



REVISTA DE ANTROPOLOGÍA Y ARQUEOLOGÍA

Antípoda. Revista de Antropología y

Arqueología

ISSN: 1900-5407

antipoda@uniandes.edu.co

Universidad de Los Andes

Colombia

Pazzarelli, Francisco

LA IMPORTANCIA DE HERVIR LA SOPA. MUJERES Y TÉCNICAS CULINARIAS EN LOS ANDES

Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología, núm. 10, enero-junio, 2010, pp. 157-181

Universidad de Los Andes

Bogotá, Colombia

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81415652008>

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

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

LA IMPORTANCIA DE HERVIR LA SOPA. MUJERES Y TÉCNICAS CULINARIAS EN LOS ANDES

FRANCISCO PAZZARELLI*

fpazzarelli@hotmail.com

Museo de Antropología, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina

157

RESUMEN El objetivo de este trabajo es analizar el lugar que las mujeres y sus técnicas culinarias tienen en los estudios antropológicos sobre los Andes. Consideramos que, mientras que el ofrecimiento y consumo de alimentos y bebidas ha sido el foco de muchos trabajos, la producción de comidas cotidianas (sopas) ha sido analizada de forma ocasional. Esbozamos, entonces, una propuesta que permite reinterpretar la producción cotidiana de comidas como instancias críticas en la definición de los espacios de poder femeninos.

PALABRAS CLAVE:

Mujeres, técnicas culinarias, cocina, comida, poder.

* Licenciado en Historia, Becario Doctoral de CONICET, realiza el Doctorado en Antropología en la Universidad Nacional de Córdoba (Argentina), y desarrolla sus tareas en el Museo de Antropología de la misma casa de estudios. Su investigación se concentra en el análisis de prácticas de alimentación prehispánicas en el valle de Ambato (provincia de Catamarca, noroeste argentino), considerándolas como instancias de estructuración de modos de vida y relaciones sociales particulares, en un contexto de cambio y diferenciación social. Es dirigida por el Dr. Andrés Laguens.

ABSTRACT The aim of this paper is to analize the position that women and their culinary techniques have in anthropological studies in the Andean region. We consider that, while the offering and consuming of food and beverages have been in focus in several works, the production of everyday food (soups) have been analyzed in very few occasions. We outline a proposal which will permit the reinterpretation of the everyday food production, like critical instances in the definition of feminine power spaces.

RESUMO O objetivo deste trabalho é analisar a posição que as mulheres e as suas técnicas culinárias tem nos estudos antropológicos sobre os Andes. Consideramos que, enquanto o oferecimento e consumo de alimentos e bebidas tem sido o foco de muitos trabalhos, a produção de comidas cotidianas (sopas) tem sido analisada de forma ocasional. Apresentamos então, uma proposta que permita reinterpretar a produção cotidiana de comidas como instâncias críticas na definição dos espaços de poder femininos.

KEY WORDS:

Women, culinary techniques, kitchen, food, power.

PALAVRAS-CHAVE:

Mulheres, técnicas culinárias, cozinha, comida, poder.

LA IMPORTANCIA DE HERVIR LA SOPA. MUJERES Y TÉCNICAS CULINARIAS EN LOS ANDES¹

FRANCISCO PAZZARELLI

INTRODUCCIÓN

159

G

RAN PARTE DE LA VIDA de las mujeres campesinas-indígenas² en los Andes se desarrolla en las cocinas. Se cocina para alimentar la familia, para cumplir con los trabajadores y para auspiciar festejos. Encienden el fuego, transportan leña, acarrean agua, pelan, pican, cortan, muelen, hierven, sirven. Desde niñas deben aprender a hacerse cargo de estas tareas. Aunque luego deban transformarse en asalariadas, nunca dejan de cocinar para sus familias.

La literatura antropológica afirma que la mujer “despliega” su poder al ofrecer los platos en el almuerzo o la cena, pudiendo servir más o menos cantidad e incluso negando la comida. Pero este “despliegue” se vincula,

1 Este trabajo se enmarca en una investigación de doctorado, actualmente en curso, que se concentra en el análisis de la cultura material asociada a prácticas de alimentación prehispánicas en el valle de Ambato (provincia de Catamarca, Noroeste Argentino, entre los siglos VI-XI de nuestra era). Es dirigida por el Dr. Andrés Laguens. Este texto también tiene su origen en una estancia de lecturas e investigación realizada en el Instituto de Lengua y Cultura Aymara (La Paz, Bolivia), que fuera guiada por la Dra. Denise Arnold.

2 Este trabajo recorre variadas etnografías de la región de los Andes centrales realizadas en comunidades de campesinos-indígenas. Cada caso presenta particularidades (vinculadas a su devenir histórico, a sus relaciones con el mundo urbano y a sus formas de identificación étnica) y entendemos que la apelación a una categoría como campesinos-indígenas requiere de estas precisiones regionales e históricas. No obstante, en lo que respecta al estudio de la cocina y la alimentación, no todos los autores han reflexionado acerca de lo que suponen estas categorías de identificación étnica (aunque existen excepciones que aquí serán comentadas, como el trabajo de Weismantel [1994] en relación con los alimentos “blancos” e “indios”). Por lo tanto, aquí utilizaremos estos términos de manera indistinta, a sabiendas de que un trabajo de campo pormenorizado podría enriquecer notablemente nuestras apreciaciones.

usualmente, al momento en que los hombres vuelven de los campos para alimentarse; se trata de un recorrido del que probablemente participó el antropólogo/a, que entonces observa cómo la comitiva espera ansiosa su plato, de manos de alguna de las mujeres de la casa. En estas relaciones se manifestarían las negociaciones que definen, en parte, las posiciones de poder y autoridad de las mujeres. El itinerario de este antropólogo/a imaginario nos ilumina sobre las múltiples dimensiones de los ofrecimientos de comida, pero es aquello que queda en los márgenes de esas descripciones lo que da origen a las preguntas iniciales de este trabajo: ¿Cómo fue hecha esa comida que la mujer reparte? ¿Cuáles fueron las técnicas particulares que desplegó en la cocina mientras los hombres -y antropólogos/as desplegaban otras, propias del trabajo en el campo? ¿Es que este “poder femenino” se produce y revela sólo mediante el ofrecimiento de los platos?

Inspirado en estos interrogantes, este trabajo³ trata sobre las técnicas culinarias que ejecutan las mujeres en sociedades campesinas-indígenas andinas, intentando comprender cómo su descripción y análisis han formado parte (o no) de la manera en que la literatura antropológica ha interpretado la realidad bajo estudio. En general, los ofrecimientos de comida, junto con su consumo, han obtenido la atención de los analistas, mientras que los procesos de producción de platos cotidianos (tarea exclusivamente femenina) no siempre han sido problematizados. Si bien las técnicas culinarias son mencionadas en los textos, no se ofrece la densidad de descripción y análisis etnográfico que poseen, por ejemplo, los ámbitos de la producción agrícola o algunos eventos de comensalidad particulares. Nuestra propuesta, en consonancia con algunos autores, es la apuesta a un cambio en el eje de la discusión: cuestionar los análisis usuales que, entre la producción y el consumo, ubican las técnicas culinarias como medios que tienden a la consecución de platos y bebidas, para abordarlas como instancias críticas de producción de los espacios de poder de las mujeres. Para ello, presentamos un breve recorrido por la literatura antropológica de la región, junto con el análisis de algunos esquemas interpretativos que provienen de la antropología en la Amazonía.

Los trabajos reseñados aquí revisten un carácter etnográfico/antropológico y se concentran en sociedades campesinas agrícolas de la denominada región andina clásica (Spedding y Colque, 2001: vii): regiones del altiplano central (Perú y Bolivia) de habla aimara y quechua, aunque también hemos incorporado ejemplos y referencias de otras regiones, como los Andes ecuatorianos o las tierras bajas bolivianas.

³ El origen de este texto es una estancia de lecturas e investigación realizada en el Instituto de Lengua y Cultura Aymara (La Paz), guiada por la Dra. Denise Arnold.

Una revisión de este tipo requiere de algunas precisiones. Por un lado, en relación con aquello denominado sociedades campesinas-indígenas *andinas*. Si existe o no algo que pueda denominarse *andino*, como un conjunto de prácticas y valores comunes de reproducción continua en el tiempo, es algo que ya ha sido puesto en discusión (Spedding y Colque, 2001; Arnold, 2009). Pero la recurrencia de estudios que incorporan este supuesto, y utilizan ejemplos de comunidades distantes (en tiempo y espacio) para el análisis de situaciones consideradas homólogas, denota que, al menos en los textos, sí existiría un universo de prácticas semejantes; de alguna manera, esto propicia la construcción de este mundo andino (literario) compartido. En el caso de la producción de comidas, esto ha supuesto la apelación a esquemas de oposición, tales como seco/húmedo o cálido/fresco, como estructurantes en la definición de la cocina de los Andes en general.

Hablar de *mujeres* requiere de advertencias similares. No somos ajenos a las discusiones sobre la producción del género, de las diferencias sexuales o sobre la validez de una categoría como *campesinas-indígenas andinas*; pero esto no siempre ha sido discutido en relación con las prácticas de alimentación. Las mujeres a las que aquí nos referiremos son, frecuentemente, aquellas madres, esposas, nueras, hijas o abuelas de los protagonistas (implícitos) varones de la mayoría de las etnografías. En ocasiones, incluso, su lugar en la cocina es referido como aquel al que las mujeres andinas se encuentran *naturalmente* destinadas, en función de los esquemas de complementariedad sexual hombre/mujer, supuestamente generalizados y compartidos. Existen, no obstante, algunas obras que trascienden estos enfoques, vinculando de manera sugerente a las mujeres con la producción o transformación de alimentos y la fertilidad (Arnold, 1996; Arnold y Yapita, 1998; Sikkink, 1994; Weismantel, 1994); estas ideas nos serán de suma utilidad aquí.

2. LA COMIDA EN “LOS ANDES”

La afirmación de que en los Andes “*nada se come crudo*” se encuentra en distintos análisis sobre la cocina y comida andinas (Archetti, 1992: 62-63; Vokral, 1991: 285; Weismantel, 1994: 194-96). Esto, que puede ser cierto para cualquier grupo humano (pues es raro que algo se ingiera sin tener algún tipo de procesamiento, como pelar, cortar o lavar) (Archetti, 1992: 62-63), en los Andes se relaciona con transformaciones muy recurrentes y repetitivas (pelar, picar, cortar, moler) y con un proceso de cocción en particular: el hervido. En algunas regiones, “cocinar” significa “hervir” (Weismantel, 1994:

194; Spedding, 1994⁴), y, generalmente, los alimentos se hierven cuando antes fueron procesados de maneras particulares: picados, cortados, molidos. Los alimentos hervidos permiten obtener el plato básico de la comida campesina diaria en todas las regiones referidas: la sopa (un plato “húmedo”, que suele servirse dos veces al día). Las sopas o “húmedos”, junto con los “secos” (que en los almuerzos y cenas se denominan y sirven en “segundo” lugar), conforman un esquema básico de la alimentación campesina.

Por “sopa” aquí nos referimos a toda una gama de preparaciones que se consumen diariamente en los Andes y que se diferencian por sus texturas, sabores e ingredientes. Entendemos que cada uno de estos platos (fácilmente identificables en un recorrido por cualquier mercado de la región) puede vincularse a identidades regionales y hasta incorporar pequeñas variaciones en su elaboración, pero aquí elegimos no profundizar en estas distinciones, por dos razones: todos ellos comparten una estructura básica de elaboración (picado, molido, hervido) y son referidos por los distintos autores dentro de la categoría general “sopa” (a veces sin realizar demasiadas distinciones que nos permitan efectuar aquí un análisis comparativo pormenorizado). Por otro lado, los “secos” serán referidos sólo de manera complementaria, debido a que poseen relativa frecuencia en comparación con las sopas y no son indispensables en las estructuras de los almuerzos o cenas. Mientras que las mujeres siempre hacen sopas (todos los días, al menos una vez), los secos están reservados para momentos de disponibilidad de alimentos (y dinero) o para eventos especiales de la vida social. Incluso, cuando no hay secos o segundos la sopa se sirve dos veces. De todas maneras, es frecuente que los segundos se constituyan de alimentos que han sido hervidos. Otros secos los constituyen las harinas que se consumen solas o junto con infusiones, así como los alimentos tostados que se transportan a los campos o durante los viajes. Sopas y secos como platos finales (es decir, como comidas ya procesadas y cocidas) forman parte de distintos tipos de análisis.

Por un lado, la ingesta de determinadas comidas, asociada a contextos familiares, rituales y festivos, ha sido considerada una instancia clave en la constitución de distintas subjetividades, reciprocidades o procesos de resistencia (Abercrombie, 1993; Allen, 1978; Canessa, 2006; Johnsson, 1986; Ossio, 1988; Weismantel, 1994). En estos trabajos ha sido frecuentemente constatada la importancia de ciertos platos y comidas en diferentes situaciones de la vida social. De la misma forma, existen abundantes análisis de las relaciones

⁴ En relación con un análisis de la comida paceña, Spedding (1993: 56) afirma que “‘Cocinar’, en general, es *phayaña* [en aimara], y parece tener como ideal central cocinar hirviendo los alimentos en una olla; incluye también las actividades de preparación (lavar, pelar y picar)”. Para el caso de Cotacachi [Ecuador], Camacho (2006) también señala que “cocinar” se refiere a la cocción y a los procesos previos de transformación de los alimentos.

de comensalidad entre seres humanos y no humanos, a través de ofrecimientos rituales de alimentos (Allen, 1978; Contreras Hernández, 1985; Fernández Juárez, 1995; Isbell, 2005; Van den Berg, 1989). En algunos casos, se ha prestado especial importancia a las técnicas de los especialistas en la preparación de mesas rituales, así como a la vinculación de estas técnicas con la producción de comidas cotidianas (Fernández Juárez, 1995). Este foco en los platos finales y en las comensalidades hizo que el interés y el análisis de las relaciones de poder y de las prácticas políticas quedaran fuertemente vinculados a las instancias de consumo y ofrecimiento de alimentos. En cambio, sólo algunos trabajos proporcionan análisis etnográficos de relevancia sobre las instancias de producción de comidas cotidianas, entendiéndolas como locus de estructuración de modos de vida específicos y de negociación de relaciones sociales particulares (por ejemplo, Vokral, 1991, sobre una comunidad del altiplano boliviano-peruano y, especialmente, Weismantel, 1994, sobre una comunidad de la sierra ecuatoriana).

Esta situación nos obliga a volver a interrogarnos sobre la afirmación que enunciamos anteriormente: 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?

3. LAS TÉCNICAS DE TRANSFORMACIÓN

En una primera instancia, las técnicas de transformación podrían ser definidas como aquellas operaciones que permiten lograr cambios de estados en los recursos para hacerlos ingeribles. Por supuesto que las características de las operaciones, de las transformaciones deseadas y de lo ingerible difieren entre grupos, tiempos y contextos; en ello reside la especificidad de las técnicas (Mauss, 1971). No obstante, si nos concentráramos en los textos y en las transformaciones allí descritas, rápidamente observaremos que parecen tener objetivos diferentes a la sola producción de sustancias ingeribles.

Los grandes ámbitos de la transformación de alimentos recurrentemente descritos en las etnografías andinas tienen dos fuentes principales: los productos de conserva y la chicha. La primera de ellas supone la deshidratación de tubérculos (y de carnes –charqui–, aunque es menos referida) mediante su exposición al sol y a las heladas en la región del Altiplano. La transformación reduce el tamaño y el peso de los tubérculos, elimina o suaviza su sabor amargo y los vuelve incorruptibles al paso del tiempo, convirtiéndolos en un producto estimado para los tiempos de escasez y para el intercambio (algunas descripciones de este proceso, en Allen, 1978: 206; Mamaní, 1978; Sikkink, 1994: 63; Van den Berg, 1989: 29; Vokral, 1991: 113). Este proceso de transformación, junto con sus resultados, ha sido relacionado con los ciclos vitales de circulación de energía y con el culto

a los ancestros (Allen, 1978: 205-09; Gose, 2001: 168; Isbell, 1997: 291-92; Sillar, 1996), debido a la particular condición deshidratada que adquieren los tubérculos (secos, como los ancianos y las momias); pero también ha sido vinculado al cuerpo de los vivos, como un componente esencial de la dieta campesina para lograr cuerpos “resistentes” (Fernández Juárez, 1995: 120).

Las técnicas de producción de chicha en los valles son otro ejemplo de importancia; y aunque muchos análisis se refieren a su consumo, otros se ocupan con bastante detalle de su proceso productivo (Camino, 1987; Cutler y Cárdenas, 1985; Muelle, 1978; Randall, 1993). En el caso de la chicha de maíz, las operaciones incluyen una selección cuidadosa de los granos, la producción de harina y distintas instancias de hervido, colado, decantado, mezcla y fermentación. La transformación supone el cambio del contenido de azúcar del maíz y el aumento de su concentración alcohólica. Al igual que en el caso anterior, las técnicas de producción de chicha han sido relacionadas con la circulación de flujos vitales y en vinculación con entes no humanos (Abercrombie, 1993; Gose, 2001; Randall, 1993). El trabajo de Randall (1993: 73), por ejemplo, se detiene en cada una de las etapas de producción para señalar cómo la ejecución de este proceso supone una recreación del cosmos andino. Por su parte, Gose (2001: 145) explica cómo esta transformación permite que las mujeres aporten a la constitución de los ciclos de circulación de la energía y de la fertilidad, del cual hacen parte el maíz, el agua, los cuerpos de las personas que beben y sus residuos (transformación que tiene como eje a la fermentación⁵).

Por una razón u otra, sea por su relación con el almacenamiento a largo plazo o por su relación con el mundo de lo simbólico, las técnicas anteriores suelen ser de referencia constante en diferentes análisis. Sin duda, el objetivo en estas transformaciones excede la producción de sustancias ingeribles, por lo que nuestra primera definición de técnicas culinarias podría verse ampliada a aspectos tales como la organización de la economía doméstica, junto con la producción de determinados sentidos y significados. Son estas transformaciones (y no sólo las características intrínsecas de papas o maíces) las que permiten que los alimentos adquieran formas y estados particulares, a partir de los cuales pueden luego ser clasificados de manera homóloga a los muertos y antepasados o como parte de los flujos vitales. En otras palabras, la deshidratación y la fer-

⁵ “Las plantas cultivadas forman una mediación importante entre los vivos y los muertos [...] Así, agua y maíz parecen ser los dos componentes básicos de la vida, vitalidad pura e incorporación pura [...] Una vez que el agua ha sido absorbido y transformado por las plantas, sin embargo, ya no es una amenaza y hasta puede ser consumido, siempre que haya sido cocinado primero. Las sutilezas de esta transformación no son más aparentes en ningún lugar que en la producción de chicha [...] Una vez fermentada, la chicha todavía contiene los poderes vitalizantes del agua de riego y hasta puede ser atribuido con el poder de causar la germinación instantánea de semillas de maíz” (Gose, 2001: 145).

mentación son presentadas como instancias que condensan y al mismo tiempo revelan múltiples aspectos de la economía doméstica y del mundo ritual campesino; esta característica permite inscribirlas dentro de los problemas clásicos de la antropología (asociados al mundo de lo simbólico y lo “sobrenatural”) y otorgarles por ello un tratamiento etnográfico denso.

No obstante, en ninguno de estos procesos reposa la responsabilidad de la comida diaria: los tubérculos disecados se producen en invierno, luego de la cosecha y cuando las heladas son más fuertes, mientras que la producción de chicha se vincula, generalmente, con ocasiones especiales del calendario festivo⁶. ¿Cuáles son, entonces, aquellas transformaciones que suceden cotidianamente en las cocinas? ¿Acaso se trata de instancias que no condensan ni revelan aspectos de la vida campesina-indígena?

4. LA PRODUCCIÓN COTIDIANA DE COMIDAS

Una casa campesina muchas veces se reduce a una cocina: en esta habitación se desarrolla toda la vida diaria y es el locus de la producción de comidas diarias y festivas, que tienen como lugar central al fogón donde se cuecen los alimentos. Un supuesto generalizado es que la cocina es el centro de una casa, el fogón es el centro de la cocina y la mujer es quien da sentido a todo ello (algunas referencias a esto, en Weismantel 1994: 258, para Zumbagua, Ecuador; en Spedding 1994: 174, para los Yunkas de La Paz, y en Fernández Juárez 1995: 119, para la región alrededor del Titicaca del lado boliviano). El fogón y el fuego se encuentran íntimamente vinculados con las mujeres; de hecho, son ellas quienes los construyen en algunas regiones del altiplano (Vokral 1991: 139) y de las tierras bajas bolivianas (Spedding y Llanos, 1999: 133)⁷.

En la imagen de una cocina con el fogón encendido, la mujer a su lado y la olla sobre el fuego se develan relaciones tan sólidas que todas las etnografías dedican al menos unas líneas para describir estas situaciones cotidianas, con las cuales los antropólogos/as terminan por familiarizarse en su convivencia

6 En algunas comunidades se consume diariamente y se produce para la venta; de todas formas, esto no supone que todas las unidades domésticas la produzcan con la misma frecuencia.

7 En las yungas de Bolivia, “la mujer siempre hace su propio fogón de barro (*qhiri*), elemento simbólico y a la vez práctico que la representa a ella en su rol doméstico y encarna su espíritu femenino, la *qhiri awicha* que es contraparte del espíritu guardián de la casa, el “*kuntur mamani*” (Spedding y Llanos, 1999: 133). Cuando se quiere expresar el odio por una mujer se destroza su fogón a patadas (Spedding y Llanos, 1999).

Este vínculo también se expresa en un ejemplo que proporciona Allen (2002: 53-54), cuando un reciente viudo en Songo (departamento Cuzco) se lamenta por la pérdida de su esposa, ya que nadie más podrá encender el fogón ni hacer la comida en su casa.

Otro análisis que remite a esta relación es el que presentan Arnold y Yapita (1998: 413) para la región de Qaqachaka (linde entre Oruro y Potosí), cuando describen las canciones al ‘fogón’ y al ‘techo’ que entonan las mujeres para que las llamas traigan paja para el techo y leña para el fogón, desde los lugares distantes de los cerros (donde habitan las fieras) hacia las casas, dominio de las mujeres.

en el lugar⁸: el calor del fuego, el humo que lo inunda todo y el burbujeo de las ollas definen el espectro de sentidos que se mantiene toda la jornada, mientras las mujeres despliegan las técnicas aprendidas para procesar y transformar los alimentos en platos, generalmente calientes, que son el sustento, la “fuerza”⁹ de su familia (*sensu* Sikkink, 1994: 73).

Las técnicas culinarias conforman un amplio abanico de opciones que se pone en práctica considerando necesidades, tiempos y gustos, aunque la apelación a determinadas formas de cortar o someter al fuego depende de modos y recetas aprendidas que se ejecutan repetidamente. No obstante, estas operaciones (junto con los gestos, objetos, alimentos y posiciones corporales que suponen) son descritas sólo de manera ocasional, y, dentro de ellas, las referencias a los procedimientos previos a la cocción son aún más escasas: sólo se detallan en caso de recursos amargos o tóxicos (como quinua o yuca) o de alimentos muy “sucios” (entrañas de animales).

Estos procesos¹⁰ previos a la cocción refieren a acciones como lavar, limpiar, remojar (hidratar), secar, pelar, cortar, picar, moler, llenar, cernir y batir. Algunos destacan por ser realizados de forma recurrente: todo lo que se cocina debe ser antes lavado, pelado, cortado, picado o molido (mientras que no todo se remoja, rellena o seca, por ejemplo). Los vegetales son sometidos siempre a estos procesos, mientras que las carnes se cortan en trozos mayores (aunque el charqui puede molerse)¹¹. Son pocas las ocasiones en donde los alimentos se cocinan enteros; tal es el caso de los tubérculos asados (en hornos de barro) o el pescado en la sopa (como el karachi, en la sopa conocida como “wallaque” en la región alrededor del Titicaca). La reducción del tamaño (mediante picado, cortado o molido) parece ser una condición de casi cualquier plato.

No existen trabajos que se interroguen por el sentido de estas operaciones, más allá de sus evidentes objetivos funcionales; sólo contamos con el sugerente análisis de Arnold (1996) acerca de pelado de las papas en el límite Oruro/Potosí.

8 Estas descripciones, que introducen a los lectores a un plano sensorial (el humo, el burbujeo, los sabores), parecieran tener el doble objetivo de describir los escenarios cotidianos de las mujeres campesinas, al tiempo que demostrar el *estar allí* del antropólogo, compartiendo los eventos más íntimos de sus informantes (Geertz, 1998).

9 Sikkink (1994: 73) expresa que en la comunidad de Condo, del departamento de Oruro, en Bolivia, “cocinar es una extensión de las tareas de procesamiento de granos de las mujeres y de su rol de guardiana de las reservas (la base de la UD [Unidad Doméstica]). Procesar alimentos para las comidas y cocinarlas constituye una extensión inexorable de las tareas que las mujeres realizan en la lucha por sostener a sus familias. Pelar papas para la sopa y otros platos es la fuente de fuerza, la fuerza que permite a la gente trabajar” (Traducción del autor).

10 En otro trabajo (Pazzarelli, 2009) describimos en detalle cada una de las técnicas de cocción y precocción, precisando algunas diferencias regionales, objetos y recursos alimenticios involucrados.

11 “Esta forma de picar es general, aunque se practica particularmente en la sopa, las legumbres y otras preparaciones húmedas [...] La carne, en cambio, rara vez es picada, y se sirve en grandes trozos” (Spedding, 1993: 54, para el departamento de La Paz, Bolivia).

En este lugar, las cáscaras se vinculan al abono que colocan las mujeres al sembrar, a la placenta de la tierra que las recibe y a la sangre de los antepasados maternos; comerlas significaría comer esta sangre (una forma de canibalismo sólo permitido en determinados momentos del año), por lo que en la cocina diaria las papas deben pelarse de forma completa¹² (Arnold, 1996: 219-222).

Los procesos de cocción, en cambio, son mejor referidos que los consignados anteriormente. De las distintas formas reconocidas (tostar, asar, freír, al vapor), la que define a la cocina campesina es el hervido (y ya dijimos que en ocasiones el verbo “cocinar” se refiere a esta técnica).

Hervir supone la cocción en un medio líquido, contenido en una olla, que se lleva al punto de ebullición (Hocquenghem y Monzón, 1995: 84). Hervir es hacer sopa, y para ello los alimentos deben estar molidos, cortados, picados y/o pelados. Se introducen de a uno, esperando que el anterior hierva (Vokral, 1991: 157). Esta incorporación individual define tiempos para cada producto (que hierven con distinta rapidez) y permite controlar el proceso de “espesado” característico de las sopas.

A diferencia de otras formas de cocción (que se vinculan con productos particulares), todos los alimentos son plausibles de ser hervidos, cualquiera sea su estado: en las ollas pueden incorporarse productos ya cocidos (tostados o freídos), al tiempo que los alimentos hervidos son materia prima para otras formas de cocción (como las papas que luego se asan o se fríen). De esta manera, las ollas con agua hirviendo definen la identidad de la cocina campesina diaria, no sólo en relación con el plato final más usual (la sopa) sino como un eje sobre el que giran otras técnicas de cocción y procesamiento. El hervido, además, supone un fuego regular que puede lograrse mediante un buen manejo del combustible, en especial si es guano, lo que refuerza la relación mujer-fogón-comida, si consideramos las técnicas de mantenimiento de las brasas. La recurrencia de estas técnicas ha sido analizada de distintas maneras.

Algunos autores afirman que, en ocasiones, la presencia de determinados alimentos no determina la estructura final de los platos ni su calidad; es la ejecución de determinadas técnicas lo que permite lograr, en última instancia, los platos deseados (Vokral, 1991: 302). Spedding (1993: 52) señala algo similar con respecto a las cocinas campesina y urbana en Bolivia: la variación entre ambas se manifiesta en los ingredientes y no en el *cuisine*, que se mantiene casi inalterado y es lo que asegura un esquema de platos similar (en este sentido, ver Vera Zegarra [2009], para un análisis de la comida y la cocina de la élite paceña).

12 Un relato de Arnold (1996: 195) nos permite imaginar a las mujeres de esta región mientras los agentes de las entidades de desarrollo intentaban enseñarles a comer las papas sin pelarlas... para aprovechar el valor nutritivo de las cáscaras.

Estos enfoques, al admitir la importancia de la ejecución de ciertas técnicas en virtud de esquemas de regulación de las comidas (tales como secos/húmedos o blanco/indígena), han interpretado a la cocina andina como parte de un código semiótico y como una manera de clasificar, evaluar y establecer jerarquías en el mundo (Archetti, 1992; Spedding, 1993; Weismantel, 1994, de diferentes maneras cada uno de ellos), en consonancia con las propuestas de autores clásicos en el tema (Lévi-Strauss, 1965, 1968; Goody, 1995; Barthes, 1970). En ocasiones, estos códigos culinarios también fueron vinculados más explícitamente a un “pensamiento andino”, supuestamente generalizado, acerca de conceptos como enfermedad o salud y en torno a oposiciones como la de alimentos cálidos/frescos (Vokral, 1991).

Weismantel (1994) presenta un estudio interesante sobre la parroquia de Zumbagua (Ecuador), a través de un análisis de “paralelos” (ingredientes que se implican y pueden sustituirse en determinadas circunstancias) y “validators” (ingredientes esenciales). En Zumbagua, en su mayoría los platos no necesitan de *validators*: “La validez ocurre no a través de la presencia de un elemento particular, sino por el uso de un modelo familiar en la elaboración de una comida” (Weismantel, 1994: 194). Este modelo está basado en húmedos (sopas) y secos y en la importancia dada a los primeros y a su modo de cocción: el hervido. Al respecto, nos brinda un ejemplo: “Las papas están presentes tanto en el caldo como en la colada, pero no son lo esencial en ninguno de los dos. Una colada se convalida por su almidón de espesamiento, un caldo por su ‘ligereza’” (197). Esto no supone desatender los significados de algunos productos (menos en Zumbagua, donde existen determinados alimentos cuyo consumo permite clasificar a los sujetos como “blancos” e “indios”), sino reconsiderar los procesos de transformación como instancias que producen significados particulares, aun en aquellos casos en donde los ingredientes, por separado, parecieran no revestir ningún tipo de significado *trascendental*.

Por otro lado, los trabajos de Archetti (1992) y Spedding (1994) apelan a las categorías del “triángulo culinario” (Lévi-Strauss, 1968) para analizar la preparación de cuyes en Ecuador y la cocina paceña, respectivamente, vinculando el hervido con la cocción de vegetales y el asado con la cocción de carnes. Archetti (1992) reflexiona acerca del gusto construido en torno al cuy asado (consumido en ocasiones especiales, en clara oposición al cuy hervido) y de sus posibles implicancias en cuanto técnica aristocrática y restringida a determinados eventos colectivos dominados por los varones. Por su lado, Spedding (1994) propone que el hervido de vegetales y las comidas (húmedas) resultantes son formas más “culturales” que el asado de carnes, siendo lo primero de dominio femenino y familiar, mientras que lo segundo forma parte de eventos colecti-

vos, que ocurren fuera de las casas y bajo control masculino¹³. Estos trabajos constituyen uno de los intentos más interesantes por comprender el sentido de las técnicas cotidianas de cocción en los Andes, pero quizás se encuentran demasiado atados a oposiciones como cultural/salvaje o cotidiano/excepcional. Aunque se proponen interpretaciones acerca de los significados atribuidos a la comida hervida o asada, no siempre se profundizan las reflexiones acerca de lo que supone hervir o asar en cuanto técnica de transformación en los Andes. La atención a estos procesos sigue realizándose, en general, a través del cristal de los platos finales y su consumo.

Hasta aquí hemos visto que en la incorporación cotidiana de los alimentos al cuerpo, se evitan los estados en los que éstos fueron ingresados (en muchas ocasiones, por los hombres) a las despensas: las mujeres les otorgan una nueva forma, desmenuzada y mezclada, colectiva y no individual. La sopa se presenta como demarcando las *formas sociales* de la ingestión de alimentos, y es la ejecución de técnicas culinarias concretas lo que permite lograr estas transformaciones (con una relativa independencia de los productos disponibles). La mujer que muele, corta, hiere y sirve se convierte en un agente indispensable que posibilita que una sopa sea tal, propiciando y controlando los cambios de estado necesarios para que los recursos sean ingeribles (si bien los hombres saben cocinar, sólo lo realizan en situaciones de necesidad, ya que las mujeres son las únicas socialmente habilitadas para hacerlo¹⁴). En este sentido, la posición social de las mujeres debe ser indagada para avanzar en nuestra comprensión de las técnicas culinarias en las cocinas: ¿qué supone este *monopolio* femenino de la producción de comidas?

5. LAS AGENTES DE LAS TÉCNICAS

La posición de las mujeres como depositarias del saber culinario comienza a construirse desde que son pequeñas, cuando empiezan a participar en las tareas de la unidad doméstica. Ingresan a la cocina como ayudantes y luego como responsables de la producción de comidas para la familia, sobre todo cuando la madre debe ausentarse. Durante todo el ciclo vital, las hijas-nueras-esposas-madres definen sus distintas posiciones sociales a través de su participación en distintos ciclos y niveles productivos.

Muchas referencias vinculan los ciclos productivos y sociales de las mujeres con la producción de comidas y bebidas. Por ejemplo, en el Bajo Piura (Perú)

13 Al respecto, Spedding (1993: 59) concluye que “se puede destacar inicialmente el predominio de los alimentos vegetales. Sus modos de preparación, los términos que los designan una vez cocidos, su asociación con la sopa y el plato central, todo sugiere que son más ‘culturales’ que la carne. [...] Los vegetales y lo húmedo son más ‘culturales’, mientras la carne y lo seco son más ‘salvajes’”.

14 Allen (2002: 56) describe que en la comunidad de Sonqo (departamento de Cuzco, Perú) los hombres pueden ayudar, ocasionalmente, a pelar papas o *ch'uño*, o moler *ch'uño* o *cebada* para la sopa.

inician su vida adulta cuando pueden producir chicha sin ayuda de sus madres y cuando eligen pareja (Camino, 1987: 57). Entre los Urus de Irohito, una mujer que se casa con un hombre uru debe aprender a cocinar la ch'uqa (ave lacustre), como un requisito de convivencia al mudarse a la comunidad de su esposo (Terrazas Sosa, 2007: 166), y en muchas regiones las nueras ayudan a sus suegras en la producción de comidas durante los primeros años de la pareja. Entre los Yunkas de La Paz, se considera que una mujer debe poder cocinar una serie de platos básicos, como caldo, puti y sajta de pollo (Spedding, 1994: 172). E incluso algunos alimentos particulares (como los cuyes) no pueden ser imaginados sin la presencia de esposas o hijas que estén ahí para cuidarlos y cocinarlos luego (Archetti, 1992: 22-23, 145, para la sierra ecuatoriana).

Este vínculo inquebrantable entre mujer y producción de comidas ha sido interpretado de muchas maneras. Por un lado, como una forma solapada de subordinación a los hombres; solapada, pues brindaría, al mismo tiempo, la posibilidad de expresar, silenciosamente, sus desacuerdos políticos a través del manejo de los ofrecimientos de comida (Weismantel, 1994). Por otro lado, ha sido visto como el lugar *natural* que le corresponde a la mujer dentro de los esquemas duales andinos, que apelan a la figura de la complementariedad hombre/mujer¹⁵ como esquema básico de organización social (Vokral, 1991).

Sin embargo, otros ejemplos nos revelan cómo las mujeres, a través de la ejecución de técnicas culinarias, definen, en última instancia, la posibilidad de reproducción de una unidad doméstica y de buena parte de las actividades de una comunidad. Al respecto, una apreciación de Gose en relación con la producción de chicha nos ilumina bastante:

[...] un día, cuando yo estaba trabajando en la chacra, un hombre me llevó a un lado y me dijo con solemnidad que, aunque pueda parecer que las mujeres no trabajan tanto como los hombres, ni con tanto esfuerzo ni con tanta frecuencia, no habría grupo alguno de trabajo si las mujeres no hicieran la chicha para todos primero. Así me comunicó el 'secreto' de la invisibilidad relativa de las mujeres en los contextos aquí descritos [de producción agrícola, principalmente], que es su control absoluto del consumo y otros procesos que afirman la vida y crecimiento del cuerpo.

En Huaquirca, como en otros lugares, las mujeres controlan y manejan el abastecimiento doméstico de la comida, con un derecho cercano a la propiedad absoluta. Junto con este derecho viene el deber de preparar la comida y la

15 En torno a la participación de mujeres bolivianas en movimientos sociales contemporáneos y en relación con el modelo andino de complementariedad hombre/mujer (o *chachawarmi*), Arnold y Spedding (2005: 157-161) demuestran cómo la visión nostálgica de los intelectuales en torno a esta categoría termina oscureciendo las demandas políticas de las mujeres tras un velo de igualdad entre los géneros. Podríamos extender esta reflexión a los ejemplos que aquí reseñamos.

bebida, pero esto es en sí una forma de poder. En Huaquirca, es impensable que un hombre haga chicha, y como consecuencia es imposible para un hombre solo dirigir una unidad doméstica [...] él no puede patrocinar un grupo de trabajo en beneficio suyo sin chicha [...] Mientras tanto, mujeres solas pueden patrocinar grupos de trabajo simplemente proporcionando chicha para los hombres que trabajan en ellos [...] (Gose, 2001: 150-51)

Aunque el ejemplo anterior se refiera a la chicha, bien podemos extender este supuesto a otros tipos de preparaciones. Una confesión de un campesino de Sonqo se realiza en un sentido similar: “La mujer nos está ayudando”, afirma, mientras él trabaja en el campo y las mujeres están en la casa cocinando para ellos (Allen, 2002: 56).

Esto no sólo sustenta la idea de que el poder de la mujer se encuentra en la cocina, lejos de las arenas públicas dominadas por la oralidad y la masculinidad, sino que es este control que se gesta en las casas lo que permite que la vida del exterior pueda desarrollarse, incluso en aquellos espacios identificados por los antropólogos como claramente “masculinos”. En este sentido, aunque la fuerza de trabajo de los hombres es necesaria para las tareas agrícolas, las únicas que tienen el poder de apropiarse de ella son las mujeres, a través de los ofrecimientos de comida y bebida. Por eso, quizás, mientras los hombres viudos están “obligados” a casarse nuevamente, las mujeres pueden seguir solas si así lo prefieren, ya que pueden cumplir con los ofrecimientos de alimentos que son requisitos para la consecución de los trabajos comunitarios (Gose, 2001; ver también Spedding y Llanos, 1999: 136-37). Si los hombres están más “ocupados” en la esfera pública, es porque las mujeres están proyectando sus influencias desde las casas y a través de la comida, pues sólo ellas tienen el conocimiento para lograr los platos deseados, saludables y balanceados (Sikkink, 1994: 163).

Estos breves ejemplos, aunque replantean los espacios de poder ocupados por las mujeres en estrecho vínculo con su capacidad para producir comidas, parecen seguir concentrados en las instancias del consumo y del ofrecimiento. Las técnicas culinarias se ubican nuevamente como los medios necesarios para que las mujeres puedan producir las comidas requeridas por la comunidad, pero no constituyen, en sí mismas, instancias significativas de análisis. La indagación se centra en cómo los platos son significados, pero no en los procesos que los hicieron posibles. Así, el supuesto de que las mujeres son las únicas depositarias y responsables del saber culinario y las beneficiarias de la posición social que ello supone termina convirtiéndose en una afirmación fácilmente comprobable pero difícil de comprender, en cuanto sigamos sin conocer qué es lo que sucede en las cocinas cuando las mujeres cocinan. En este sentido es que volvemos a preguntarnos: ¿Es posible proponer que el poder de las mujeres no sólo se produce a través de los ofrecimientos de comida, sino también

en la ejecución de las técnicas culinarias que detentan? ¿Estos conocimientos técnicos acumulados (junto con los objetos y gestos necesarios para ponerlos en práctica) son sólo significativos en relación con los platos finales que permiten obtener? ¿O pueden ser analizados en sí mismos, en cuanto técnicas de transformación? Para avanzar en algunas posibles interpretaciones al respecto, abriremos la discusión a otro tipo de análisis.

6. ABRIR LA DISCUSIÓN

Es sugerente que no existan trabajos en los Andes que se refieran a las técnicas culinarias de la manera en que, desde hace años, se lleva a cabo en otras regiones de Suramérica, como la Amazonía. En esos contextos, la cocina y sus técnicas se revelan a los analistas como significativas, sea en relación con el canibalismo o la producción de parentesco (Fausto, 2002; Vacas Mora, 2008; Vilaça, 1998) o en torno a mitos de origen y tabúes alimentarios dentro del denominado *multinaturalismo amerindio* (Viveiros de Castro, 1996, 2004). Esta perspectiva supone el reconocimiento como agentes sociales de otros seres del mundo (distintos a los “humanos”, desde una perspectiva occidental), así como una consustancialidad entre ellos (Viveiros de Castro, 1996, 2004).

Muchas de estas visiones se fundan, en parte, en lo que Viveiros de Castro (2004: 477) denomina “transformación”: un modo de producir subjetividades a través del intercambio de sustancias entre distintos seres. Parte de estas reflexiones amazónicas es retomada por algunos analistas para interpretar el mundo andino. Es el caso de Cavalcanti-Schiel (2007) cuando propone un “multinaturalismo andino”, una perspectiva según la cual todos los seres del cosmos se encuentran unidos entre sí mediante relaciones de intercambio de energía y esfuerzo, en una concepción similar a la de transformación¹⁶.

Desde este tipo de análisis, no existiría una producción de la vida desde la nada, pues toda actividad productiva supone siempre un intercambio, un flujo, una incorporación de lo extraño a lo propio mediante la ejecución de técnicas específicas: una “depredación ontológica” (Viveiros de Castro, 2004: 480), entendida como la creación de un nuevo ser con base en una destrucción previa. En este contexto, las técnicas culinarias pueden ser consideradas como

16 “Una ‘teoría general de la agencia’ para la cosmología andina no podría detenerse en la especificación y enumeración de sujetos inmanentes (hombres, espíritus, deidades, etc.), como si debiera constituir un panteón exhaustivo de héroes culturales y personajes-sociales-tipo, sino que debe partir de un antecedente lógico: el esfuerzo (o dispendio de energía) como significante de la relación. Es a partir de él que se especifican los agentes, y no al revés. Los cerros, por ejemplo, no son elegidos deidades tutelares (*apus*) por fuerza de una fenomenología tan autoevidente cuanto insondable, sino porque están estratégicamente dispuestos dentro de una relación necesaria que ancla el sentido de presencia (es decir, sentido de lugar en la existencia cosmológica antes que meramente territorial) y [...] de perpetuidad” (Cavalcanti-Schiel, 2007: 7).

herramientas imprescindibles para la dessubjetivación de los alimentos antes de ser consumidos, debido a que muchos de ellos son consustanciales con los humanos¹⁷. En relación con el canibalismo, Vacas Mora (2008) sintetiza estas ideas de una manera interesante para nosotros:

[...] cocinar entre las sociedades amazónicas es un procedimiento imperioso, más allá de lo meramente culinario, un mecanismo que separa eficazmente las cualidades sustantivas del cuerpo permitiendo la transmutación de un sujeto en alimento comestible. La cocción es el umbral que separa objetos y sujetos, comida de materia con capacidad de agencia. (Vacas Moras, 2008: 286-87)

La transmutación de un sujeto en objeto (y en alimento) no sólo involucra a los cadáveres humanos sino también a todos aquellos seres del mundo que, en cuanto consustanciales con los humanos, deben ser transformados antes de ser consumidos. Es decir, la incorporación del otro (alimento) al grupo sólo es posible luego de una dessubjetivación previa, lograda en la ejecución de técnicas culinarias; la transformación supone la “destrucción” (dessubjetivación) del otro y se define en los términos de una depredación ontológica.

Arnold y colaboradores (2008) incorporan la noción de depredación ontológica para argumentar en torno de los orígenes violentos del arte y de la escritura textil. En lo que denominan una “teoría textual andina” (Arnold *et al.*, 2008: 51-52, 133), esta incorporación del otro se visibiliza en las técnicas textiles de las mujeres: a través de la desarticulación de los cuerpos de enemigos (de *ayllus* contrincantes) y de la incorporación de sus cabezas en los tejidos, las mujeres aseguran la victoria de su grupo y la continuidad del dominio territorial. Lo interesante de este análisis, en relación con nuestro planteo, es que no se concentra sólo en el tejido como producto final; más bien se interroga acerca de cómo las técnicas textiles se constituyen en herramientas para la “depredación”. Por un lado, demuestra que estas técnicas se fundan en contextos prácticos y materiales específicos y no en el plano de un simbolismo inmanente o inconsciente (que en ocasiones es reificado en los textos a través del lenguaje de “lo” simbólico, “lo” ritual o de pares de oposiciones tales como natural/sobrenatural); por otro lado, que son técnicas fundadas en una ontología particular, más allá de los sentidos metafóricos que pueda otorgarles un observador externo.

17 “La humanidad pasada de los animales es incorporada a su espiritualidad presente, y ambas se encuentran ocultas de su forma visible. El resultado es un extendido conjunto de restricciones alimentarias o precauciones que declaran no comestibles a animales que eran, en los mitos, consustanciales con los humanos, por lo que algunos animales deben ser dessubjetivados por medios chamánicos y luego consumidos” (Viveiros de Castro, 2004: 476; traducción del autor).

Aunque, desde otra perspectiva, esta incorporación de lo ajeno a lo propio ha sido analizada por Platt (1988), cuando caracteriza la acción de “moler” a partir de conceptos aimaras que vinculan lo bélico con procesos de transformación de materias primas en objetos culturales. “Moler” expresaría la acción de “ablandar lo duro” (maíz o fibras, por ejemplo), implicando la transformación de una materia prima en un objeto cultural (harinas o tejidos), previa destrucción de su estado original. En relación con el “espíritu” humano, este concepto remite a la posibilidad de ablandar o “moler” los espíritus de los enemigos en las batallas para que, ya amansados, puedan ser incorporados al grupo vencedor. La necesidad de “ablandar” también es referida por Fernández Juárez (1995), en su análisis de las mesas rituales de la región alrededor del Titicaca, al describir el tipo de texturas (blandas, suaves) que deben poseer los alimentos en algunas mesas rituales o *pagansias*. Este “ablandado” que realizan los especialistas se logra a través de un amasado paciente de los productos elegidos y grasa de llama, que permite formar pequeñas bolitas; es una forma de “cocinar”, homóloga a aquella que realizan las mujeres en sus casas cuando “ablandan” los alimentos mediante la cocción (Fernández Juárez, 1995: 137, 204, 354-358).

Sillar (1996: 517-18) también explora algunas de estas ideas al comparar el proceso de extracción y molienda de la arcilla con la producción de chuño, homologando técnicas artesanales y culinarias. En ambos casos, los recursos están secos (y, por tanto, asociados con el mundo de la muerte) y deben ser triturados para hacerlos productivos: la arcilla se extrae, se muele y se hidrata, mientras que el chuño pasa por un proceso similar al ser molido e hidratado en las cocinas. Los recursos están potencialmente vivos hasta que se los muela y se reconstituyan sus flujos vitales mediante la hidratación. Esta relación podría vincularse a muchos otros productos alimenticios: los granos también son puestos a secar, luego molidos e hidratados al ser incorporados en una olla con agua, por ejemplo.

En todos los casos anteriores, las relaciones entre distintos entes podrían vincularse con las interpretaciones de Cavalcanti-Schiel (2007) acerca del intercambio de esfuerzos y dispendios de energía: una transformación basada en la desintegración de lo externo (enemigos, arcilla, alimentos), que permite así incorporarlo a lo propio (la comunidad, la casa, los cuerpos), previo dispendio e intercambio de energías.

En este punto, nos parece sugerente insistir en una homologación entre técnicas culinarias y otros procesos trascendentales de transformación, reseñados en distintos lugares, que nos alertan acerca de la necesaria destrucción física de aquello que se quiere incorporar o convertir en productivo. Las acciones de moler, partir y desmenuzar se practican sobre todos los recursos que

llegan a manos de las mujeres, formando parte de un universo de técnicas culinarias ejecutadas frecuentemente y descritas para todas las regiones. De hecho, definen la identidad de las sopas (que se constituyen a partir de la incorporación de recursos en estos estados), así como de gran parte de las comidas secas, usualmente conformadas por harinas.

En el mismo sentido, el hervido constituye otra transformación central que propicia nuevas rupturas y desagregados de los productos que se incorporan a las ollas, logrando así ese estado de *indefinición*, entre lo sólido y lo líquido –lo “húmedo”–, que define a las sopas. ¿Podríamos pensar que esta *indefinición* se vincula con esas texturas blandas y suaves que referimos anteriormente? ¿El hervido como un nuevo “ablandado” de aquello que ya lo ha sido mediante la molienda? En este caso, una categoría como la de “blando” permitiría repensar los sentidos otorgados a la cocción, al tiempo que cuestionar la dicotomía crudo-cocido al incorporar nuevas variables (lo “blando”) que trascienden el universo de lo culinario y condensan múltiples vinculaciones con otras prácticas (artesanales, por ejemplo), otros productos y otras técnicas.

La vinculación entre ollas y mujeres también ha sido referida de manera constante, pues al igual que una mujer envuelve a su guagua en la matriz para traer a la comunidad un nuevo integrante, así mismo parece que la olla envuelve los alimentos hechos sopa antes de ser ingeridos. Este *envolver* se nos revela como una categoría que supone más vinculaciones con lo productivo y lo femenino en otros ámbitos: en el pastoreo, pues son las mujeres quienes “envuelven” los animales en grasa, carne y canciones (Arnold y Yapita, 1998); también envuelven firmemente a sus niños en sus espaldas, mientras trabajan y cocinan (Weismantel 1998); los textiles, en sus múltiples usos, envuelven y resguardan las reservas durante los viajes de intercambio, a la manera de una “placenta tejida” (Arnold *et al.*, 2008¹⁸); el calor y el humo de las cocinas envuelven los cuyes para que desarrolleen una carne tierna (Archetti, 1992); y hasta las cáscaras envuelven las papas para asegurar su crecimiento (Arnold, 1996). Pero, además, la misma coreografía cotidiana de las mujeres parecería estar envolviendo los alimentos con su circulación constante dentro de la cocina, junto al humo que lo inunda todo: durante todo el día se parten alimentos para luego envolverlos en las ollas.

Partir (o moler) y *envolver* emergen de los textos como categorías a través de las cuales podríamos comenzar a explorar los sentidos implicados en las técnicas que las mujeres ejecutan en las cocinas. *Partir* y *envolver* como princi-

¹⁸ En relación con esta identificación, Arnold y colaboradores (2008: 56) expresan: “esta característica fertilizante es la que le da al textil el poder de hacer brotar, en su debido momento, varias ‘wawas’ (criaturas) del ayllu, sean éstas los productos agrícolas, las crías del animal o las propias guaguas humanas”.

pios generativos que propician los cambios de estado necesarios para liberar e intercambiar energías.

Dentro de las perspectivas citadas, en los Andes las mujeres no sólo cocinan, son grandes transformadoras: tejen, controlan la fermentación, muelen los alimentos, hierven las sopas. En todo momento, la incorporación de los alimentos a las ollas y luego al cuerpo necesita de estas transformaciones, del dispenso de estas energías, y es entonces cuando las técnicas culinarias se revelan como un conjunto de operaciones indispensables para la continuidad de la *vida* (y no sólo para la reproducción biológica del grupo o para la producción de una sopa en particular). El *monopolio* que de ellas tienen las mujeres, entonces, supondría muchas más cosas que una vida de reclusión en la cocina.

En este sentido, antes de que las sopas sean tales, en la cocina estarían teniendo lugar procesos de transformación trascendentales que, en sí mismos y en manos de las mujeres (poderosas depositarias), constituyen motores para la (re)producción de la vida y del mundo campesino. Desde esta perspectiva, con cada golpe del batán y con cada hervor de las ollas las mujeres se encontrarían produciendo sopas, pero también liberando e incorporando las energías necesarias para la continuidad de la vida, en todos sus sentidos.

7. REFLEXIONES FINALES

En este trabajo hemos problematizado el espacio que han otorgado las investigaciones antropológicas en los Andes a las técnicas culinarias de las mujeres campesinas-indígenas. Sin duda, existen transformaciones que son frecuentemente descritas, pero aquellas que suponen la producción diaria de sopas no siempre han sido analizadas. Desde nuestra perspectiva, creemos que es necesaria una reconsideración de lo que suponen estas técnicas en sí mismas. Hemos propuesto que categorías como las de *partir* y *envolver* quizás nos permitan repensar el papel de estas transformaciones en la producción de las relaciones de poder de las mujeres; ya no sólo en vista de los platos finales y del consumo, sino en relación con las instancias mismas de producción y transformación dentro de las cocinas.

Estas apreciaciones e hipótesis tienen como fuente distintos trabajos sobre la alimentación en los Andes. Por lo tanto, el “trabajo de campo” que presenta este artículo reconoce como informantes a estos textos, aunque sus ideas hayan sido aquí reelaboradas y criticadas. En este sentido, el ejercicio analítico que realizamos al aislar los elementos mínimos de la cocina andina, tal y como se la presentaba en la literatura, se vinculaba a dos ejes.

En primer lugar, intentamos compilar y comparar aquellas referencias a las técnicas culinarias que brindan distintos analistas, aunque en su mayoría son descritas al margen de los temas centrales de sus etnografías. Los vacíos son grandes,

ya que en general no son reseñados los objetos utilizados, los gestos técnicos, las posiciones corporales, los tiempos o espacios dedicados a la producción de sopas (o secos). De todas maneras, existen algunas constantes y recurrencias que pueden ser constatadas: moler y hervir son elementos clave en cualquier cocina.

En segundo lugar, nos concentraremos en aquellos análisis que homologan distintas técnicas productivas, en un intento por comprender los modos de reproducción de la vida y del cosmos "andino". En este caso, la apelación a los esquemas de interpretación construidos para la región de la Amazonia nos permitió reflexionar acerca de la molienda y el hervido como técnicas de transformación cuyos sentidos, aunque inseparables de las acciones concretas de moler y hervir, no se vinculan solamente con la producción de platos particulares.

Este ejercicio comparativo no supone olvidar los contextos específicos en los que cada cocina se define. Tampoco, desestimar las historias particulares de las mujeres que cocinan y de las comunidades en las que habitan. Proponer que a través de la molienda y el hervido se recrea el cosmos andino no supone considerar estas técnicas en un sentido metafórico, atemporal o aislado (tal como nos demuestra Arnold en su ensayo sobre los textiles). Por el contrario, estamos convencidos de que un análisis de la cocina y la comida en los Andes debe fundarse en la especificidad que sólo un registro etnográfico detallado puede proporcionar, pero hasta el momento dichos registros escasean.

En otras palabras, este artículo reconoce que la problematización de las técnicas culinarias como objeto de indagación antropológica no se logra mediante la inscripción de éstas en el plano de lo *trascendental* o lo *simbólico* (en el que durante mucho tiempo se encontraron ubicados los problemas clásicos de la antropología), sino reconociéndolas en el plano de lo cotidiano, lo material, lo transitorio y lo corporal (Curtin, 1992); esto nos obligará a abordarlas desde una perspectiva etnográfica que esté a la altura de los temas usuales de las etnografías sobre comunidades campesinas. En este sentido, el interés por la "profundidad" de los aspectos simbólicos (de los consumos y repartos de comida) no debería oscurecer la necesidad del análisis de la "superficie" de la dimensión social en donde son producidas las comidas (Goody, 1995: 41); en el caso de los Andes, esto nos permitiría apreciar los cambios culinarios ocurridos en comunidades específicas, la introducción de nuevos alimentos y la resistencia a las modificaciones en las formas de alimentación, entre otras cosas. De otra manera, la posibilidad de reflexión y acción en relación con los problemas alimentarios termina canalizándose en esquemas prefabricados, que evalúan negativamente las prácticas campesinas de cocción y alimentación.

Este tipo de aproximaciones será ocasión para cuestionar la existencia de una percepción culinaria *andina*, tal como, en cierto modo, se argumenta para su par amazónica. También permitirá pensar las transformaciones culinarias en otros contextos, donde primen otras técnicas y donde la sopa no sea el plato

final: pues, ¿molienda y hervido son constantes de todos los contextos productivos? ¿Cuáles son las variaciones regionales de estas transformaciones?

En última instancia, nuestra apuesta es por una reconsideración de las prácticas campesinas de cocción y alimentación apelando a los propios términos ontológicos en los que ellas se definen. En consonancia con otros autores, intentar entender el lugar de la mujer en las ontologías nativas quizá nos conduzca al plano de la *fertilidad*, considerado inmaterial y de tipo representacional desde una perspectiva occidental, pero que se encuentra anclado en técnicas y materialidades particulares que deberemos ser capaces de observar y comprender. Seguramente, allí se nos revelará la importancia de que las mujeres hieran la sopa, todos los días.

AGRADECIMIENTOS

A Andrés Laguens y Bernarda Marconetto, por sus interesantes comentarios sobre este trabajo. A Denise Arnold, por recibirmelos en La Paz y por intercambiar sus valiosas reflexiones acerca de la vida campesina en 'los Andes'. Dos evaluadores contribuyeron a esclarecer algunos puntos de la discusión y a mejorar la exposición de este trabajo. El contenido de este texto, no obstante, es de mi responsabilidad. *

REFERENCIAS**Abercrombie, Thomas**

1993. "Caminos de la memoria en un cosmos colonizado. Poética de la bebida y la conciencia histórica en K'ulta", en Thierry Saignes (ed.), *Borrachera y memoria. La experiencia de lo sagrado en los Andes*. La Paz, Hisbol, IFEA, pp. 139-170.

Allen, Catherine

1978. "Coca, chicha and trago. Private and Communal Rituals in a Quechua Community", Thesis of Doctor of Philosophy in Anthropology, University of Illinois, Urbana.

2002. *The Hold Life Has: Coca and Cultural Identity in an Andean Community*. Washington and London, Smithsonian Institution Press.

Archetti, Eduardo

1992. *El mundo social y simbólico del cuy*. Quito, CEPLAES.

Arnold, Denise

1996. "Somos lo que comemos. En torno al incesto y al cultivo de la papa en el altiplano boliviano", en Denise Arnold y Juan de Dios Yapita (eds.), *Mamá melliza y sus crías. Ispall Mama Wawampi. Antología de la papa*. La Paz, Hisbol, ILCA, pp. 195-222.

2009. "Discursos, subjetividades e identidades", en Denise Arnold (ed.), *¿Indígenas u obreros? La construcción política de identidades en el Altiplano boliviano*. La Paz, UNIR, pp. 47-93.

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.

179

Arnold, Denise y Alison Spedding

2005. *Mujeres en los movimientos sociales en Bolivia. 2000-2003*. La Paz, CIDEM e ILCA.

Arnold, Denise, Juan de Dios Yapita y Elvira Espejo Ayca

2008. *Hilos sueltos. Los Andes desde el textil*. La Paz, ILCA, Plural.

Barthes, Ronald

1970. *La semiología*. Buenos Aires, Tiempo Contemporáneo.

Camacho, Juana

2006. "Bueno para comer, bueno para pensar. Comida, cultura y biodiversidad en Cotacachi", en Robert Rhoades (ed.), *Desarrollo con identidad: comunidad, cultura y sustentabilidad en los Andes*. Quito, Abya-Yala, pp. 1-26.

Camino, Lupe

1987. *Chicha de maíz. Bebida y vida del pueblo de Catacaos*. Piura, CIPCA-PIURA.

Canessa, Andrew

2006. *Minas, mote y muñecas. Identidades e indigeneidades en Larecaja*. La Paz, MamaHuaco.

Cavalcanti-Schiel, Ricardo

2007. "Las muchas naturalezas en los Andes", *Periférica*, Vol. 7, pp. 1-11.

Contreras Hernández, Jesús

1985. *Subsistencia, ritual y poder en los Andes*. Barcelona, Editorial Mitre.

Curtin, Deane

1992. "Food/Body/Person", en Deane. Curtin y Lisa Heldke (eds.), *Cooking, Eating, Thinking. Transformative Philosophies of Food*. Indiana, Indiana University Press, pp. 3-22.

Cutler, Hugh. y Martín Cárdenas

1985. "Chicha, una cerveza indígena sudamericana", en Heather Lechtman y Ana María Soldi (coord.), *La tecnología en el mundo andino*. México, UNAM, pp. 247-259.

- Fausto, Carlos**
2002. "Banquete de gente: comensalidade e canibalismo na Amazônia", *Maná*, Vol. 8 No. 2, pp. 7-44.
- Fernández Juárez, Gerardo**
1995. *El banquete aymara. Mesas y Yatiris*. La Paz, Hisbol.
- Geertz, Clifford**
1998. *El antropólogo como autor*. Barcelona, Paidós.
- Goody, Jack**
1995. *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona, Gedisa.
- Gose, Peter**
2001. *Aguas mortíferas y cerros hambrientos. Rito agrario y formación de clases en un pueblo andino*. La Paz, MamaHuaco.
- Hocquenghem, Anne-Marie y Susana Monzón**
1995. *La cocina piurana. Ensayo de antropología de la alimentación*. Lima, CNRS, IFEA, IEP.
- Isbell, Billie J.**
1997. "De inmaduro a duro. Lo simbólico femenino y los esquemas andinos de género", en Denise Arnold (comp.), *Más allá del silencio. Las fronteras del género en los Andes*. La Paz, CIASE, ILCA, pp. 253-300.
2005. *Para defendernos: ecología y ritual en un pueblo andino*. Cusco, Centro de Estudios Regionales Andinos Bartolomé de las Casas.
- Johnsson, Mick**
1986. *Food and Culture among Bolivian Aymara. Symbolic Expressions of Social Relations*. Uppsala Studies in Cultural Anthropology, 7. Acta Universitatis Upsaliensis.
- Lévi-Strauss, Claude**
1965. "Le triangle culinaire", *L'Arc*, No. 26, pp. 19-29.
1968. *Mitológicas. La crudo y lo cocido*. México, FCE.
- Mamaní, Mauricio**
1978. "El chuño: preparación, uso, almacenamiento", en Roger Ravines (comp.), *Tecnología andina*. Lima, Instituto de Estudios Peruanos, pp. 227-239.
- Mauss, Marcel**
1971. *Sociología y Antropología*. Madrid, Tecnos.
- Muelle, Jorge C.**
1978. "La chicha en el distrito de San Sebastián", en Roger Ravines (comp.). *Tecnología andina*. Lima, Instituto de Estudios Peruanos, pp. 241-251.
- Ossio, Juan M.**
1988. "Aspectos simbólicos de las comidas andinas", *América Indígena*, Vol. xlviii No. 3, pp. 549-570.
- Pazzarelli, Francisco**
2009. *Criar, cosechar, picar, moler, hervir y hacerse. Itinerarios de la cocina y la comida en la literatura antropológica sobre los Andes*. La Paz, Informe Final de Estancia en ILCA, Ms.
- Platt, Tristan**
1988. "El pensamiento político aymara", en Xavier Albó (comp.), *Raíces de América: el mundo aymara*. Madrid, Alianza, UNESCO, pp. 365-450.
- Randall, Robert**
1993. "Los dos vasos. Cosmovisión y política de la embriaguez desde el incanato hasta la Colonia", en Thierry Saignes (ed.), *Borrachera y memoria: la experiencia de lo sagrado en los Andes*. La Paz, Hisbol, IFEA, pp. 73-112.

Sikkink, Lynn

1994. "House, Community, and Marketplace: Women as Managers of Exchange Relations and Resources on the Southern Altiplano of Bolivia", Thesis in partial fulfillment of the requirements for the degree of Doctor of Philoshopy, University of Minnesota.

Sillar, Bill

1996. "The Dead and the Drying: Techniques for Transforming People and Things in the Andes", *Journal of Material Culture*, Vol. 1 No. 3, pp. 259-289.

Spedding, Alison

1993. "Semiótica de la cocina paceña andina o porquerías que se hacen pasar por comida", *UNITAS*, Vol. 10, pp. 51-60.

1994. *Wachu Wachu. Cultivo de coca e identidad en los Yunkas de La Paz*, La Paz, Hisbol/COCAYAPU/CIPCA.

Spedding, Alison y David Llanos

1999. "No hay ley para la cosecha" *Un estudio comparativo del sistema productivo y las relaciones sociales en Chari y Chulumani*. La Paz, PIEB.

Spedding, Alison y Abraham Colque

2001. "Presentación", en Peter Gose, *Aguas mortíferas y cerros hambrientos. Rito agrario y formación de clases en un pueblo andino*. La Paz, Mamahuaco, pp. VII-XII.

Terrazas Sosa, Claudia

2007. "El comer bien en el entorno Qhas-Qut-Suñi. Hábitos alimenticios a partir de la memoria como componente de la identidad en la cocina Uru de Irohito", en *Reunión Anual de Etnología Musef-La Paz*, No. xxi tomo II, pp. 159-169.

181

Vacas Mora, Víctor

2008. "Cuerpo, cadáveres y comida: canibalismo, comensalidad y organización social en la Amazonia", *Antípoda*, Vol. 6, pp. 271-291.

Van den Berg, Hans

1989. *La tierra no da así nomás. Los ritos agrícolas en la religión de los aymara-cristianos*, The Netherlands, Latin American Studies/CEDLA.

Vera Zegarra, Mircko Andree

2009. "Alimentación de la élite paceña". Tesis de grado para obtener el título de Licenciado en Sociología. La Paz, UMSA, Facultad de Ciencias Sociales, Carrera de Sociología.

Vilaça, Aparecida

1998. "Fazendo corpos: reflexões sobre morte e canibalismo entre os Wari' à luz do perspectivismo", *Revista de Antropología*, Vol. 41 No. 1, pp. 9-67.

Viveiros de Castro, Eduardo

1996. "Os pronomes comológicos e o perspectivismo ameríndio", *Mana*, vol. 2, No. 2, pp. 115-144.

2004. "Exchanging Perspectives. The Transformation of Objects into Subjects in Amerindian Ontologies", *Common Knowledge*, Vol. 10 No. 3, pp. 463-484.

Vokral, Edita

1991. Qoñi-Chiri. *La organización de la cocina y estructuras simbólicas en el Altiplano de Perú*. Quito, Abya-Yala, COTESU.

Weismantel, Mary J.

1994. *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos*. Quito, Abya-Yala.

1998. "Viñachina: hacer guaguas en Zumbagua, Ecuador", en Denise Arnold (comp.), *Gente de carne y hueso. Las tramas del parentesco en los Andes*. La Paz, ILCA, CIASE, pp. 83-96.