



Antipoda. Revista de Antropología y Arqueología
ISSN: 1900-5407

Departamento de Antropología, Facultad de Ciencias
Sociales, Universidad de los Andes

Pazzarelli, Francisco; Lema, Verónica S.
La geografía del estómago / el estómago de la geografía:
texturas, cuerpos y ofrendas de arrieros en los Andes argentinos*
Antipoda. Revista de Antropología y Arqueología, núm. 54, 2024, Enero-Marzo, pp. 3-25
Departamento de Antropología, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de los Andes

DOI: <https://doi.org/10.7440/antipoda54.2024.01>

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81477538001>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org



Sistema de Información Científica Redalyc
Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso
abierto

La geografía del estómago / el estómago de la geografía: texturas, cuerpos y ofrendas de arrieros en los Andes argentinos*

Francisco Pazzarelli

Instituto de Antropología de Córdoba-Conicet y Universidad Nacional de Córdoba, Argentina

Verónica S. Lema

Instituto de Antropología de Córdoba-Conicet y Universidad Nacional de Córdoba, Argentina

<https://doi.org/10.7440/antipoda54.2024.01>

Cómo citar este artículo: Pazzarelli, Francisco y Verónica S. Lema. 2024. “La geografía del estómago / el estómago de la geografía: texturas, cuerpos y ofrendas de arrieros en los Andes argentinos”. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología* 54: 3-25. <https://doi.org/10.7440/antipoda54.2024.01>

Recibido: 31 de julio de 2023; aceptado: 18 de octubre de 2023; modificado: 27 de octubre de 2023.

Resumen: este trabajo tiene como objetivo abordar las relaciones entre la circulación de personas, particularmente arrieros, en las tierras altas de Jujuy (Argentina), con una serie de ofrendas específicas de origen arqueológico y etnográfico que conforman parte del espacio local. Dichas ofrendas o *challas* son *acullicos* (bolos de coca procesados en la boca, es decir, coqueados) que fueron lanzados frescos y se adhirieron a —y posteriormente desecaron en— las paredes del cerro. La investigación se centra en Huachichocana, una comunidad aborígen situada entre las áreas de quebrada y puna de la provincia de Jujuy, donde existen una serie de pasos naturales para la circulación, utilizados desde la antigüedad. La investigación procede a través del análisis de información etnográfica (recuperada entre 2011-2019) relativa a

* Esta investigación contó con el apoyo del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (Conicet), la Agencia Nacional de Promoción de la Investigación, el Desarrollo Tecnológico y la Innovación (PICT 2011 0785; 2420-2018), la Universidad Nacional de La Plata y el Consejo interuniversitario (Proyecto de Voluntariado Universitario UNLP-36). Para el trabajo se solicitaron permisos comunales y familiares que fueron refrendados de manera continua y respetando los protocolos locales. Asimismo, se obtuvieron los permisos provinciales correspondientes y se siguieron las recomendaciones de los códigos de ética nacionales e internacionales que atañen al trabajo de campo antropológico-arqueológico.

las prácticas y contextos que involucran a estas ofrendas, así como de sus propiedades sensibles (texturas, colores, formas). Este estudio, por demás, se articula con diferentes antecedentes académicos del área. El avance de la investigación nos permite vincular estas ofrendas de hojas de coca procesadas con el *pusno*: la materia vegetal procesada que se recupera del interior de los cuerpos de animales rumiantes cuando se los carnea. El *pusno* es manipulado con cuidado y depositado en puntos específicos del espacio y ofrecido a lugares potentes. Desde una perspectiva inspirada en los análisis levi-straussianos sobre la culinaria, sugerimos que, tanto *acullicos* como *pusno* se ubican como términos intermedios entre la coca fresca y el guano podrido, respectivamente, y ocupan una posición análoga a los cuerpos de humanos y animales cuando circulan por el espacio. De esta manera, este trabajo avanza sobre algunas direcciones originales para los estudios andinos, al proponer una reflexión sobre la existencia de resonancias entre cuerpo y geografía, tanto a nivel de sus transformaciones como de sus pasos intermedios, abordando la posibilidad de que sean versiones fractales el uno de la otra.

Palabras clave: Andes meridionales, coca, cocina, guano, pasos del paisaje, ofrendas.

4

■ **The Geography of the Stomach / The Stomach of Geography: Textures, Bodies, and Offerings of Muleteers in the Argentine Andes**

Abstract: In this work, we delve into the intricate connections between the movement of people, especially muleteers, in the highlands of Jujuy (Argentina), and specific offerings of archaeological and ethnographic origin that shape the local landscape. These offerings, known as *challas*, are *acullicos* or chewed coca wads thrown fresh onto mountain walls, where they adhere and subsequently dry. The research focuses on Huachichocana, an indigenous community located between the valley and puna areas of the province of Jujuy, where there are several ancient natural passes historically used for human movement. Drawing on ethnographic data gathered from 2011 to 2019, we analyze the practices and contexts surrounding these offerings, exploring their sensory dimensions—textures, colors, and shapes. This study aligns with various academic precedents in the field. As our research progresses, we establish a connection between these coca offerings and *pusno*: processed plant matter retrieved from the carcasses of ruminant animals when they are butchered. *Pusno*, handled delicately and placed at specific points in space, serves as an offering to powerful locations. Inspired by Levi-Strauss's culinary analyses, we posit that *acullicos* and *pusno* function as intermediary terms between fresh coca and decomposed guano, akin to the circulation of human and animal bodies through space. This exploration opens up novel avenues in Andean studies, prompting a reflection on the intertwined existence of

body and geography, navigating transformations and intermediate stages—a contemplation on the possibility that they are fractal reflections of each other.

Keywords: Southern Andes, coca, cuisine, guano, landscape passes, offerings.

A geografia do estômago / o estômago da geografia: texturas, corpos e oferendas de tropeiros nos Andes argentinos

Resumo: este artigo tem como objetivo abordar as relações entre a circulação de pessoas, especialmente tropeiros, nas terras altas de Jujuy (Argentina), com uma série de oferendas específicas de origem arqueológica e etnográfica que fazem parte do espaço local. Essas oferendas ou *challa* são *acullicos* (ato de mascar a folha da coca) que foram jogados frescos e aderidos às paredes da colina, e posteriormente dessecados. A pesquisa se concentra em Huachichocana, uma comunidade aborígene localizada entre as áreas de quebrada e puna da província de Jujuy, onde há várias passagens naturais para a circulação, usadas desde os tempos antigos. A pesquisa prossegue por meio da análise de informações etnográficas (recuperadas entre 2011-2019) relacionadas às práticas e aos contextos que envolvem essas oferendas, bem como a suas propriedades sensíveis (texturas, cores, formas). Além disso, este estudo se articula com diferentes precedentes acadêmicos na área. O progresso da pesquisa nos permite vincular essas oferendas de folhas de coca processadas com *pusno*: a matéria vegetal processada que é recuperada do interior dos corpos de animais ruminantes quando eles são esquartejados. O guano é cuidadosamente manuseado e depositado em pontos específicos do espaço e oferecido a locais potentes. A partir de uma perspectiva inspirada nas análises levistraussianas da culinária, sugerimos que tanto os *acullicos* quanto o guano são posicionados como termos intermediários entre a coca fresca e o guano apodrecido, respectivamente, e ocupam uma posição análoga à dos corpos de humanos e animais enquanto circulam pelo espaço. Dessa forma, este artigo avança em algumas direções originais para os estudos andinos ao propor uma reflexão sobre a existência de ressonâncias entre o corpo e a geografia, tanto no nível de suas transformações quanto em suas etapas intermediárias, abordando a possibilidade de que sejam versões fractais um do outro.

Palavras-chave: Andes Meridionais, coca, culinária, guano, etapas da paisagem, oferendas.

En el estrecho de esa quebrada, nos contaron, aparecen muchas cosas. Hay apariciones.

Gallos que cantan y gauchos montados en lo alto de las peñas. Ellos acompañan al devenir nocturno de la geografía del lugar, que alarga una de las cuevas hasta hacerla desembocar en parajes lejanos o volverla infinita, sin salida, capaz de *loquear* a cualquiera que se le atreva. Allí mismo, además, frente a los *acullicos* pegados en la pared se apareció una vez un pedazo de carne que se movía, como carne de vaca. Asustaba. Otros dicen que lo que se apareció fue una panza, como de oveja, ahí, al frente de los acullicos. ¿Qué son aquellos *acullicos*? Dicen que son *challas*, ofrendas de arrieros; bolos de coca que los *burreros* o *troperos* de antes, que venían de lejos y bajaban por ese camino estrecho de la quebrada, escupían sobre la peña. Hacían eso porque esos lugares son peligrosos, así se pide permiso y se conjuran peligros. Hay cientos de acullicos en el cerro, sobre un *pachero*, y el paso del tiempo los dejó de diferentes colores, verdosos, amarronados, están todos ahí para ver, cerca de pinturas de los indios de antes también. Y frente a ellos una panza suelta. Un estómago errante, ahí donde la quebrada se estrecha.

(Extractos de los diarios de campo de los autores, Huachichocana, 2022)

6

Este trabajo sigue las pistas locales que vinculan a las ofrendas de *achos* o *acusis* —*acullicos* de coca— realizados sobre las paredes rocosas de la quebrada de Huachichocana, con otra, menos común, el *pusno*, que son los contenidos estomacales, semidigeridos, que se extraen de la panza de cabras y ovejas al carnearlas¹. Ambos son productos hiperprocesados por los cuerpos y tienen como destino final la deshidratación. Además, los dos se conectan con materias y sustancias potentes: hojas de coca y guano (que viene del quechua *wanu* y significa excremento animal o abono). Pero, sobre todo, son productos que se conectan a causa de sus relaciones sensibles (colores, texturas, humedades) y por sus posiciones relacionales, siempre están en el medio de algo, siempre se encuentran “entre” otras cosas, transitando, yendo. Proponemos, a continuación, una serie de ideas sobre estas sustancias y sus transformaciones, con la intención de abordar las “lógicas de lo sensible”, tal y como, por ejemplo, lo hizo Alison Spedding (1992) al desarrollar su triángulo culinario andino, inspirada a su vez en la propuesta levistraussiana original (1965). En este sentido, nos interesa analizar comparativamente a *acusis* y *pusno* tanto en sus contextos, como en relación con los productos de los que derivan —es decir, hojas de coca y pastos— y con aquel en el que podrían eventualmente convertirse —o sea, guano. Se trata de seguir sus transformaciones, atendiendo a las propiedades relacionales que se propician en cada momento (ver Hugh-Jones 1980). Así, las conexiones entre *acusis*, *pusno*, hojas y guano nos proveerán de una perspectiva original sobre las ofrendas que se realizan

1 *Achos* y *acusis* serán referidos en plural mediante el uso de la letra “s” final. Sabemos que esta pluralización no sería correcta para las lenguas indígenas (quechua y aymara) de las que derivan estas palabras, pero en este caso reflejan con mayor precisión el uso concreto del castellano andino que se habla en Huachichocana y regiones cercanas.

en los caminos de las montañas andinas, y nos permitirán discutir los modos en que los “pasos” del espacio resuenan con los “pasos” de los cuerpos, humanos y animales. Finalmente, podremos afrontar de maneras más precisas la pregunta con la que inicia este texto ¿qué hacía una panza allí junto a las cuevas y los *acullicos*?

Huachichocana es una pequeña comunidad indígena del departamento Tumbaya, de la provincia de Jujuy, Argentina, ubicada entre los 3200 y 4200 m s. n. m. El territorio comunitario se ubica en zona de quebrada, prepuna y puna, en un corredor natural que conecta el altiplano con las regiones más bajas. La relativa facilidad y rapidez con la que se pueden atravesar pisos ecológicos hizo que, desde momentos muy tempranos, la quebrada de Huachichocana (entre otros pasos importantes del actual territorio comunitario) se transformara en una importante área de circulación. Existen testimonios arqueológicos de estos tránsitos en las cinco cuevas que se ubican en esa quebrada, así como en las estaciones de arte rupestre que vemos junto a ellas y en otros corredores con estrechamientos. Allí se encuentran imágenes de personas arreando camélidos, llamas con tocado y carga o jinetes de momentos coloniales tempranos. Este movimiento de personas, animales y cargas se encontraban a cargo de personas llamadas localmente como *troperos* y *burreros*, y continuó hasta tiempos recientes. En la década de 1970, y aprovechando esta misma facilidad de paso reconocida, se construyó la ruta hacia Chile con una traza que imitaba en buena parte el recorrido tradicional de las personas. Esta ruta fue paulatinamente abandonada luego de que se inaugura el Paso internacional de Jama en 1991, cuyo recorrido quedó entonces por fuera de los actuales territorios de la comunidad.

Para el trabajo de campo al que refiere este texto, que se extiende entre 2011 y 2019, realizamos múltiples estancias con convivencia en el lugar (de entre dos semanas y cuatro meses de duración) que nos permitieron observar, registrar y participar en las relaciones y prácticas locales, logrando una inmersión comprometida (Guber 2011). Produjimos descripciones detalladas, considerando a la descripción como una herramienta privilegiada de comprensión y análisis (Strathern 2014). Se realizaron además entrevistas abiertas no grabadas, caminatas por el territorio, mapeos participativos y talleres en la escuela local. En Huachichocana existen varios sitios arqueológicos (Fernández 1981), por lo que nuestro trabajo incluyó también prospecciones y excavaciones arqueológicas.

Durante el período mencionado, la comunidad se encontraba habitada por siete familias, con residencias dispersas tanto en quebradas como en planicies típicas de la prepuna y puna. Aunque el tránsito entre distintas zonas geográficas había disminuido considerablemente en las últimas décadas, los pasos aún seguían siendo transitados tanto por las familias, en sus movimientos cotidianos y estacionales —como cuando se mudaban de puesto con sus animales—, como por arrieros ocasionales. Así, en nuestro trabajo de campo pudimos encontrarnos de primera mano con varias de las marcas espaciales que referían a estas circulaciones, algunas de las cuales se vinculaban con antiguas *challas*.

Los acápite que siguen reconstruyen nuestra comprensión progresiva de las ofrendas y de sus contextos. En primer lugar, situamos estas prácticas localmente y en relación con otras similares en los Andes del sur. Luego, describimos las características y propiedades sensibles de las ofrendas (texturas, formas, humedades) y sus relaciones con las paredes rocosas del cerro. El análisis nos lleva, en un tercer momento, a atender al conjunto de transformaciones que vinculan a las hojas de coca con el guano, considerando a los *achos* y al *pusno* como posiciones intermedias con relevancia en sí mismas. En un cuarto momento, destacamos el lugar de las relaciones culinarias como marco posible de una comprensión más amplia de las transformaciones en sus vínculos con la geografía. Finalizamos con una discusión sobre el lugar de las *challas* en el paisaje local, proponiendo algunas ideas que permitan reinterpretar la noción de ofrenda.

Challas de arrieros

Los *achos* o *acusis* se encuentran en dos lugares diferentes a lo largo de un mismo sendero que recorre la gran quebrada que conecta el espacio quebradeño con la región de la prepuna y que constituía, como mencionamos, uno de los principales pasos de arrieros de la región hasta hace unas décadas. En primer lugar, se trata de *acusis* adheridos en un sector del cerro donde la quebrada de Huachichocana se angosta notablemente antes de dar paso, hacia arriba, a una serie de cascadas y a la apertura, o *puerta*, de otra quebrada. En este sector los *achos* son muy numerosos (figura 1). Se ubican entre las cuevas con evidencias arqueológicas y las pinturas rupestres, frente a las cuales existe una inmensa columna rocosa denominada *Piedra torre*. Además, los *achos* se ubican por encima de un *pachero*, espacio dedicado a *challas* para la Pachamama o *Pacha*, que aprovecha la irregularidad del propio cerro (figura 1) y que siempre se encuentra húmedo, con hojas de coca en su interior y cigarros, sugiriendo un uso continuo. Poco antes de llegar a ese sector, el caminante que viene de abajo siente un fuerte apunamiento y falta de aire, tal y como narran y también experimentan las personas, que han transitado siempre por allí. Dicen que el “aire cambia”, es “malo”, o que hay “puna”. Es por ello que al llegar a ese *pachero* uno debe detenerse y ofrendar coca, cigarro y alcohol, antes de seguir, pidiendo protección y un buen camino. También hemos visto entregar dulces y caramelos. En una ocasión observamos incluso un *maneador*, lo que parece enfatizar la conexión entre estas ofrendas y el caminar de los arrieros en este espacio peligroso, de angostamiento de la quebrada².

8 ■
2 *Maneador* es una sogla tejida que se emplea para *manear* (atar uniendo) las patas de dos animales (por ejemplo, la pata izquierda de un burro con la pata derecha de otro) a fin de que caminen juntos y no se escapen.

Figura 1. *Achos* en Quebrada de Huachichocana



Nota: *achos* adheridos a la pared del cerro en el angostamiento de la Quebrada de Huachichocana cerca de las cuevas y paneles de arte rupestre. Debajo se encuentra el *pachero*. A la derecha (de arriba hacia abajo) detalle de *achos* frescos, secos y de las ofrendas dentro del *pachero* (hojas de coca y dulces).

Fuente: fotografías de los autores. Huachichocana, Jujuy, Argentina, 2011-2015.

Figura 2. *Achos* en quebrada de Tascal



Nota: Piedra de *Acho* o Piedra de *Challa* junto al camino en el sector prepuneño de Huachichocana.

Fuente: fotografías de los autores. Huachichocana, Jujuy, Argentina, 2011-2015.

El segundo lugar de emplazamiento de los *acusis* se encuentra unos kilómetros más arriba, en la llamada *Piedra de Acho* o *Piedra de Challa*, una gran roca aislada a la vera del camino (figura 2), en un tramo ya prepuneño³. En ambos casos, entre las cuevas y en la *Piedra de Challa*, los *acusis* tienen el aspecto de una pasta homogénea, bien adherida a la roca, donde no es fácil identificar fragmentos de las hojas originalmente coqueadas. Del gran número de *acullicos* que se observan cercanos a las cuevas, muchos poseen distintas coloraciones que han obtenido luego de desecarse, oscilando entre un color gris piedra, verde oscuro y amarillento.

Estos colores pueden obedecer a la distinta antigüedad —se estima que muchos de estos *acusis* fueron lanzados a la piedra hace varias décadas— o a la *yista* que los acompañaba durante el coqueo⁴. Los huacheños afirman que es preciso coquear mucho tiempo para lograr un *acho* de esas características, con una humedad y textura pastosa tal que permita su adherencia a las rocas donde eran lanzados. Tales características podían, y aún pueden, ser alcanzadas por los *troperos* y *burreros* que transitan con sus animales durante largo tiempo sin poder o sin querer renovar su coca. Además, afirman que la gente de antes arrojaban sus *acusis* por lo peligroso que es el cerro ahí, “que parece que se cae”⁵. Según lo que aprendimos en nuestras conversaciones, la práctica parece no haberse modificado demasiado hasta el presente: si bien han sido muy pocos, hemos llegado a ver *acusis* frescos adheridos a la pared del cerro (figura 1).

La literatura arqueológica y etnográfica nos ofrece ejemplos que ayudan a contextualizar los *acusis* huacheños. Ofrendas similares fueron registradas, por ejemplo, en un antiguo sendero caravanero que unía San Pedro de Atacama con Calama, norte de Chile, donde, al igual que en Huachichocana, existe una *Piedra de la Coca* o *Piedra del Jacho*, cuyo nombre se debería a “las ofrendas de coca o acullicos, lanzados y adheridos a la cornisa sobre los petroglifos” (Núñez *et al.* 1997, 317), los cuales ilustran una caravana de llamas. Sobre este registro, además, se señala que “se trata del primer caso conocido de ofrendas de coca, tal como ocurre actualmente a través de las rogativas frente a las apachetas, junto a los senderos caravaneros” (Núñez *et al.* 1997, 317). Los autores asocian las ofrendas de *acullicos* realizadas

3 Esta piedra podría asimilarse a una Tokankas que “eran grandes piedras o rocas escarpadas, situadas también sobre la cumbre de los cerros, y al pie de las cuales los indios cargueros descansaban y escupían sobre ellas su *akul-iku* (bola de coca mascada) o un poco de maíz mascado. Según el diccionario de González Holguín ‘Ttocay’ significa saliva. Ttocani: escupir o abominar o enfadarse” (Vitry 2000, 187).

4 La *yista* es una pasta elaborada con las cenizas de diversas plantas y papa hervida que se emplea para coquear.

5 Resulta interesante que todas las acciones implicadas en las ofrendas de *acusi* tienen expresiones específicas en el vocabulario aymara recogido por Bertonio. *Achukataña* significa pegar la coca mascada a la pared o peñas; *Lik’ina tankaña*, *kukana*, *t’awrana* quiere decir pegar sebo, coca, lana, en las peñas por superstición; *Jachusuña*, *jaqhusuña* es sacar de la boca la coca mascada; por *Jaqhurpāwaxaña* se entiende arrojar de paso y *Tankaña* quiere decir pegar sebo, coca y otras cosas en lo alto de la peña por dentro donde duermen, por superstición, para que no se les caiga encima y no significa pegar otra cosa sino supersticiosamente (Bertonio [1612] 1993).

sobre rocas y *apachetas* a un mismo conjunto ritual vinculado a senderos caraveneros y a manifestaciones de arte rupestre.

Algo similar ocurre en una cueva con ocupaciones prehispánicas, próxima al Salar de Ratones y de la localidad salteña de San Antonio de los Cobres, desde donde bajaban muchos de los arrieros que pasaban por Huachichocana. En una de sus paredes, con motivos rupestres diversos, algunos de ellos vinculados al caravaneo, se encuentran también porciones de *pusno* arrojadas a las paredes. Por *pusno* se entiende “el alimento vegetal extraído del vientre de los camélidos arrojado en estado fresco” (López *et al.* 2015, 51). En relación con las cuevas, Guaman Poma ([1615] 1980 tomo I) menciona también la siguiente costumbre:

Otros hechiceros entrando a dormir a las cuevas y adoran a las dichas cuevas y dice ‘Machay mama, ama micuuanquicho allilla punochiuay: cueva, no me comáis. Hazme dormir bien y guárdame esta noche’. Diciendo esto, le dan de comer maíz mascado o coca y le emplasta al dicho cueva y hasta este tiempo lo usan los indios⁶. (205)

El ofrecimiento propiciatorio de alcohol, hojas de coca nuevas y coqueadas, y elementos como sandalias, mineral de cobre o plumas ha sido registrado en muchos lugares del mundo andino, en regiones de quebrada y puna, generalmente asociados a pasos de la geografía y espacios de circulación, como *apachetas*. El acto de arrojar *acullicos* a las *apachetas*, por ejemplo, tiene varios registros en los Andes centrales (Albornoz [1568] 1967; Bastien 1996; Girault [1958] 1987; Murúa [1613] 1986; Santa Cruz Pachacuti [1613] 1993) y en el área andina de Argentina y Jujuy (Ambrosetti 1967; Brackebusch 1883; Vitry 2002; von Rosen 1957). En Bolivia, Métraux (1934) ya señalaba la existencia de espíritus/fantasmas específicos de las *apachetas*, que se levantaban los martes y viernes, y acosaban a los viajeros que olvidaban lanzarle su coca (ver también Girault 1958).

Otros autores poseen argumentos similares sobre la importancia de los ofrecimientos realizados durante el caravaneo, asociados a lugares con algún tipo de arte rupestre y movidos por el deseo de calmar el hambre de los dioses del camino y asegurar un buen viaje⁷. Es decir, las ofrendas se comprenden como parte de un

6 Existen otras referencias similares. “El grupo de Kala (unos santuarios de altura) comprende otro de los refugios para los peregrinos... en estos lugares sagrados descubrí muchos excrementos que habían sido retirados del vientre de las bestias sacrificadas y que daban cuenta de la cantidad de víctimas destinadas a las montañas o a los santos” (Métraux 1934, 91). Esta “capacidad preventiva” de los *achos* para evitar que las personas sean atacadas y comidas por entidades voraces la encontramos también en un relato de Bastien (1996), quien narra como unos obreros, al romper accidentalmente un cráneo humano en descomposición y ante el olor fétido, colocaron hojas de coca dentro de sus narices, cubrieron el cuerpo y comenzaron a beber y coquear, colocando luego las botellas vacías y los *acullicos* a lo largo de la tumba.

7 En una síntesis sobre el caravaneo en Atacama, Berenguer (2004) argumenta que las expediciones de llameros en los Andes del centro sur siempre requirieron de ofrendas para asegurar el buen viaje. El autor menciona geoglifos y grabados como parte de la ideología caravanera que ofrecía fragmentos o cuentas de cobre o, excepcionalmente, *achos*, y que los restos de estas ofrendas “no son otra cosa que remanentes preservados en el registro arqueológico de la ‘comida de los dioses’ dejada por los viajeros como parte de su ritualidad desiderativa” (2004, 100).

entramado de intercambios culinarios basados en el dar de comer para no ser comido, que tiene profundas raíces prehispánicas. En el mismo sentido, la literatura sobre el área jujeña ya ha sugerido, siguiendo la pista de la antropología andina más amplia, que las producciones del cuerpo y sus transformaciones dejan en los productos — los *acusis*, por ejemplo— parte de las sustancias vitales de las personas (Bugallo y Vilca 2011), que podrían ser entregadas en estos casos como ofrendas. El propio acto de *acullicar* también ha sido discutido como uno que conecta humanos y seres no humanos en relaciones de comensalidad ritual, no solo mediante el acto de ofrecer, sino a través del propio proceso de “*acullicar* por o para alguien” como forma de propiciar, alimentarlo o dar fuerzas a un otro (Allen 1998; Arnold y Yapita 1996).

Coquear, además, no es solo algo que hacen los humanos. El mismo verbo es usado en Huachichocana para referir a una de las formas en que la tierra o Pacha puede agarrar o enfermar a alguien, consumiendo lentamente sus fuerzas vitales, desde adentro. Por ejemplo, se dice que si al caminar por algunos de los senderos de la comunidad se falta el respeto a alguno de sus lugares (consciente o inconscientemente), la tierra podría agarrar a la persona en cuestión. El *coqueo* de la tierra es un proceso que deseca a los cuerpos humanos, les extrae sus fuerzas, los enflaquece (podríamos decir que altera sus texturas y colores) y, si no es ritualmente conjurado, termina por matar. Como ya mencionamos, una forma de evitar estas situaciones es a través de ofrecimientos rituales, que intentan “calmar” preventivamente el hambre de los lugares, redireccionando las ingestas para evitar que las personas *agarradas* y transformadas en presas, sean coqueadas definitivamente y mueran.

Relaciones y transformaciones entre *acusis* y *pusno*

Si revisamos la literatura del área andina dedicada a las hojas de coca y a sus usos, descubrimos que en ocasiones ha sido estudiada en relación con el guano, como formando parte de prácticas rituales vinculadas a la fertilidad y a las conexiones entre humanos y animales (Allen 2002; Arnold y Yapita 1998, 1996; Bastien 1996). Las relaciones entre *acullicos* y *pusnos*, en cambio, no ha sido explorada. Aquí proponemos hacerlo revisando las relaciones locales que las piensan como parte de un mismo tipo de sustancias.

En el caso de los *achos*, se trata de ofrendas hiperprocesadas, que pueden ser lanzadas desde las bocas humanas, a cierta distancia de las rocas incluso, y cuya consistencia permite que se adhieran a la piedra y queden allí, deshidratándose y finalmente fijándose durante años. A la vista, los *achos* secos suelen confundirse con la piedra a la que están adheridos. Su presencia nos llamó la atención desde el inicio de nuestro trabajo de campo. Debido a nuestras caminatas, nos cruzábamos casi cotidianamente con estos lugares tapizados de *acusis* de diferentes colores. Al intentar entender de qué se trataban esos pegotes, fuimos percibiendo similitudes entre estas texturas y otras con las que nuestro trabajo arqueológico y etnográfico nos ponía en contacto: el guano seco y el *pusno*, ese que también era arrojado a las

proximidades de cuevas arqueológicas en localidades vecinas. Lo que veíamos como una coincidencia fue luego conectado de forma explícita por nuestros interlocutores cuando nos confirmaron que *el acullico es como pus*.

Push, pus, pusno o puj es la forma en que localmente se designa a los contenidos estomacales semidigeridos de los animales de crianza, a los que se accede cuando son carneados⁸. Su extracción debe ser cuidadosa (para que no arruine el resto de la carne). Una vez extraídos son depositados en los *pusneros*, montículos cercanos a los corrales donde se acumulan durante años. Estos montículos aumentan de tamaño con cada matanza y son cuidadosamente *challados* en ocasiones especiales. En algunos casos, el *pusno* es depositado sobre algún arbusto seco, que cumple la función de elevarlo por sobre el piso (figura 3). Visto de cerca, el *pusno* que se acumula fuera de los corrales comparte muchas de las propiedades sensibles de los *acusis* que fueron lanzados a las rocas: son productos hiperprocesados, con texturas semilíquidas que al secarse se endurecen y vuelven friables; además, mudan de color con el tiempo, pasando de su verde intenso inicial a un verde apagado o amarillento, en ocasiones cercanos a los tonos grises. Los pastores afirman que la comparación entre *acusis* y *pusno* es obvia, pues el pasto de los animales es su coca; entonces, es claro que al mastcarlo producirán un producto similar a los *acullicos* humanos.

Además de las relaciones sensibles (colores, texturas, aspectos) que conectan a ambos productos mientras están húmedos, también existen vínculos y analogías entre sus transformaciones en el tiempo así como en los manejos que de ellos hacen las personas. Para avanzar sobre esto, debemos revisar comparativamente los modos en que *guano* y *pusno*, por un lado, y *coca* y *achos*, por otro, se presentan y son pensados en Huachichocana.

Guano y pusno

a) El guano es pasto transformado: masticado o coqueado por los animales, luego digerido y excretado en forma de bolitas. Es el producto natural de un proceso de digestión completo. Es manipulado cuando ya está fuera de los cuerpos y, podría decirse, cuando se encuentran de este lado del mundo: se procesó en el “adentro” pero ya está “afuera”, y su salida fue “natural”. Es húmedo, pero si lo arrojáramos sobre las peñas sería difícil que se adhiriese. El guano se acumula en el interior de los corrales y en sus inmediaciones, haciendo que los pisos vayan creciendo y levantándose con el paso de los meses. Regularmente, una vez por año, por

8 Nuevamente recurrimos al vocabulario aymara de Bertonio. *Phusnu* es el ichu o paja que está en el vientre de los animales por digerir. *Phusnumpi thusaña* es escupir el carnero con este ichu indigesto cuando se enoja (Bertonio [1612] 1993). Esta referencia de Bertonio resulta interesante ya que señala que, como el *acho*, el *pushmu* puede ser escupido. Podríamos agregar que este acto de escupir se hace además con enojo, de manera defensiva, tal como se menciona para el acto de escupir los acullicos (ver nota 3).

ejemplo, es necesario retirar el guano seco acumulado, con picos, palas y carretillas, haciendo que el piso de los corrales vuelva a su estado original⁹.

Esta tarea, que demanda bastante trabajo en rebaños grandes, suele hacerse en la temporada seca, cuando coinciden la necesidad de abonar los campos con la disponibilidad de este guano ya seco, que posee la capacidad de fertilizar y de transformar los campos de cultivo. Se dice entonces que es “vitamina para la tierra”. Es importante notar que, sin la mediación de esta deshidratación, el guano húmedo sería muy fuerte y quemaría las plantas, como si la humedad con la que salió del cuerpo lo dotara de una fuerza excesiva que debe ser controlada. Cuando húmedo, incluso, suele utilizárselo para curar eventuales heridas de los animales y para ayudar a cicatrizar los cortes producidos durante los rituales de *Señaladas* —cortes de identificación en las orejas, en cabras y ovejas, y marcas de hierro caliente en los cuartos traseros de vacas. En estos eventos, siempre realizados durante la época de lluvias, suele mezclarse guano del corral con agua para formar un emplasto antes de aplicarlo a la herida.

Como dice Allen (1998, 334): “el excremento tiene un poder transformativo como fertilizante y combustible. El cuerpo del animal que produce estiércol a través de sus procesos digestivo y excretorio, logra un tipo de transubstanciación”. Entre los aymaras de Qaqachaka, el guano es visto incluso como una libación de los animales a la tierra y las mujeres cantan para incitarlos a defecar (Arnold y Yapita 1998). En buena parte del mundo amerindio, es el producto más cercano a las clasificaciones levistraussianas de lo “podrido” (y de lo “hipercocido”), lo que lo asocia al mundo de la muerte. Además, es lo podrido por excelencia aquello que generalmente se asocia a una anticomida y a una anticulinaria (ver, por ejemplo, Levi-Strauss 1965; Spedding 1992)¹⁰. Es importante destacar, no obstante, que lo podrido no retiene *per se* ningún valor negativo ni peligro inherente, y desde todas las perspectivas que señalan nuestros interlocutores el guano es esencial para la vida —cuando bien manipulado, como casi todos los productos. La condición de podrido refiere a la posición del guano en el espectro de otras transformaciones. Se trata del único producto que encarna una transformación completa lograda en el interior de los cuerpos. Al decir de Lévi-Strauss, se trata de una transformación “natural”, a diferencia, por ejemplo, de la comida hervida, también asociada con lo podrido, pero cuya transformación es mediada por la “cultura” (fuego, ollas, técnicas) y es externa a los cuerpos —o sea, podría decirse que la comida es “podrida culturalmente” y el guano “cocinado naturalmente” (Levi-Strauss 1965). En este sentido, podrido es diferente de putrefacto: esta última es una condición que encarnan, por ejemplo, los cadáveres de animales que son expresamente evitados cuando se encuentran en

9 El guano seco puede incluso retirarse en la forma de panes de diferentes tamaños, que se utilizan como leña o como material para construir o reparar corrales.

10 Los mitos y prácticas amerindias que refieren a estas características y capacidades del guano son variadas. Algunas de ellas pueden recuperarse del segundo volumen de las *Mitológicas* de Lévi-Strauss, “De la miel a las cenizas” (1966).

el campo pues su olor fétido puede causar enfermedades, como la *aycadura* (como veremos a continuación). El guano, en cambio, no es evitado y su olor nunca es un problema.

b) El *pusno* en cambio, es un producto transformado en los estómagos, pero que no ha sido excretado. Podría decirse que es anterior al guano, pues es una digestión incompleta, y solo es posible acceder al él cuando se desuella un animal. No tiene forma, es una masa húmeda de pasto. Se acumula por afuera de los corrales donde termina de secarse adquiriendo una consistencia quebradiza (figura 3).

Figura 3. *Pusno*



Nota: acumulación de *pusno* junto al corral, vaciamiento de estómagos en arbustos.

Fuente: fotografías de los autores. Huachichocana, Jujuy, Argentina, 2011-2015.

El proceso de vaciado de los estómagos sobre los montículos de *pusno* es rápido y debe ser realizado con experticia para no rasgar las vísceras durante la manipulación. Algunas exégesis locales señalan que esto debe ser practicado así pues de esa forma “todos los finados del corral” estarán entonces juntos. Se subraya así y también con la precisión de los gestos técnicos la importancia vital del *pusno*. Como mencionamos, estos montículos pueden crecer y terminar siendo bastante visibles junto a los corrales, por lo que no se trata de un producto que deba ocultarse. Al contrario, pareciera que parte de su importancia residiera en que sea diariamente recordado como registro de los sacrificios cotidianos. Ocasionalmente los montículos de *pusno* pueden ser *challados* cuando, por ejemplo, los animales se mudan a un puesto de verano. En este momento los corrales que serán utilizados se sahúman y *challan* para dar entrada nuevamente a los animales, y lo mismo se hace con las acumulaciones de *pusno*. Además, como mencionamos para otras regiones, el *pusno* húmedo recién extraído puede tener como destino el ser arrojado como *challa* dentro de las cuevas, donde terminará de deshidratarse (López *et al.* 2015).

El *pusno* también se involucra en algunas prácticas terapéuticas; se cuenta que uno de los médicos de campo de Huachichocana sabía curar a los niños con el pasto de la panza de los animales. Actualmente, cuando las personas, sufren de

aycadura, el desequilibrio anímico producido por la exposición a olores putrefactos de cadáveres animales, se explica que los enfermos deben ser tratados con la panza y contenidos de un animal recién faenado¹¹. Aunque no podamos extendernos en los detalles de estos procesos, su referencia nos sirve para distinguir, como ya sugerimos, lo podrido (y lo semipodrido, en el caso del *pusno*) de lo putrefacto; e incluso insinuar que lo primero permitiría contrarrestar ciertos efectos de lo segundo.

Podemos observar, entonces, que *pusno* y *guano* habitan una misma red de transformaciones. No obstante, existen diferencias de importancia relativas a sus relaciones entre adentro-afuera y a sus propiedades materiales. El *pusno* se extrae intencionalmente y se manipula en sus formas húmedas, mientras que el guano es excretado naturalmente y debe deshidratarse antes de ser manipulado como abono y combustible. En este sentido, si el guano está más cercano a lo podrido, el *pusno* refiere a un estado anterior: una transformación en proceso, un pudrimiento interrumpido.

Coca y *acusis*

c) La hoja de coca es coqueada por las personas en distintos momentos del día, en ocasiones, durante toda la jornada. Al utilizarla como ofrenda, se la prefiere completa (sin rasgaduras ni dobleces), de color uniforme (mientras más verde, mejor) y tierna (es decir, con cierta humedad, no completamente seca). Como en toda la quebrada y puna de Jujuy, las personas se abastecen de hojas de coca que provienen de Bolivia, y que se comercializan en paquetes de diferentes tamaños y peso (los propios paquetes resultan muchas veces de importancia ritual). Estas hojas de coca generalmente provienen de la región de los Yungas, donde después de recolectadas se las deja secar al sol, sin ningún otro tipo de alteración (Spedding 1992). El proceso de secado, no obstante, deja a la hoja de coca con una cantidad apropiada de humedad, lista para ser coqueada. En cambio, cuando los paquetes son descuidados o se abandonan durante un tiempo, las hojas pueden secarse de más y aunque pueden igualmente ser coqueadas, no suelen ser las preferidas para realizar ofrendas¹².

En general, las hojas de coca son ofrecidas con las manos, directamente sobre algún lugar especial (a la orilla de un camino o debajo de una piedra para augurar un buen viaje) o en el interior de un *pachero* o de una *boca de la Pacha*. La manipulación es mínima: además de la elección de las hojas, que puede realizarse directamente sobre la bolsa o paquete, pueden reunirse tres o más hojas, una sobre otra, para acercárselas a la boca y decir una oración o pedido, o simplemente soplar. La bibliografía que se ocupa de la ritualidad de la hoja de coca (Allen 2002; Bastien 1996) la describe

11 Estas referencias son generalizadas para otras regiones de la quebrada y puna de Jujuy. Suele explicarse que los niños *aycados* o con *susto* (otro desequilibrio anímico) deben ser introducidos dentro de la panza de un animal recién faenado, cubriéndolo totalmente con el *pusno*: lo dejan ahí una hora, lo retiran y al cabo de uno o dos días lo bañan (Pelegrin 2005, Remorini *et al.* 2012).

12 Tal vez porque, siguiendo el argumento de Spedding (1992), las hojas de coca demasiado secas pasan a estar “cocidas” y no “crudas”, perdiendo su condición de anticomida, esencial para ser ofrendadas a seres poderosos.

como una de las ofrendas de mayor potencia, conectada con las fuerzas vitales y fértiles de mayor intensidad. Además, señalan que los soplos incorporan parte de la vitalidad humana (sus pedidos, deseos) a lo que es ofrecido (Bugallo y Vilca 2011).

Si comparamos con el código culinario manejado hasta aquí, la hoja de coca es un producto húmedo, con formas bien definidas que, además, está “cruda”, es decir sin manipulaciones que hayan transformado radicalmente sus características sensibles originales. El esmero está puesto en elegir hojas verdes y enteras, como si se quisiera escoger aquellas que parecen recién cortadas de la planta. Podría especularse que, al escoger hojas lindas, las personas están intentando conectarse con una fuerza (vital, fértil) más allá (y previa a) cualquier tipo de transformación, humana o animal. Además, los huacheños asocian las hojas de coca y las pasturas que comen los animales como parte de un mismo conjunto alimenticio/ritual, y por ello, por ejemplo, al manipular las hojas de coca hay que tener mucho cuidado de que no se *venteen* (vuelen) porque con ellas se iría el pasto de los animales.

d) El *acusí* es el resultado de las hojas de coca procesadas por las personas, coqueadas, mantenidas durante un tiempo en la boca, generalmente entre las encías y el lado interno de las mejillas. Muchas veces, se coquea junto a la *yista*, que se introduce entre las hojas de coca a fin de que no queme las mucosas de la boca. Si bien en Huachichocana muchos hombres y mujeres adultos coquean y lo hacen en público, es difícil encontrar *achos*. El único momento en que la gente retira su *acho* de la boca es cuando se dispone a comer y entonces lo depositan en algún lugar fuera de la vista. Es un gesto privado, y si uno se los encuentra es por error o casualidad. Los *achos* no son, por lo tanto, simples subproductos o desperdicios del coqueado. En cambio, son parte de una comunidad de sustancias y fluidos personales (como las uñas, pelos e incluso la ropa), que retienen parte de la vitalidad. Debido a esto pueden ser usados para dañar o brujear a las personas y por lo tanto deben ser atendidos y no arrojados a cualquier parte (Bugallo y Vilca 2011)¹³.

Los *acullicos* pueden describirse como pequeñas masas verdes muy húmedas, donde es casi imposible distinguir las hojas individuales que fueron inicialmente coqueadas. Es decir, la forma y singularidad de las hojas es rápidamente olvidada cuando se introducen en la boca (incluso la falta de humedad de algunas hojas puede revertirse al mezclarlas con otras y ponerlas en contacto con la saliva). Las características de los *acullicos* están en relación directa con el tiempo que se lo mantiene en la boca, lo que también depende de la costumbre de cada persona a la hora de coquear. Generalmente, quienes trabajan durante todo el día en el campo fabrican *acusis* de mayor tamaño y de una consistencia más homogénea (mientras más se coquea, menos posibilidad hay de identificar restos o partes de hojas). De entre las diferentes ocupaciones, los huacheños reconocen que los *acullicos* de arrieros eran los más grandes y procesados, pues se trataba de personas que transitaban durante días para alcanzar la quebrada y comerciar con sus productos. Estos *achos* son los

13 Paleari (1982) para la misma provincia de Jujuy menciona que se aconseja enterrar el *acullico* cuando su dueño está enfermo y no arrojarlo en cualquier parte con el fin de evitar daños que puedan agravar el mal.

que se encuentran adheridos a las rocas, pues fueron escupidos directamente sobre las peñas —solo los muy entrenados podían hacer esto a la distancia— o retirados de la boca con las manos para entonces arrojarlos con fuerza. Si los *acusis* no están bien coqueados, es decir, no alcanzan una textura húmeda pastosa, será más difícil que se adhieran a la roca. Los *acullicos*, como vimos para otras áreas, también se depositan como ofrendas en las *apachetas* del camino, pero para ello no precisan estar necesariamente hipercoqueados. En todos los casos, estas pequeñas masas húmedas se deshidratan hasta terminar siendo quebradizas y friables. Cuando los *acusis* no fueron muy coqueados, las ofrendas secas terminarán revelando partes de hojas individuales que quizá terminan desprendiéndose. Sin embargo, aquellos adheridos en las rocas se mostrarán como una pasta uniforme que durará seca en el tiempo. Si seguimos la lógica de descripción utilizada hasta aquí, diremos que el *acusi* es posterior a las hojas de coca, de la misma manera que el *pusno* es posterior al pasto; y, aunque no es digerido en términos estrictos (no se traga ni pasa por el estómago), las hojas de coca son profundamente transformadas durante el coqueo, como lo fue también el pasto al transformarse en *pusno*.

Pusno y acusis: términos intermedios

- 18 ■ Los *acusis* constituyen el producto de una transformación; pero a diferencia del *pusno*, nunca tienen como destino la digestión completa y excreción. A partir de esta diferencia y los testimonios locales que asocian las hojas de coca con las pasturas, y los *achos* con el *pusno*, podemos entonces comparar ambos procesos de transformación y las relaciones involucradas.

El pasto y las hojas de coca son introducidos al cuerpo de animales y personas: el primero como alimento, en el sentido literal del término, y las segundas como un alimento de otro orden (que podríamos llamar, tentativamente, espiritual o anímico). El pasto es transformado mediante una serie de procesos que inicia con la masticación de los dientes, continúa en los estómagos con la transformación en *pusno* y termina en los intestinos con la formación del guano, que será excretado por el ano en forma de bolitas bien formadas, semihúmedas y de una dureza media. Cuando, en cambio, se da muerte y se desuella un animal, el pasto se recupera deliberadamente de la panza en la forma de *pusno*, una masa húmeda y sin forma. El *pusno* no posee una expresión “natural”, solo es accesible mediante el accionar de las personas (o de animales salvajes) que matan a su portador y lo extraen deliberadamente de adentro hacia afuera¹⁴. Las hojas de coca, por su parte, se introducen al cuerpo de las personas y permanecen en la boca siendo coqueadas y transformadas en una masa húmeda y sin forma. A diferencia del pasto, su único destino es la extracción deliberada, aunque al hacerlo nos encontremos con una masa muy similar a aquella que, en el cuerpo de los animales, tenía como destino transformarse en *guano*. Es decir, desde el punto de vista de los productos, *pusno* y *acusi*, ambos son el resultado de lo

14 Salvo cuando el animal escupe una pequeña parte, al igual que las personas con los *achos* (ver nota 8).

que podríamos llamar procesos incompletos de digestión: la boca, saliva y dientes humanos consiguen, mediante un hipercoqueado, transformar a la hoja de coca en un producto idéntico al que naturalmente llegan los pastos tras pasar por la boca, saliva y dientes y arribar a los estómagos de los animales.

Los cuerpos humanos y animales poseen entradas, partes medias y salidas y estos pasajes son siempre bien referidos en nuestras observaciones. Por ejemplo, se detalla muy bien cómo debe hacerse para extraer el *acusi* de la boca por los labios y hacer la ofrenda: meter uno o dos dedos en el espacio entre la encía y el cachete, presionando contra este último para separar el bolo y poder extraerlo completo. Lo mismo para el caso del *pusno*: la panza (el conjunto de los estómagos) debe ser transportada hasta el montículo fuera del corral, sostenerla encima y solo entonces hacerle un tajo de cuchillo cuidando que el contenido tibio se derrame sobre las acumulaciones previas, para terminar de exprimir o *chumar* la víscera hasta dejarla vacía. Incluso cuando los animales excretan guano, los pastores observan el proceso y los niños juegan colocando una mano en forma de cuenco bajo el ano para ir recibiendo las bolitas húmedas y calientes. Es decir, no solo hay adentro y afuera. Nuestros interlocutores nos muestran que el momento del paso entre estados es importante; el pasaje es un estado más. El *acusi* y el *pusno*, entonces, son extraídos antes de salir (negando el proceso excretorio, literal o figurado) y retienen, en su forma relacional y empírica, el estar en un “entre”, en un “paso”. No apuntan a un proceso natural dual de entradas y salidas, sino ternario: entrada, paso o pasaje y salida. Cargan consigo la fuerza de ser un “entre”.

En este punto, y para avanzar en nuestro ejercicio analítico, sugeriremos que este pasaje o “entre”, que no es crudo (hoja de coca) ni podrido (guano), podría ser identificado con la función “cultural” de lo “cocido/hervido”, tal y como argumentaba Lévi-Strauss. Con este movimiento nos interesa rescatar y servirnos de la fuerza relacional que guarda en su interior el triángulo culinario, que atiende a los términos y a sus transformaciones continuas. Ello no supone simplemente generar una asociación palmo a palmo con la propuesta estructuralista —que, sin embargo, podría ser reclamada desde alguna perspectiva. En este sentido, ya hemos sugerido que coca y guano podrían ser considerados, por parte de la bibliografía e incluso por nuestras descripciones previas, como un par de opuestos complementarios, ambos con potencia: la primera por ser pura vida (y “cruda”), el segundo por ser pura muerte (y “podrido”). Lo que podemos agregar aquí es que entre ese par de opuestos complementarios, hay un término intermedio: *acusi-pusno*. Ambos son más parecidos entre sí que con las materias a las cuales refieren originalmente, y apuntan a una transformación signada por un fuerte desmenuzamiento que deja a los productos finales como “papilla” (retomando la caracterización de Spedding 1992, 55), tal y como hace la cocina cotidiana indígena. En otras palabras, esta transformación ocupa una posición análoga a la de los guisos y sopas espesas que se elaboran sobre los fogones: entre lo crudo (hojas de coca) y lo podrido (guano), ahora tenemos, como diría Lévi-Strauss, la cocina (*acusi-pusno*).

En muchos contextos indígenas andinos, la masticación comienza en la olla cuando la comida se está cocinando, antes de entrar en los cuerpos. Al mismo tiempo, la digestión puede ser referida como una forma de cocina, por lo que podría decirse que los cuerpos digieren y, al mismo tiempo, cocinan (Levi-Strauss 1965, 1966). Si atendemos a las relaciones locales —y tal vez andinas más amplias—, la digestión en su forma relacional, es decir, como todo aquello que sucede al interior del cuerpo, desde el masticar al embarazo, se corresponde con la cocina y apunta, además, a una técnica particular: el hervido, técnica culinaria por excelencia (Spedding 1992; Pazzarelli 2010). Desde este punto de vista, podríamos vincular a nuestro término intermedio *acusi-pusno* con el cocido/hervido de un hipotético triángulo culinario, en el que los cuerpos de personas y animales actúan como las vasijas y ollas de un proceso de transformación que bien podría ser llamado culinario.

Pero si la coca (cruda) es pura vida y el guano (podrido) es pura muerte, ¿qué lugar vital le está reservado al *acusi-pusno* (hervido)? Tal vez, justamente, aquello que Lévi-Strauss identificó en los mitos amerindios como la “vida breve”. Sea la humana o animal, se trata de la vida que es de este lado del mundo. Es un término intermedio que encarnan las personas que, lejos de la vida infinita de los mitos, vienen a este mundo para nacer y luego morir. La vida breve, recogida en mitos de tierras bajas y altas, es aquella signada por la corrupción, por la duración limitada que se expresa en un pudrimiento que lleva de lo crudo a lo podrido. La vida breve es lo que está en el medio, o sea, la cocción y sus productos. Esta idea es la que nos permite terminar sugiriendo algunas hipótesis sobre las resonancias entre las geografías de las rocas y de los cuerpos.

Discusión y consideraciones finales

Acusi y *pusno* se asemejan por los pasos que transitan. Ambos son productos que estaban adentro y deben ser retirados con las manos; no salen “naturalmente” salvo cuando se escupen. Están en el “medio”; no solo “medio digeridos” o “medio cocinados”, sino que están literalmente en el medio: en los cachetes o en el estómago. Pero, además, cuando dijimos que *acusi-pusno* son ofrendas de contextos específicos nos referíamos con ello a los pasos de los caminos, generalmente definidos como *puertas*, y también a los estrechos o angostamientos, que marcan transiciones en el espacio. Parece existir, entonces, cierta homología entre los pasos del espacio, los pasajes del cuerpo y los términos intermedios, *acusi-pusno*, que son utilizados como ofrendas. Así como algunos autores sugieren las correspondencias entre cuerpo humano y geografía (Bastien 1996), podríamos considerar a los rasgos espaciales que permiten pasar de un lado a otro del mundo (*puertas*, *punkus*, estrechos, cuevas, pero también las bocas y tumbas) como los labios, los estómagos y los anos

del espacio¹⁵. La pregunta que nos hacemos es si la especificidad de estas analogías puede tener algunas otras implicaciones.

Dijimos que, así como entre crudo y podrido se encuentra lo cocido-hervido como producto de la cocina, entre la vida pura y la muerte absoluta se encontraría la vida humana, la vida breve. Los huacheños dicen que desde que somos concebidos somos cocinados y luego conducidos hacia un proceso de pudrimiento final, la muerte, en el que seremos comida de la *Pacha*. Lo que queda en el medio (entre el nacer y el ser comidos) es la vida humana y animal, tal y como la conocemos en este lado del mundo. Como el *acusi-pusno* y cualquier otro producto hervido nuestro cuerpo señala un momento concreto de la vida yendo hacia la muerte. Aquí se abren los caminos hacia dos posibles interpretaciones.

Si *acusi-pusno* constituye un término medio y es, en todo sentido, una metonimia de la vida breve, entonces lo que se ofrece a los pasos del espacio es una parte de las personas. Los pasos y las *puertas* del espacio no son azarosamente los lugares más peligrosos. Son los más peligrosos, porque son lo que reclaman vidas de “este” lado para dejarnos pasar al “otro”. Desde el marco de esta perspectiva sacrificial clásica, escupir el *acusi* constituye la posibilidad de ofrecerse como comida a los seres poderosos del espacio, pero sin morir en el intento. Se trata de entregar parte de la propia vida, y no solo la vida/muerte absoluta de las hojas de coca y del guano. Que los *acusis-pusno* luego están deshidratados y duros en las piedras tal vez sea la señal de que las peñas *recibieron* (aceptaron) a las personas, al menos parcialmente, como ofrendas y terminaron de coquearlos. Pero ¿hay algo más allá aparte de ese sacrificio?

Podemos volver a subrayar aquí la existencia de una resonancia entre geografía y cuerpo, a nivel anatómico y fisiológico, compartiendo transformaciones y pasos intermedios: cuerpos y espacios como versiones fractales unos de los otros, que se reflejan mutuamente. Pero estas resonancias o reflejos precisan de una fabricación continua, que permita extender su vida en el tiempo (véase Pazzarelli 2019). Lo que estas *challas* muestran es que el interior procesado de los cuerpos humanos y animales es sacado afuera, una y otra vez, y entonces se vuelve roca, espacio, geografía. De alguna forma, las *challas* extienden y proyectan la condición de un ser-estar siendo coqueado/masticado a espacios fuera del cuerpo, justamente a aquellos que parecen reclamar de este tipo de sustancias al tratarse también de panzas, bocas y anos de piedra.

Se trataría de ayudar a fabricar un cuerpo externo, pero esperando que al mismo tiempo nos contenga; las personas arrojan *achos* y *pusnos* para fabricar panzas y bocas por las cuales caminar. En ese movimiento, ¿no se transforman las propias personas en *pusno* y *achos* de estos nuevos estómagos pétreos? Para decirlo en otras palabras, las personas se aprovechan y al mismo tiempo ayudan a fabricar

15 Podríamos incluir a las minas y a sus entradas como rasgos importantes de la geografía, que permiten pasos entre diferentes dimensiones del mundo. De todas maneras, la perspectiva fractal que intentamos sugerir aquí impide jerarquizar fácilmente este tipo de rasgos, dado que hasta una pequeña piedra en el camino también puede devenir el paso a otro mundo en determinadas situaciones (ver Pazzarelli 2022).

las propiedades fractales del mundo: abren bocas y panzas solo para descubrir que *pusno* y *achos* son versiones de sí mismas, pues ellas también son productos indigestos, pero de panzas mayores, rocosas. Al quebrar estos límites y transferir sustancias vitales de un lado al otro del mundo, se produce una suerte de fecundación, un trasplante de materia vital, desde las panzas animales y bocas humanas a las aberturas corporales de las rocas. La deshidratación de *achos* y *pusnos* es la confirmación de que esa transferencia ha sido posible, de que las panzas rocosas actuaron como cuerpos y de que las personas siguen entonces siendo contenidas por ellos. Al mismo tiempo, la deshidratación es la certeza de que esa vida es temporal. Por eso, hay que seguir escupiendo y ayudando a fabricar panzas-mundos, se trata de un proceso que no puede terminar si es que las personas desean seguir viviendo allí. Escupir regularmente es la confirmación de que la vida solo puede ser tal, si es breve.

La atención a esta condición fractal nos permite sugerir otra hipótesis: cuando las prácticas huacheñas homologan cuerpos y geografías están apuntando a una resonancia que habla un lenguaje anterior al de las ofrendas sacrificiales. Es decir, la potencia de la relación fractal entre cuerpo y geografía reposa en la circulación continua de pastos y hojas de coca, que pasan de los cuerpos pétreos a los cuerpos biológicos, y de *achos* y *pusno*, que hacen el camino inverso. El sostenimiento de esta fecundación mutua es el fundamento de aquella fuerza fractal que mantiene unidas a las diferentes partes del cosmos; su temporalidad la caracteriza como vida breve. Esta fecundación no precisa del lenguaje de las ofrendas a seres poderosos para existir, aunque este pueda ser una de sus declinaciones posibles y más comunes. Es decir, las relaciones de transferencias “culinarias” que vinculan a seres poderosos del paisaje y seres humanos y animales emanan de esta fractalidad previa, que los atraviesa como una fuerza espectral —pero de la que no son su fundamento (Viveiros de Castro 2019; ver Pazzarelli 2022).

Finalmente, podemos aventurarnos a sugerir una diferenciación extra: escupir *acusis* y arrojar *pusno* son prácticas que desdoblan la perspectiva de las personas. De un lado, al pedir por un buen viaje en el camino, son deudoras de seres poderosos del espacio que les permiten vivir a costa de la entrega de una parte de ellas mismas; entonces, hablan el lenguaje sacrificial de las ofrendas que vinculan a distintos seres, humanos o no. De otro lado, al indicarnos las relaciones prácticas y sensibles que existen entre ofrendas y geografía, parecen intentar estimular resonancias profundas con el mundo; entonces se aprovechan de un movimiento fractal-vital que existe antes y por fuera de cualquier tipo de ser. Esta idea, que intenta traducir el mundo de las ofrendas en Huachichocana podría ser útil para otras regiones del mundo andino.

Tal vez por eso había una panza suelta en el estrecho de la quebrada huacheña como mencionábamos al inicio de este trabajo; tal vez era la geografía recordando que cada vez que caminamos por allí lo hacemos por adentro de nosotros mismos. Y que ese adentro, no es completamente nuestro. El mundo y su geografía tal vez no sean más que una gran panza dada vuelta. Y las personas, quizá, no sean más que *acho* y *pusno* circulando por ella.

Referencias

1. Albornoz, Cristóbal de. (1568) 1967. "Instrucción para descubrir todas las guacas del Pirú y sus camayos y haciendas". *Journal de la Societe des Americanistes* 56 (1): 17-39. <https://doi.org/10.3406/jsa.1967.2269>
2. Allen, Catherine. 2002. *The Hold Life Has: Coca and Cultural Identity in an Andean Community*. Washington; Londres: Smithsonian Institution Press.
3. Allen, Catherine. 1998. "When Utensils Revolt: Mind, Matter, and Modes of Being in the Pre-Columbian Andes". *RES: Anthropology and Aesthetics* 33 (1): 18-27. <https://doi.org/10.1086/RESv33n1ms20166999>
4. Ambrosetti, Juan Bautista. 1967. *Supersticiones y leyendas: región misionera, valles calchaquíes, las pampas*. Santa Fe: Castelli S. A.
5. Arnold, Denise y Juan de Dios Yapita. 1996. *Madre melliza y sus crías: Ispall Mama Wawampi. Antología de la papa*. La Paz: Hisbol/ILCA.
6. Arnold, Denise y Juan de Dios Yapita. 1998. *Río de vellón, río de canto. Cantar a los animales, una poética andina de la creación*. La Paz: Hisbol/ILCA.
7. Bastien, Joseph. 1996. *La montaña del cóndor. Metáfora y ritual en un ayllu andino*. La Paz: Hisbol.
8. Berenguer, José. 2004. "Cinco milenios de arte rupestre en los Andes atacameños: Imágenes para lo humano, imágenes para lo divino". *Boletín del Museo Chileno de Arte Precolombino* 9: 75-108. <https://precolombino.cl/wp/biblioteca/boletin-del-museo-chileno-de-arte-precolombino-volumen-9-2004/>
9. Bertonio, Ludovico. (1612) 1993. *Transcripción del vocabulario de la lengua aymara*. La Paz: Instituto de Lenguas y Literaturas Andinas-Amazónicas.
10. Brackebusch, Luis. 1883. "Viaje a la provincia de Jujuy: discursos pronunciados en el Instituto geográfico argentino (Sección Córdoba)". *Boletín de la Academia Nacional de Ciencias* 5: 185-252.
11. Bugallo, Lucila y Mario Vilca. 2011. "Cuidando el ánimo: salud y enfermedad en el mundo andino (puna y quebrada de Jujuy, Argentina)". *Nuevo Mundo Mundos Nuevos* (en línea). <https://doi.org/10.4000/nuevomundo.61781>
12. Fernández Distel, Alicia. 1981. "El período de agricultura incipiente en Sudamérica: Los primeros impulsos agrícolas en las culturas formativas. Volumen I". Tesis doctoral, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires. <http://repositorio.filo.uba.ar/handle/filodigital/1291>
13. Girault, Louis. (1958) 1987. *Kallawaya: curanderos itinerantes de los Andes*. La Paz: Unicef; ENE.
14. Guamán Poma de Ayala, Felipe. (1615) 1980. *Nueva crónica y buen gobierno*. Ciudad de México: Siglo XXI.
15. Guber, Rosana. 2011. *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Buenos Aires: Siglo XXI.
16. Hugh Jones, Christine. 1980. *From the Milk River: Spatial and Temporal Processes in Northwest Amazonia*. Cambridge: Cambridge University Press.
17. Levi-Strauss, Claude. 1966. *Du miel aux cendres. Mythologiques II*. París: Plon.
18. Levi-Strauss, Claude. 1965. "Le triangle culinaire". *L'Arc* 26: 19-29.

19. López, Gabriel, Federico Coloca, Sonia Araya, Juan Orsi y Silvina Seguí. 2015. "El sitio Cueva Inca Viejo, Salar de Ratones, Puna de Salta: evidencia arqueológica y procesos de interacción macrorregional". *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología* 40 (1): 45-71. <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/47895>
20. Métraux, Alfred. 1934. "Contribution au folk-lore andin". *Journal de la Société des Américanistes* 26 (1): 67-102. <https://doi.org/10.3406/jsa.1934.1909>
21. Murúa, Martín de. (1613) 1986. *Historia general del Perú*. Madrid: Historia 16.
22. Núñez, Lautaro, Isabel Cartajena, Juan Loo, Santiago Ramos, Timoteo Cruz, Tomás Cruz y Héctor Ramírez. 1997. "Registro e investigación del arte rupestre en la Cuenca de Atacama (Informe Preliminar)". *Estudios Atacameños* 14: 307-325. <https://revistas.ucn.cl/index.php/estudios-atacamenos/article/view/3248>
23. Paleari, Antonio. 1982. *Diccionario mágico jujeño*. Buenos Aires: Impresora del Plata.
24. Pazzarelli, Francisco. 2022. "Animales paralelos. Dualismos y perspectivas en los Andes Meridionales". En *Animales humanos, humanos animales. Relaciones y transformaciones en mundos indígenas sudamericanos*, editado por Lucila Bugallo, Penelope Dransart y Francisco Pazzarelli, 299-325. Buenos Aires: Antropofagia.
25. Pazzarelli, Francisco. 2019. "Looks Like Viscera. Folds, Wraps, and Relations in the Southern Andes". *Social Analysis* 63 (2): 45-65. <https://doi.org/10.3167/sa.2019.630203>
26. Pazzarelli, Francisco. 2010. "La importancia de hervir la sopa. Mujeres y técnicas culinarias en los Andes". *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología* 10: 57-181. <https://doi.org/10.7440/antipoda10.2010.08>
27. Pelegrín, Maricel. 2005. *Cuando la salud viene de la tierra: una visión antropológica de la medicina popular en Jujuy, República Argentina*. Buenos Aires: Del Umbral.
28. Remorini, Carolina, Marta Crivos, María Rosa Martínez, Abigail Aguilar Contreras, Analía Jacob y María Laura Palermo. 2012. "Aporte al estudio interdisciplinario y transcultural del susto". *Dimensión Antropológica* 19 (54): 89-126. <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/dimension/article/view/1015>
29. Santa Cruz Pachacuti, Joan de Santa Cruz Yamqui. (1613) 1993. *Relación de antigüedades deste reyno del Pirú. Edición facsmilar, con estudio preliminar de Pierre Duviols, transliteración y comentario lingüístico de César Itier*. Cuzco: CERA Bartolomé de las Casas.
30. Spedding, Alison. 1992. "Almas, anchanchus y alaridos en la noche: el paisaje vivificado de un valle Yungueño". En *II Congreso Internacional de Etnohistoria, Coroico. Etnicidad, economía y simbolismo en los Andes*, editado por Silvia Arze, 299-330. La Paz: Hisbol-IFEA-SBH-ASOR.
31. Strathern, Marilyn. (1999) 2014. "O efeito etnográfico". En *Marilyn Strathern: o efeito etnográfico*, autora, 345-405. São Paulo; Cosac & Naify.
32. Vitry, Christian. 2002. "Apachetas y mojones, marcadores espaciales del paisaje prehispánico". *Revista Escuela de Historia* 1 (1): 179-191. Salta: Universidad Nacional de Salta.
33. Viveiros de Castro, Eduardo. 2019. "Brasil, país del futuro anterior". En *Cosmopolítica. Desarrollo, etnocidio y suficiencia intensiva*, 20-41. Córdoba: La Sofía Cartonera.

34. Von Rosen, Eric. 1957. *Un mundo que se va: exploraciones y aventuras entre las altas cumbres de la cordillera de los Andes*. Tucumán: Fundación Miguel Lillo-Universidad Nacional de Tucumán.



Francisco Pazzarelli

franciscopazzarelli@ffyh.unc.edu.ar

Doctor en Antropología y licenciado en Historia de la Universidad Nacional de Córdoba, Argentina. Actualmente es docente de la Facultad de Filosofía y Humanidades de la misma casa de estudios e Investigador Adjunto del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas de Argentina. Entre sus últimas publicaciones están: (en coautoría con Lucía Bugallo y Penelope Dransart) *Animales humanos, humanos animales. Relaciones y transformaciones en mundos indígenas sudamericanos* (Buenos Aires: Antropofagia, 2022); (editado en conjunto con Celeste Medrano) *Afectación. Estar en la trampa: etnografías en América del Sur* (Buenos Aires: Red Editorial, 2022). <https://orcid.org/0000-0003-0574-7093>

Verónica S. Lema

vslema@gmail.com

Doctora en Ciencias Naturales y licenciada en Antropología de la Universidad Nacional de La Plata, Argentina. Investigadora adjunta del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas de Argentina y docente de la Facultad de Filosofía y Humanidades de la Universidad Nacional de Córdoba. Entre sus últimas publicaciones están: “Cuando el diablo mete la cola: k’horó, chamanismos y mundos liminales en los Andes centro sur”, *Revue d’Ethnoécologie* 23 (2023): en línea, <https://doi.org/10.4000/ethnoecologie.9765>; “De plantas, animales, minerales y soplos: implementos para tabaco y cebil en Pampa Grande, Salta, Argentina (0-1000 DC)”, *Boletín del Museo Chileno de Arte Precolombino* 28, n.º 1 (2023): 169-193, <http://dx.doi.org/10.56522/bmchap.0040010280003>. <https://orcid.org/0000-0002-6273-286X>