De la Cadena en la "Introducción" y Verran en el cuarto capítulo. Estos diálogos permitirán elaborar, entre la heterogeneidad, conocimientos colectivos que den soluciones a los mortales efectos de la pandemia. Más allá de los laboratorios de las grandes farmacéuticas y del conocimiento científico epistemocéntrico, construir en las diferencias será el camino que pueda permitirnos, como parte de la red de seres vivos en la Tierra, hacer frente a futuras catástrofes epidemiológicas y climáticas.

JOSÉ MANUEL OYOLA

El Colegio de Michoacán, México

jmoyolab@unal.edu.co

PERFIL ACADÉMICO DE LOS AUTORES Y AUTORAS DE MAGUARÉ, VOL. 34, N.º 2 · 2020

TRIXI ALLINA

Artista visual y antropóloga, magíster en Antropología. Trabaja instalaciones y fotografía sobre la narrativa gestual y las prácticas de la vida cotidiana con comunidades rurales en la metodología de arte colaborativo: intercambio, reciprocidad y circulación. Profesora titular de la Universidad Nacional de Colombia, jubilada en 2014.

ANDRÉS CAICEDO

Estudiante de doctorado del Departamento de Lengua y Literatura Española y Portuguesa de la Universidad de Nueva York (NYU), Estados Unidos. Estudió Sociología, en la Universidad Nacional de Colombia; Maestría en Literatura, en la Universidad de los Andes, y es candidato a magíster en Filosofía, por la Universidad Nacional de Colombia.

SOLEDAD CASTILLERO

Antropóloga social y cultural; máster en Cooperación al Desarrollo, Gestión Pública y de las ONGD; investigadora del Instituto de Migraciones de la Universidad de Granada, y docente del Departamento de Antropología Social de la Universidad de Granada.

MARTINA CAYUL

Licenciada en sociología por la Pontificia Universidad Católica de Chile y tesista de Licenciatura en Estética por la misma universidad. Asistente de cátedra en el Instituto de Estética UC.

SANDRA PATRICIA DAZA-CAICEDO

Doctora en Antropología Social por la Universidad de los Andes. Máster en Estudios sociales de la ciencia (Universidad de Salamanca). Economista, por la Universidad Nacional de Colombia. Investigadora independiente y docente ocasional de la Universidad Nacional de Colombia.

ALEJANDRA GARCÍA

Licenciada en Literatura de la Universidad del Valle, Cali, Colombia.

ABEL MARTÍNEZ

Decano y profesor de la Escuela de Medicina, de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia (UPTC) en Tunja. Doctor y magíster en Historia por la UPTC; doctor en Medicina y Cirugía por la Universidad Nacional de Colombia.

ALEJANDRO OSSES (FOTOS DE PORTADA Y PORTADILLAS)

Realizador audiovisual e investigador de la cultura gastronómica, ganador del premio Pink Lady Food Photographer of the Year 2016. Con su trabajo conecta a las personas que hacen parte de la cadena del alimento. Cofundador de Mucho Colombia, plataforma de consumo consciente de productos biodiversos que paga precios justos a los productores.

ANDRÉS OTÁLORA

Actualmente trabaja en la Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá. Doctor en Historia y magíster en Antropología por la Universidad Nacional de Colombia.

JOSÉ MANUEL OYOLA

Historiador por la Universidad Nacional de Colombia y magíster en antropología social por El Colegio de Michoacán (México). Ha trabajado junto a comunidades yanaconas del Macizo colombiano y con comunidades Wixaritari de la Sierra Madre Occidental en México.

DANIELA PESSOA

Licenciada en Sociología y estudiante de Licenciatura en Estética en la Pontificia Universidad Católica de Chile.

INDIRA QUIROGA-DALLOS

Antropóloga por la Universidad Nacional de Colombia. Magíster en Antropología por la Universidade Federale da Bahia (Brasil). Docente del programa en Antropología de la Universidad de Santander (UDES). Investigadora del Grupo Guane.

EVALUADORES Y EVALUADORAS DE MAGUARÉ, VOL. 34, N.º 2

Trixi Allina, artista visual y antropóloga, magíster en Antropología; profesora titular, Universidad Nacional de Colombia

Diana Bonnet, doctora en Historia, Colegio de México; profesora en Historia, Universidad de los Andes

Noelia Carrasco, doctora en Antropología Social y Cultural, Universidad Autónoma de Barcelona; profesora en Departamento de Historia, Universidad de Concepción

Caterine Galaz, postdoctorada, Departamento de Psicología Social; profesora asociada, Universidad de Chile

Martha Cecilia García, investigadora del CINEP/Programa por la Paz. Equipo de Movimientos Sociales. Socióloga y magíster en Urbanismo, Universidad Nacional de Colombia

Alejandro Jaramillo, magíster en Comunicación y Educación, Universidad de Barcelona; docente de Estudios Culturales y Performance

Ana María León, Magíster en Antropología de la Universidad Nacional de Colombia, docente adjunta de la Universidad Nacional de Colombia

Katherine Mora, doctora en Historia; profesora, Escuela de Ciencias Sociales; coordinadora de la Maestría y Doctorado en Historia, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

Paula Andrea Náñez, magíster en Estudios Culturales, Universidad Nacional de Colombia

Natalia Ortiz, magíster en Antropología, la Universidad Nacional de Colombia; investigadora, Universidad Simón Bolívar y Pontificia Universidad Javeriana.

Lisandro Rodríguez, doctor en Ciencias Sociales y Humanas; profesor en Historia con Orientación en Ciencias Sociales, Universidad Nacional de Misiones

Gregorio Saldarriaga, postdoctor en Historia por The Harvard Center for Italian Renaissance Studies; profesor, Universidad de Antioquia

Sara Salvatori, doctora en Estudios Migratorios; investigadora independiente, Universidad Pablo de Olavide.

Ana María Ulloa, doctora en Antropología, Universidad Nacional de Colombia

NORMAS PARA LA PRESENTACIÓN DE ARTÍCULOS

Maguaré. Revista del Departamento de Antropología

M*aguaré* es una publicación bianual editada desde 1981 por el Departamento de Antropología de la Universidad Nacional de Colombia, cuyo objetivo principal es la divulgación de trabajos e investigaciones originales que contribuyan al avance de la Antropología y otras disciplinas de las ciencias sociales. La revista propende por la apertura temática, teórica y metodológica mediante la publicación de documentos con perspectiva antropológica, pero también de otras áreas del conocimiento como historia, sociología, literatura, psicología, trabajo social, etc. El propósito de la revista es crear redes de conocimiento y promover la interdisciplinariedad. El equipo editorial lo conforman las directora y editora, un Comité Editorial conformado por docentes de varios departamentos de Antropología en Colombia, y un Comité Científico Internacional, integrado por profesionales de reconocida trayectoria académica, quienes se encargan de apoyar el proceso de edición de los documentos recibidos por la publicación. La revista divulga artículos de variada índole, entre los que se cuentan los siguientes: 1) artículo de investigación científica, que presenta de manera detallada los resultados originales de investigaciones desde una perspectiva analítica o crítica; 2) artículo corto: documento breve que presenta resultados originales, preliminares o parciales de una investigación científica; 3) revisión de tema: documento resultado de la revisión de la literatura sobre

un tema de interés y particular y se caracteriza por realizar un análisis de por lo menos cincuenta fuentes bibliográficas; 4) traducción de textos clásicos, de actualidad o transcripciones de documentos históricos de interés particular en el dominio de publicación de la revista; 5) informe de monografía: documento que resume los puntos principales de una tesis presentada para obtener algún título.

EVALUACIÓN DE ARTÍCULOS

Cada documento que recibe *Maguaré* entra en un proceso de selección que adelanta el Comité Editorial para escoger los textos que serán sometidos a evaluación por pares académicos. Una vez seleccionado el texto, se asignan dos pares nacionales o internacionales de reconocida trayectoria académica que emitirán concepto sobre el escrito. La publicación final, sin embargo, es decisión del Comité Editorial. Finalizado el proceso de revisión, el (la) editor(a) informará al (a la) autor(a) la decisión sobre su documento. Si este ha sido seleccionado para publicación, la revista hará llegar a su autor(a) el respectivo formato de autorización para su publicación y reproducción en medios impreso y digital.

PRESENTACIÓN DE ARTÍCULOS

1. Todo material propuesto para publicación debe ser inédito y no haber sido presentado a otras revistas o publicaciones.

2. Los documentos pueden ser enviados a Maguaré, al correo revmag_fchbog@unal.edu.co.

3. Los artículos (de 30 páginas máximo sin incluir bibliografía y elementos gráficos) deben ser enviados en formato *.doc o *.rtf, en letra Times New Roman de 12 puntos y con interlineado doble. Las reseñas tendrán una extensión máxima de 1.500 palabras (cerca de 4 páginas).

4. En la primera página del texto deben incluirse los siguientes datos de su autor o autora: nombres y apellidos completos, filiación institucional y correo electrónico de contacto o dirección. Igualmente, debe incluirse su respectivo resumen con el objetivo, la metodología utilizada y las conclusiones (128 palabras máximo) en español e inglés y, además, las palabras clave (máximo 8), también en ambos idiomas. Si el artículo es el resultado de alguna investigación o proyecto, debe incluirse (en nota a pie de página) el título y el número de la investigación y, cuando corresponda, el nombre de la entidad que la financió.

5. En una carpeta digital deben entregarse los archivos originales de tablas o diagramas, fotografías e ilustraciones. En cuanto a las dos últimas, estas deben estar en formato .png, .jpg o .tiff, con resolución mínima de 300 ppp. Toda imagen, figura o tabla que no sea de la autoría de quien ha escrito el texto, deberá contar con la autorización escrita de su autor(a) original para su publicación y con la respectiva referencia o nota aclaratoria. Dicha autorización debe tramitarla el (la) autor(a) del artículo.

GENERALIDADES

Maguaré se guía en general por las normas de ortografía y de gramática de la

Asociación de Academias de la Lengua Española y por los criterios de citación del Manual de Estilo de Chicago –adaptado al español por la Universidad de Deusto, Bilbao, por convenio con la Universidad de Chicago–. No obstante, dada la especificidad de la antropología como disciplina, Maguaré tiene criterios propios respecto de varios asuntos editoriales; por ejemplo, en el uso de mayúsculas y escritura de etnónimos, notas a pie de página, lenguaje incluyente, así como en la datación y citación de material etnográfico. Estos criterios constituyen el principal propósito de estas normas de presentación, que se enriquece con la transcripción adaptada de los paradigmas básicos de referenciación en el estilo de Chicago de autor(a)-año.

CRITERIOS EDITORIALES

Lenguaje incluyente y trato de género

Maguaré promueve el uso del lenguaje incluyente y no sexista. Por tanto, aconseja la Guía de uso para un lenguaje igualitario (castellano), de la Universidad de Valencia (2012), que se puede recuperar en el siguiente enlace: https://www.uv.es/igualtat/GUIA/GUIA_CAS.pdf. Entre las principales estrategias y opciones de escritura, están las siguientes: utilizar nombres colectivos y abstractos, y formas neutras ('las personas' en vez de 'los hombres'; 'quienes estudian' en vez de 'los estudiantes'); cuando se trata de grupos mixtos, incorporar en el discurso siempre las formas femeninas junto a las masculinas (las y los profesionales en antropología).

Figuras y tablas

Las imágenes (fotografías, dibujos, mapas, gráficos) incluidas en los artículos

se consideran bajo el rótulo de figuras; la información estadística se organiza en tablas, con este título. *Maguaré* no incluye imágenes de ornato en sus artículos; en caso de que no exista una referencia a las imágenes o figuras incluidas, prescindiremos de ellas.

Notas a pie de página

La revista limita el uso de notas a pie de página a las estrictamente necesarias. El criterio es que, si la nota es importante, debe incorporarse al texto; si no lo es, debe eliminarse. *Maguaré* solo admite las siguientes excepciones: cuando el artículo es producto de una investigación científica, se recurre al pie de página para informar el nombre de esta, sus fechas y la institución patrocinadora; mediante el pie de página se dan créditos a ponencias precedentes al texto del artículo o para remitir a una página web. Los llamados van en superíndice, después del signo de puntuación.

REFERENCIACIÓN

Cabe insistir que *Maguaré* se guía por los criterios de citación del *Manual de Estilo de Chicago* –adaptado al español por la Universidad de Deusto, Bilbao, por convenio con la Universidad de Chicago– y pide a sus colaboradores que presenten sus trabajos en el estilo de citación de autor(a)-año, que se desglosa en los capítulos 14 y 15 de dicho *Manual*. Para facilitar este trabajo, incluimos a continuación las orientaciones clave:

EPÍGRAFES

Van justificados a la derecha, con su respectiva referencia (nombre y apellido, año de publicación y título completo, separados por puntos):

La fe se tiene y se tiene para usarla cuando sea, o se considere necesario.

Joel James Figarola. 2006. *La brujería cubana: el palo monte*

CITACIÓN EN EL CUERPO DEL TEXTO

En el texto solo se incluye el año de publicación del libro citado, no la fecha original de publicación. El rango de páginas no se abrevia, y las de Prefacio, Introducción y afines, si vienen foliadas en números romanos, se referencian de igual forma: (Rieger 1982, xx-xxx).

Estructura de citas

Abierta (Loaeza 1999); *textual* (Loaeza 1999, 218-223); de dos y tres autores (Shepsle y Bonchek 2005, 45); de cuatro o más autores (Barnes et ál. 2010). Cuando se citan varias referencias dentro del mismo paréntesis, se separan entre sí por punto y coma, así: (Loaeza 1999; Shepsle y Bonheck 2005). Lo mismo sucede si se citan dos referencias de la misma autora en el mismo paréntesis (Rieger 1982; 1983)

INFORMACIÓN ETNOGRÁFICA

Transcripciones

De entrevistas, fuentes primarias, conversaciones personales o comunicaciones orales: Estos textos se escriben literalmente;

por tanto, como se sobreentiende que los giros expresivos y marcas históricas de escritura se conservan, no se requiere especificar la literalidad de la transcripción [sic] en caso de barbarismos y usos lingüísticos particulares. Sin embargo, cuando el texto citado tiene algún error que pueda leerse como de transcripción, sí se indica [sic]. Hay que señalar, no obstante, que la ortografía y la puntuación son fundamentales para el cabal entendimiento del sentido de la transcripción de entrevistas, conversaciones personales y notas de campo, y han de regirse por las normas de sintaxis y escritura.

Correo o comunicación personal

Autor(a) o autoras(es), comunicación personal, DD/MM/AA:(Paula Pérez, comunicación personal, 28 de febrero de 2010)–

Entrevistas no publicadas

Se referencian aparte, al final de las Referencias, en párrafo francés (CTRL+F), en orden cronológico, más la siguiente información: nombre de la persona entrevistada, lugar, fecha, hora, duración y método de registro.

Entrevista 1: Entrevista realizada a Patricia Rodríguez. Universidad Nacional de Colombia, edificio de Posgrados de Ciencias Humanas, 26 de julio de 2017, 34 m. Grabadora de voz.

En el cuerpo del texto, se referencian entre paréntesis, de acuerdo con las listadas en las fuentes: (Entrevista 1, ...).

Entrevistas publicadas

Gordimer, Nadine. 1991. Entrevista. Nueva York Times, entrevistador(a), DD/MM/AA.

Diarios de campo

Se referencian aparte, después de las Referencias, en párrafo francés (CTRL+F), en orden cronológico, e incluyendo la siguiente información: fechas o periodo que abarcan, lugar de realización de la observación, y método de registro. Si el (la) autor(a) del texto es quien realizó la observación, no es necesario que se autorreferencie. En caso contrario, debe aparecer quién realizó la observación o trabajo de campo.

Diario de campo 1: Diario de campo de septiembre y octubre de 2017, Sierra Nevada de Santa Marta, notas y registro fotográfico. En el cuerpo del texto, se referencian entre paréntesis, de acuerdo con las listadas en las fuentes: (Diario de campo 1, ...).

LIBROS

Un(a) autor(a)

Se organiza alfabéticamente en la lista de referencias y el apellido va primero que el nombre de pila:

Ortiz-Osés, Andrés. 2007. *Los mitos vascos: Aproximación hermenéutica*. Bilbao: Universidad de Deusto.

Autoría conjunta o múltiple

dos o tres autoras (o editores) de la misma obra se citan en el orden en que aparecen en la portada. En la bibliografía solo se

invierte el nombre del primer autor o autora, y se escribe coma antes y después del nombre de pila o iniciales de ese primer autor. Se usa la conjunción “y” no el signo &.

Shepsle, Kenneth y Mark Bonchek. 2005. *Las fórmulas de la política: instituciones, racionalidad y comportamiento*. México: Taurus/Centro de Investigación y Docencia Económicas.

Alonso Schokel, Luis y Eduardo Zurro. 1977. *La traducción bíblica: lingüística y estilística*. Madrid: Cristiandad.

Jacobs, Sue-Ellen, Wesley Thomas y Sabine Lang, eds. 1997. *Two-Spirit People: Native American Gender Identity, Sexuality, and Spirituality*. Urbana: University of Illinois Press.

Si una obra tiene *más de tres autores(as) o editores(as)*, en la citación se incluye el nombre de la primera autora o autor, seguido de la expresión “et al.”, sin mediar coma, pero en la lista de referencias final se incluyen todos.

Trabajos anónimos

“Si el autor o editor es desconocido, tanto la cita en nota como la entrada bibliográfica deben comenzar con el título. En la alfabetización se prescinde del artículo inicial. [...] Aunque de manera general hay que evitar el uso de Anónimo, puede reemplazar al nombre cuando en la bibliografía sea necesario agrupar varias obras anónimas” (*Manual de estilo* 14.79).

Editor(a), traductor(a)

o compilador(a), no autor(a)

“Cuando en la portada no figura ningún autor, la obra se cita por el nombre del editor(es), compilador(es) o traductor(es). [...] tras el nombre y una coma se escribe, en redonda, la abreviatura adecuada (trad., ed., comp. [o coord..] o sus formas de plural)” (*Manual de estilo* 14.87).

Andrés-Suárez, Irene, ed. 2012. *Antología del microrrelato español (1906-2011): El cuarto género narrativo*. Madrid: Cátedra.

Silverstein, Theodore, trad. 1974. *Sir Gawain and the Green Knight*. Chicago: University of Chicago Press.

Editor(a), traductor(a),

coordinador(a) o compilador(a), además del autor(a)

Adorno, Theodor y Walter Benjamin. 1999. *The Complete Correspondence*. 1928-1940, Edición de Henri Lonitz. Traducción de Nicholas Walker. Cambridge, MA: Harvard University Press.

Títulos

Los títulos y subtítulos de libros van en cursiva y llevan mayúscula inicial la primera palabra y los nombres propios. Esta norma rige para los títulos en español y gran parte de los títulos en lenguas extranjeras, pero no para el inglés que lleva mayúscula inicial en cada palabra, excepto las preposiciones.

Hay que respetar la grafía y puntuación de los títulos, con excepción de los que aparezcan en mayúsculas en la portada original. Se usan dos puntos, también en cursiva, para separar el título principal del subtítulo. Cuando un título que está en cursiva contiene el título de otra obra (sea breve o extensa), este se pone entre comillas.

Los títulos muy largos pueden acortarse en la bibliografía o la nota, indicando la elipsis mediante puntos suspensivos. Si se requiere la traducción de un título, esta sigue al título original y va entre corchetes, sin cursivas ni comillas.

Si es necesario citar tanto el original como la traducción, se puede emplear cualquiera de las dos formas siguientes, dependiendo de cuál sea de mayor interés para las y los lectores, el original o la traducción:

Furet, François. *Le passé d'une illusion*. París: Éditions Robert Laffont, 1995. Traducción de Deborah Furet como *The Passing of an Illusion* (Chicago: University of Chicago Press, 1999). Furet, François. *The Passing of an illusion*. Trad. de Deborah Furet. Chicago: University of Chicago Press, 1999. Originalmente publicado como *Le passé d'une illusion* (París: Éditions Robert Laffont, 1995).

ARTÍCULOS EN REVISTAS

ACADÉMICAS:

Digital

Arroyave, Sergio. 2019. "Coproducción del paisaje y el campesino de Río Verde de los Montes. Entre territorializaciones y refrains". *Maguaré* 33, 1: 17-46. DOI: <https://doi.org/10.15446/mag.v33n1.82390>

En caso de no haber DOI

Arroyave, Sergio. 2019. "Coproducción del paisaje y el campesino de Río Verde de los Montes. Entre territorializaciones y refrains". *Maguaré* 33, 1: 17-46. <https://revistas.unal.edu.co/index.php/maguare/article/view/82390/72678>

Físico

Arroyave, Sergio. 2019. "Coproducción del paisaje y el campesino de Río Verde de los Montes. Entre territorializaciones y refrains". *Maguaré* 33, 1: 17-46.

TESIS

Alemaný, Macario. 2005. "El concepto y la justificación del paternalismo". Tesis doctoral en Filosofía del Derecho, Universidad de Alicante, San Vicente de Raspeig."

GUIDELINES FOR PRESENTATION OF ARTICLES

Maguaré. Journal of the Department of Anthropology

Maguaré is a biannual academic journal published since 1981 by the Department of Anthropology at Universidad Nacional de Colombia. Its main purpose is to publish original pieces and work that contribute to anthropology and other social sciences. *Maguaré* fosters and supports thematic, theoretical and methodological openness. It seeks to publish anthropologically-inspired texts produced by scholars from other social sciences and the humanities, such as history, sociology, literature, psychology, social work, among others.

Maguaré's editorial staff is composed of a director affiliated to the Department of Anthropology at Universidad Nacional de Colombia, Bogotá; an editor; an Editorial Committee, whose members are professors at several Colombian anthropology departments; and an International Scientific Committee, composed by distinguished professors. These two committees assist the editorial process.

The Journal disseminates several categories of papers and articles, which include: 1) papers based on academic research that present detailed results of research projects; "artículos de reflexión" or reflexive or critical papers that deal with research of a specific subject, based on original sources; 3) short papers: brief documents that present original, preliminary or partial research results; 4) literature surveys about relevant topics to anthropology and the social sciences, based on at least fifty bibliographic references;

5) translation: translations of classic or contemporary texts, or transcriptions

of historical documents of special interest for *Maguaré*; 6) monographic reports, based on a graduate or undergraduate thesis or dissertation.

SUBMISSION PROCESS

Manuscripts submitted to *Maguaré* should not be under consideration elsewhere or have been published in any form. All manuscripts are reviewed anonymously by three academic peers who evaluate if the piece should be published and who suggest minor or major changes.

Authors should send their manuscripts to the following electronic mail: revista-maguare@gmail.com; or to Universidad Nacional de Colombia, Cra. 30 n.º 45-03, edificio 212, oficina 130. Bogotá, Colombia.

The papers (average length of 30 pages, not including bibliography and graphic elements) must be sent in *.doc or *.rtf format, in size 12, double-spaced in Times New Roman. The book reviews will have a maximum length of 1,500 words (about 4 pages).

The first text page must include the following author's data: full name and surname, institutional affiliation and contact e-mail or address. Article should include an abstract in Spanish and English (with a maximum length of 128 words) and 10 Spanish and English keywords. If the article is a research result, its title and funding source must be included as a footnote. Original photographs, illustration, tables or diagrams must be submitted on separate digital folder. Photographs and illustra-

tions must be compressed in png, jpg or tiff format, with a minimum resolution of 300 dpi. All images, figures or tables which are not the researcher's authorship must have written authorization from the original author and the adequate reference or clarifying note. This authorization must be arranged by the author.

BIBLIOGRAPHIC REFERENCE SYSTEM

Maguaré follows the author-date bibliographic reference system espoused by the Chicago Manual of Style, 16th edition, available at <http://www.chicagomanualofstyle.org>. This system uses parenthetical references

for in-text citation and a list of references at the end of each piece. The information to be included in parentheses is the following: author's last name, year of publication of the work, and page number. For example: (Benavidez 1998, 125). When citing a work by various authors, the following models are used: two and three authors (Shepsle and Bonchek 2005, 45), and four or more authors (Barnes Et ál. 2010, 25). When citing an author quoted by another, the following format is used: (Marzal, quoted in Pease 1982, 11-12). The bibliographical reference list shall follow the Chicago Manual of Style system, with the modifications we have made for publications in Spanish.

NORMAS PARA A APRESENTAÇÃO DE ARTIGOS

Maguaré. Revista del Departamento de Antropología

M*aguaré* é uma publicação semestral editada desde 1981 pelo Departamento de Antropologia da Universidade Nacional da Colômbia. Seu principal objetivo é a divulgação de trabalhos científicos e de pesquisas originais que contribuam para o avanço da antropologia e de outras áreas das ciências sociais. A revista inclina-se à abertura temática, teórica e metodológica, mediante a publicação de documentos relacionados a outras áreas do conhecimento como história, sociologia, literatura, psicologia, assistência social e entre outras com o objetivo de criar redes de conhecimentos e promover a interdisciplinaridade. A equipe editorial é formada por um(a) Diretor(a) adjunto(a) ao Departamento de Antropologia da Universidade Nacional da Colômbia, sede Bogotá, um(a) Editor(a), um Comitê Editorial formado por docentes de vários Departamentos de Antropologia na Colômbia e um Comitê Científico Internacional, integrado por profissionais estrangeiros de reconhecida trajetória acadêmica, cuja função é acompanhar o processo de edição dos documentos recebidos pela revista, que divulga artigos de variados gêneros, apesar de ser um guia para detalhar o tipo de textos priorizados pela revista, não suprime a diversidade de documentos recebidos pela publicação. Entre os quais se encontram: 1) Artigo de pesquisa científica, que apresenta de forma detalhada os resultados originais de projetos de pesquisa; 2) Artigo de reflexão: documento que apresenta resultados de pesquisas dentro de uma perspectiva analítica ou crítica do autor sobre um determinado tema específico, que recorre a fontes originais, 3) Artigo curto: documento breve

que apresenta resultados originais, preliminares ou parciais de uma pesquisa científica; 4) Crítica literária: documento que resulta de uma revisão literária sobre algum tema de interesse particular. Caracteriza-se por realizar uma análise de no mínimo cinquenta fontes bibliográficas; 5) tradução de textos clássicos, da atualidade ou transcrições históricas de interesse particular dentro da perspectiva temática da revista; 6) Tópicos de monografia: documento que extrai os pontos principais de uma tese apresentada para obtenção de algum título.

AVALIAÇÃO DE ARTIGOS

Cada artigo recebido pela revista *Maguaré* é submetido a um processo de seleção feito pelo Comitê Editorial que escolhe os textos que serão avaliados por pares acadêmicos. Uma vez que o texto é selecionado, são determinados três avaliadores nacionais ou internacionais renomados que emitirão um conceito sobre o texto. A publicação final, no entanto, é decisão do Comitê Editorial. Depois de finalizado o processo de revisão, o editor informará ao autor a decisão final sobre o texto. Se este for selecionado pela publicação, a revista enviará ao (à) autor(a) o respectivo formato de autorização para sua publicação em meio impresso ou digital.

APRESENTAÇÃO DE ARTIGOS

1. Todo material proposto para publicação deve ser inédito e não ter sido apresentado em outras revistas ou qualquer tipo de publicações.

2. Os artigos podem ser enviados à revista *Maguaré*, através do e-mail revista-maguare@gmail.com ou ao endereço da Universidade Nacional da Colômbia, Cra. 30 n. 45-03, edifício 212, oficina 130, Bogotá, Colômbia.
3. Os artigos (de 30 páginas em média sem incluir bibliografias ou gráficos) devem ser enviados em *.doc ou *.rtf, em letra Times New Roman 12 e com espaçamento duplo. As resenhas terão uma extensão máxima de 1.500 palavras (cerca de 4 páginas).
4. Na primeira página do texto deve estar incluído os seguintes dados do(a) autor(a): nome completo, filiação institucional e e-mail ou endereço para contato. Igualmente, deve incluir seu respectivo resumo (128 palavras no máximo) em espanhol e inglês e 10 palavras-chave, também nos respectivos idiomas. Se o artigo for resultado de uma pesquisa ou projeto, deve incluir (em nota de rodapé) o título e o número da pesquisa e, quando necessário, o nome da instituição que financiou.
5. Em um arquivo digital devem ser entregues as fotografias originais, ilustrações, gráficos ou diagramas. Quanto às fotografias e ilustrações, devem estar no formato PNG, JPG ou TIFF em uma resolução mínima de 300 dpi. Toda imagem, figura ou gráfico, que não seja de autoria

do pesquisador deve contar com a autorização por escrito do autor original para sua publicação e com a respectiva referência ou nota explicativa. Essa autorização é responsabilidade do(a) autor(a) do artigo.

SISTEMA DE REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

A revista *Maguaré* submete-se às normas de referência bibliográfica do sistema Autor-data do Chicago Manual of Style, 16ª edição, disponível em <http://www.chicagomanualofstyle.org>. Esse sistema conta com um modelo de citação parentética no caso de citação dentro do texto e outro modelo para lista bibliográfica. Nas citações dentro do texto, deve estar mencionado entre parênteses o primeiro sobrenome do autor, o ano de publicação da obra e página, por exemplo, (Benavidez 1998, 125). Para mencionar uma obra de vários autores, são utilizados os seguintes modelos: quando são dois ou três (Shepsle e Bonchek 2005, 45); e quando são quatro ou mais (Barnes Et ál. 2010, 25). No caso de fazer referência a um autor citado, deve estar escrito assim: (Marzal, citado em Pease 1982, 11-12). A lista de referência deve submeter-se ao modelo do Chicago Manual of Style com as modificações que incluímos para as publicações em espanhol.



NUESTRAS REVISTAS



Facultad de Ciencias Humanas

Portal de revistas Universidad Nacional de Colombia

www.revistas.unal.edu.co

PROFILE Issues in Teachers' Professional Development

Vol. 23, N.º 1 • January-June 2021
Departamento de Lenguas Extranjeras
www.profile.unal.edu.co
rprofile_fchbog@unal.edu.co

Revista Colombiana de Psicología

Vol. 30, N.º 1 • enero-junio 2021
Departamento de Psicología
www.revistacolombianapsicologia.unal.edu.co
revpsico_fchbog@unal.edu.co

Forma y Función

Vol. 34, N.º 1 • enero-junio 2021
Departamento de Lingüística
www.formayfuncion.unal.edu.co
fyf_fchbog@unal.edu.co

Cuadernos de Geografía:

Revista Colombiana de Geografía

Vol. 30, N.º 1 • enero-junio 2021
Departamento de Geografía
www.cuadernosdegeografia.unal.edu.co
rcgeogra_fchbog@unal.edu.co

Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura

Vol. 48, N.º 1 • enero-junio 2021
Departamento de Historia
www.anuariodehistoria.unal.edu.co
anuhisto_fchbog@unal.edu.co

Literatura: Teoría, Historia, Crítica

Vol. 23, N.º 1 • enero-junio 2021
Departamento de Literatura
www.literaturathc.unal.edu.co
revliter_fchbog@unal.edu.co

Ideas y Valores

Vol. LXX, N.º 175 • enero 2021
Departamento de Filosofía
www.ideasyvalores.unal.edu.co
revideva_fchbog@unal.edu.co

Revista Maguaré

Vol. 34, N.º 2 • enero-junio 2020
Departamento de Antropología
www.revistamaguare.unal.edu.co
revmag_fchbog@unal.edu.co

Revista Colombiana de Sociología

Vol. 44, N.º 1 • enero-junio 2021
Departamento de Sociología
www.revistacolombianasociologia.unal.edu.co
revcolso_fchbog@unal.edu.co

Trabajo Social

Vol. 23, N.º 1 • enero-junio 2021
Departamento de Trabajo Social
www.revtabajosocial.unal.edu.co
revtrasoc_bog@unal.edu.co

Desde el Jardín de Freud

N.º 20 • enero-diciembre 2020
Escuela de Estudios en Psicoanálisis y Cultura
www.jardinfreud.unal.edu.co
rpsifreud_bog@unal.edu.co

Matices en Lenguas Extranjeras

N.º 13 • enero-diciembre 2019
Departamento de Lenguas Extranjeras
www.revistas.unal.edu.co/index.php/male
revlenex_fchbog@unal.edu.co

PUNTOS DE VENTA

UN la librería, Bogotá Plazoleta de Las Nieves • Calle 20 N.º 7-15 • Tel. 3165000 ext. 29494 | Campus Ciudad Universitaria Edificio Orlando Fals Borda (205) • Edificio de Posgrados de Ciencias • Humanas Rogelio Salmona (225) • Auditorio León de Greiff, piso 1 • Tel.: 316 5000, ext. 20040
www.unalibreria.unal.edu.co | libreriaun_bog@unal.edu.co

Todas nuestras revistas académicas se pueden consultar *on-line* bajo la modalidad de acceso abierto.

CENTRO EDITORIAL

Edificio de Posgrados de la Facultad de Ciencias Humanas (225), sótano • Tel: 3165000 ext. 16139, 16141
editorial_fch@unal.edu.co | www.humanas.unal.edu.co

maguaré

El presente número fue impreso en Bogotá, Colombia.
Para su composición se usaron los tipos Meta & MinionPro.



