



THAKHI MUSEF

◆ CAMINOS DEL MUSEF ◆

Número 6



THAKHI MUSEF

◆ Número 6 ◆

Museo Nacional de Etnografía y Folklore
Fundación Cultural del Banco Central de Bolivia

La Paz, Bolivia. 2023

Thakhi MUSEF. Caminos del MUSEF. Revista digital boliviana, Año 6, Número 6 agosto 2023.
– La Paz: MUSEF, 2023.

118 páginas: ilustraciones y fotografías, 21.6 x 28 cm.

ISSN: 2791-0571 (Impreso) / 2791-058X (En línea)

D. L.: 4-3-1-2023 P.O.

CRIANZA MUTUA/UYWAY UYWAÑA/ALIMENTACIÓN/ARQUEOLOGÍA/
ANTROPOLOGÍA/COMIDA POPULAR

THAKHI MUSEF. CAMINOS DEL MUSEF. Año 6. Número 6. Agosto 2023

BANCO CENTRAL DE BOLIVIA

Roger Edwin Rojas Ulo: Presidente a.i.
Diego Alejandro Pérez Cueto Eulert: Director a.i.
Gabriel Herbas Camacho: Director a.i.
Gumercindo Héctor Pino Guzmán: Director a.i.
Oscar Ferrufino Morro: Director a.i.

FUNDACIÓN CULTURAL DEL BANCO CENTRAL DE BOLIVIA

Luis Oporto Ordoñez: Presidente del Consejo de Administración
Susana Bejarano Auad: Consejera
Guido Pablo Arze Mantilla: Consejero
Jhonny Quino Choque: Consejero
José Antonio Rocha Torrico: Consejero
Roberto Aguilar Quisbert: Consejero
Manuel Monroy Chazarreta: Consejero

Derecho editorial: © Musef Editores **La Paz:** Calle Ingavi N° 916, teléfonos: (591-2) 2408640,
fax: (591-2) 2406642, casilla postal 5817 • **Sucre:** Calle España N° 74,
teléfono y fax: (591-4) 6455293
www.musef.org.bo, musef@musef.org.bo

Directora del MUSEF: Elvira Espejo Ayca

Coordinación general: Salvador Arano Romero

Coordinación del número: Claudia Terrazas y Yolanda Borrega

Autores: Beatriz Rossells, Juan Villanueva, Claudia Terrazas, Susana Hurtado, Óscar Martínez, Alison Spedding, Alejandro Barrientos y Yolanda Borrega

Comité editorial: Salvador Arano Romero, Claudia Terrazas y Yolanda Borrega

Diseño gráfico y diagramación: Tania Prado, Jhoselin Rosario Poma Gomez, Alejandra Carolina Salvatierra Irusta y Brenda Kathy Violetta Roca

Diseño de portada: Ernesto Millán Peralta

Corrección de estilo: Wilmer Urrelo Zárate

ISSN: 2791-0571 (Impreso) / 2791-058X (En línea)

Depósito Legal: 4-3-1-2023 P.O.

Esta obra está protegida bajo la Ley 1322 de Derechos de Autor y está prohibida su reproducción bajo cualquier medio, sea digital, analógico, magnético u óptico, de cualquiera de sus páginas sin permiso del titular de los derechos.

El contenido del presente texto es responsabilidad del autor.

Primera edición: Agosto de 2023

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	
Salvador Arano Romero.....	5
PRESENTACIÓN	
Claudia Terrazas Sosa	
Yolanda Borrega Reyes.....	6
PRÓLOGO	
ANTROPOLOGÍAS DE LA ALIMENTACIÓN EN CONSTRUCCIÓN	
F. Xavier Medina.....	8
BIBLIOGRAFÍA SOBRE ALIMENTACIÓN EN BOLIVIA	
Beatriz Rossells.....	13
ARQUEOLOGÍA DE LA COMIDA Y LA ALIMENTACIÓN EN BOLIVIA: ESTADO DE LA INVESTIGACIÓN	
Juan Villanueva Criales	29
OBESIDAD Y GÉNERO, UNA APROXIMACIÓN AL ESTADO DEL ARTE EN ARGENTINA, BOLIVIA, BRASIL, CHILE Y MÉXICO	
Claudia Terrazas Sosa.....	42
SITUACIÓN ALIMENTARIA EN SANTA CRUZ	
Susana Hurtado Rivero.....	59
LA COMIDA POPULAR Y CALLEJERA EN LA PAZ. UN BREVE RECORRIDO POR LAS ESQUINAS Y ESQUINITAS DE COMIDA POPULAR Y CALLEJERA EN LA CIUDAD DE LA PAZ	
Oscar Martínez.....	68
COMIDA, <i>KHARSUTAS</i> , COVID Y CÓLERA	
Alison Spedding Pallet.....	81
CRUDO, CURADO, CUAJADO: TÉCNICAS DE TRANSFORMACIÓN CULINARIA COMO EXPERIENCIAS SENSIBLES RELACIONALES EN LOS VALLES INTERANDINOS DE TARIJA	
J. Alejandro Barrientos Salinas.....	89
REVALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO EN RED: EXPERIENCIAS	
Yolanda Borrega Reyes.....	107

INTRODUCCIÓN

Desde la gestión 2018, el Museo Nacional de Etnografía y Folklore (MUSEF), dependiente de la Fundación Cultural del Banco Central de Bolivia (FC-BCB), viene editando la *Revista Thakhi MUSEF* para apoyar la difusión de investigaciones nacionales e internacionales. Al mismo tiempo, esta publicación se ha centrado en estudios provenientes de las Ciencias Sociales y Humanas, siempre en busca de un diálogo interdisciplinar.

Durante 2022, el MUSEF llevó a cabo la Reunión Anual de Etnología (RAE) con el tema *Crianza Mutua y Alimentación*. Dicho evento logró convocar a decenas de investigadores, estudiantes, pueblos indígenas, agricultores y tantos otros expertos en el tema para dialogar sobre este tópico tan importante. Entre las diversas propuestas que se realizaron, se llevó a cabo la Sub Mesa 4, denominada “Ensayos sobre alimentación en Bolivia. Pasado, presente y futuro.” En ella participaron diversos expertos para brindar un panorama sobre las rutas de investigación que ha motivado lo alimentario en Bolivia y así generar un diálogo multidisciplinario desde diferentes perspectivas.

Esta Sub Mesa fue organizada por la Asociación Departamental de Antropólog@s de La Paz y la Escuela Gastronómica de la carrera de Turismo de la Universidad Mayor de San Andrés (UMSA), evento que fue coordinado por Claudia Terrazas y Yolanda Borrega. Es gracias a ellas que presentamos este sexto número de nuestra revista.

Esta entrega es una continuación de todo lo trabajado durante la gestión 2022 referente al tema alimentario, pero sobre todo con el concepto *Crianza Mutua*, aquella relación intrínseca que existe entre todos los seres para la producción y reproducción de la vida.

Agradecemos inmensamente a las coordinadoras por confiar en *Thakhi* para divulgar y socializar las investigaciones, tanto de ellas como de sus colegas. Nuestros parve a todos los autores por sus manuscritos y por formar de parte de esta entrega. También agradecer a Elvira Espejo, directora del MUSEF, por permitir que la revista siga apoyando las investigaciones que se generan en nuestro territorio.

Por último, esperamos que este número continúe ampliando el interés sobre el tema alimentario y todo lo que con ello se relaciona.

Salvador Arano Romero
Jefe de la Unidad de Investigación del MUSEF

PRESENTACIÓN

La sexta versión de la *Revista Thakhi MUSEF* dedica su contenido al amplio ámbito que conforma lo alimentario. Los ocho artículos que lo componen se aproximan a esta temática desde distintos enfoques y agrupan parte de las presentaciones de la Sub Mesa 4 llamada *Ensayos sobre alimentación en Bolivia. Pasado, presente y futuro*. Nuestra intención con esta mesa fue brindar un panorama sobre la producción científica que, desde una diversidad disciplinaria, viene aportando en la temática en Bolivia y que fue organizada en el marco de la XXXVI REUNIÓN ANUAL DE ETNOLOGÍA 2022, *Expresiones, Crianza Mutua y alimentación*, impulsada por el Museo Nacional de Etnografía y Folklore (MUSEF), institución a quien agradecemos enormemente por el apoyo institucional, tanto para la realización de la sub mesa como para materializar la presente publicación en formato digital.

Nuestro agradecimiento también va para las autoras y autores de los trabajos que tenemos el agrado de presentar en este número de *Thakhi* y su importante contribución para abonar el campo de los estudios sobre lo alimentario en nuestro país.

Una primera sección está conformada por artículos que desarrollan el estado del arte. El artículo “Bibliografía sobre alimentación en Bolivia”, de Beatriz Rossells, realiza una recopilación de los trabajos escritos en Bolivia sobre el tema de lo alimentario, abarcando desde la literatura costumbrista, recetas y libros de cocina, hasta los más académicos en el área de la historia, la antropología e incluso el turismo.

Juan Villanueva Criales en “Arqueología de la comida y la alimentación en Bolivia: estado de la investigación”, nos remonta a las primeras evidencias arqueológicas que muestran las bases de la alimentación existente en las culturas prehispánicas, considerando en el mismo las evidencias existentes en todo el territorio boliviano.

“Obesidad y género: una aproximación al estado del arte en Argentina, Bolivia, Brasil, Chile y México”, de Claudia Terrazas Sosa, nos lleva al ámbito regional, explorando las trayectorias de investigación en el ámbito de los estudios sobre la obesidad desde un enfoque de género en Argentina, Bolivia, Brasil, Chile y México, buscando marcar agenda en las necesidades de investigación de este problema de salud dentro de la disciplina social en Bolivia.

El segundo bloque está conformado por estudios específicos como el artículo “Situación alimentaria en Santa Cruz”, escrito por Susana Hurtado, quien expone la evolución histórica del sistema alimentario del Oriente boliviano. “La comida popular y callejera en La Paz. Un breve recorrido por las esquinas y esquinitas de comida popular y callejera en la ciudad de La Paz”, de Oscar Martínez, nos sumerge en un recorrido por el consumo callejero de comida popular y su evolución en el contexto de la ciudad de La

Paz. “Comida, *kharsutas*, COVID y cólera”, de Alison Spedding Pallet, indaga las prácticas alimentarias en el ámbito de la salud desde las concepciones y significaciones culturales aymaras. Alejandro Barrientos, en “Crudo, curado, cuajado: técnicas de transformación culinaria como experiencias sensibles relacionales en los Valles Interandinos de Tarija”, nos propone una exploración en las experiencias sensibles emergentes de ciertos entramados multiespecie e intercambios de sustancias desde un análisis de técnicas de transformación culinaria como el curado y cuajados en los Valles Interandinos de Tarija.

Finalmente, “Revalorización del patrimonio gastronómico en red: experiencias”, de Yolanda Borrega, está ligado a un análisis de las estrategias y actores involucrados en torno a la revalorización del patrimonio gastronómico y de las experiencias bolivianas que respondan al modelo de patrimonialización en red.

Esperamos que estos aportes permitan contribuir a la comprensión de lo alimentario en Bolivia, considerando la multiplicidad de miradas y enfoques socioculturales.

Claudia Terrazas Sosa
Yolanda Borrega Reyes

PRÓLOGO

ANTROPOLOGÍAS DE LA ALIMENTACIÓN EN CONSTRUCCIÓN

F. XAVIER MEDINA ¹

La alimentación es uno de los aspectos más ricos e importantes de la cultura. Hablar de la alimentación dentro de un área determinada –y aún más si se trata de un área tan amplia y diversa como el territorio boliviano– no deja de ser, sin embargo, muy complejo y un hecho ante el cual aparecen, en todo momento, multitud de interrogantes y tópicos que, en definitiva, dejan entrever una importante falta de investigación y de información de fondo sobre el tema.

El número de la *Revista Thakhi MUSEF* que aquí presentamos, coordinado por Claudia Terrazas y Yolanda Borrega, tiene una voluntad pluridimensional que debe responder siempre a una visión abierta y desmitificadora. Por un lado, *Thakhi* plantea información amplia y necesaria sobre diversos aspectos que rodean a la cultura alimentaria, intentando ofrecer una visión amplia para el lector. Por otro lado, en este número podrán encontrarse estudios y puntos de vista sobre la antropología alimentaria y que dista mucho de ser unidimensional, pues esta entrega nos aproxima a una realidad dinámica compuesta por múltiples y cambiantes facetas.

El estudio de la alimentación cuenta en antropología con una cierta profundidad histórica. Ya en el siglo XIX encontramos nombres como Mallery o Robertson Smith, que incluyen referencias a la alimentación en sus estudios. Este último, en *Lectures on the Religion of the Semites* (1894), afirma que “el mero acto de comer y beber con alguien es un símbolo y una confirmación de pertenencia y de obligaciones mutuas”.

Sin embargo, y aunque la alimentación corresponde a una necesidad humana primaria, los antropólogos y antropólogas (sí, antropólogas, destacadamente y ya durante la primera mitad del siglo XX), rara vez se centraron en estos aspectos hasta la década de 1930. La británica Audrey Richards publicó sus programáticos trabajos entre los bantúes (*Hunger and work in a savage tribe: a functional study of nutrition among the Southern Bantu*) y los bembas (*Land, Labour, and Diet in Northern Rhodesia: and economic study*

¹ Jefe de Investigación y catedrático de antropología de la alimentación de la Universitat Oberta de Catalunya (UOC) de Barcelona. Presidente de la International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF).

of the Bemba tribe) en la antigua Rhodesia (hoy Zambia y Zimbabwe) en 1932 y 1939, respectivamente. Por otro lado, tenemos que la colaboración entre antropólogos y nutricionistas (la misma Richards, junto con la también británica Elsie Widdowson), comienza a materializarse ya en estos mismos años. Más tarde, su desarrollo se implementaría en el marco de instituciones con un marcado carácter colonial, como la Oficina Colonial Británica en el caso del Reino Unido o como la Organisation de Recherche sur l'Alimentation et la Nutrition Africaines (ORANA), en Francia.

Aún durante la Segunda Guerra Mundial, en 1945, los norteamericanos Carl E. Guthe y Margaret Mead, publican su *Manual for the Study of Food Habits*. Al mismo tiempo, la antropología colaboraba también con disciplinas como la nutrición de manera aplicada a la hora de abordar especialmente temas como la escasez de alimentos y la desnutrición. Colaboración esta que continuaría dando frutos a lo largo de los años sesenta y setenta con distintos trabajos.

Tanto los materialistas culturales (Steward, Harris, entre otros) como la escuela estructuralista (Levi-Strauss) abordaron la alimentación desde sus propias (y distantes) perspectivas. En 1968 se constituyó, dentro de la International Union of Anthropological and Ethnological Sciences (IUAES), el germen de lo que posteriormente sería la International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF), fundada en 1977 y que hoy en día tengo el honor de presidir, tras la estela de quienes me precedieron en esta tarea: Mary Douglas, Ravindra Khare, Igor de Garine y Helen Macbeth.

Yendo ya hacia el momento presente, hay que destacar que la presencia y las perspectivas sociales y culturales de la antropología de la alimentación han aumentado considerablemente en las últimas cinco décadas, y la colaboración con otras disciplinas académicas ha dado igualmente interesantes frutos. En 1984, Ellen Messer publicaba un conocido artículo sobre las perspectivas antropológicas de la dieta, en el que revisaba el papel de la cooperación interdisciplinaria de los antropólogos de la alimentación con respecto a otras disciplinas tales como la nutrición y la medicina. Como destacan Mintz y Du Bois en su famoso artículo “The Anthropology of Food and Eating” (2002), a partir de los años ochenta del siglo XX, los estudios alimentarios desde perspectivas socioculturales han iluminado amplios procesos sociales, como la política y la economía, la creación de valor tanto material como simbólico o construcción social de la memoria. Dichas perspectivas también han demostrado crear un escenario importante para debatir sobre las culturas humanas desde lo alimentario, así como para abordar problemáticas tales y tan importantes como la inseguridad alimentaria, el hambre y la malnutrición, los rituales, las identidades colectivas o el desarrollo socioeconómico.

Por lo que respecta a América Latina, el panorama, aunque más reciente, no es muy distinto. En un artículo escrito hace algunos años junto a Julián López García y Lorenzo Mariano Juárez, titulado “Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España”, publicado en lo que hoy es la revista *Disparidades*, comentábamos ya entonces (2016) que, en relación con América Latina (y también en el caso de España), podemos determinar la existencia de tres grandes campos que son muy significativos. En primer lugar, aquello que tiene que ver con la importancia de la alimentación entre lo local y lo global: patrimonialización de la alimentación-gastronomía versus modernización; movimientos humanos (migraciones, turismo) y más recientemente temas como la alimentación “real” frente a la comida virtual y en las redes sociales..., de manera que la alimentación, en América Latina y España, viene a complejizar los debates sobre lo próximo y lo lejano, lo propio y lo ajeno, los movimientos humanos, la globalización o el papel social de Internet.

En segundo lugar, destacaríamos la preocupación en torno a la carencia alimentaria y la malnutrición, así como las propuestas ligadas a una antropología de la alimentación aplicada, propositiva y con estudios y eventuales soluciones sobre el terreno. América Latina es, en este sentido, uno de los ámbitos territoriales privilegiados donde se vienen ensayando de manera más intensa programas de cooperación y de intervención institucional para acabar con la carestía alimentaria, con la desnutrición y con la malnutrición en general (incluyendo la obesidad y sus construcciones), evidenciada ya hoy en día en la ineficacia de proyectos y programas universalistas de intervención alimentaria. Encontramos así cómo Latinoamérica se abre de manera propositiva al debate sobre los modos en que se define y aborda la seguridad y la inseguridad alimentaria. Los y las profesionales de la antropología que se interesan en estas líneas, han complejizado y enriquecido la reflexión teórica, construyendo espacios para introducir perspectivas culturalistas (abiertas, holísticas) sobre los conceptos de hambre, de seguridad alimentaria, de desnutrición o de malnutrición.

Finalmente, y en tercer lugar, centramos nuestra atención en un aspecto con larga trayectoria reflexiva en América Latina: los valores de la comida para significar sociedades y tipologías sociales, para traducir la realidad. Aquí tendríamos, por un lado, las reflexiones sobre lo festivo y el papel de la alimentación, sobre los valores y “desvalores” del alcohol, acerca del lugar de la comida en la cooperación comunitaria y en la construcción misma de “lo local”, la alimentación y las distinciones de género, las identidades locales, regionales, nacionales o incluso supranacionales. Por otro lado, tendríamos también los valores simbólicos relacionados con la comida: el arbitrario alimentario, las restricciones culturales, los tabúes, las ofrendas alimentarias, así como las enseñanzas que se desprenden del análisis diverso en torno a la producción y al consumo alimentarios: el consumo real, imaginario o metafórico de carnes diversas, de insectos, de viejos y nuevos productos de los avances científicos en el campo alimentario.

La implantación académica de la antropología de la alimentación, tanto en España como en Latinoamérica, se ha hecho hoy en día muy patente, y cuenta con materias troncales en grados, diplomados, posgrados, maestrías y cursos de doctorado dependientes o relacionados con esta especialidad en diferentes facultades de buen número de universidades de todo el continente. La asignatura de alimentación y cultura o directamente de antropología de la alimentación, está presente en carreras no solo del ámbito de las humanidades y las ciencias sociales, sino en otras como ciencia y tecnología de los alimentos, en nutrición humana y dietética, gastronomía, farmacia, enfermería e incluso medicina y otras ciencias de la salud.

Encontramos igualmente en América Latina distintos focos territoriales principales en los cuales la antropología de la alimentación ha florecido muy especialmente: México es, sin duda, el gran ejemplo, pero también Brasil o Argentina son mucho más que destacables.

Dentro de este panorama, el caso de Bolivia no es una excepción, y muestra de ello es la revista que hoy podemos leer. Destaca una de las editoras en una de sus publicaciones anteriores (*Viaje por los saberes y sabores de Bolivia* [2009]) que “en Bolivia la alimentación tradicionalmente se ha trabajado desde un enfoque puramente nutricional, salvo algunos estudios en que se mencionan aspectos culturales de determinados alimentos, o los recetarios de cocina, en los que se mencionan la temporalidad de determinados platos en función de su simbología, el enfoque sociocultural nunca ha sido trabajado en extenso”. A pesar de ello, las visiones antropológicas sobre la alimentación en el país han ido creciendo y avanzando, especialmente a lo largo de la última década y media. Y en ello, las editoras de este número de *Thakhi* han tenido una responsabilidad y un papel mucho más que destacables.

En esta entrega se pretende asentar de manera definitiva los puntos de vista de la antropología sociocultural en relación con los estudios sobre alimentación. En este sentido, se brinda ya un panorama sobre los estudios de lo alimentario en Bolivia, al mismo tiempo que se genera un espacio de diálogo multidisciplinario a partir de trabajos que aborden lo alimentario desde distintos enfoques. De este modo, y retomando los lineamientos generales sobre el desarrollo de la antropología en Latinoamérica que se comentó más arriba, encontramos en esta publicación, también, algunos estudios sobre las alimentaciones locales, la patrimonialización de productos y platos, las técnicas culinarias, la salud, el cuerpo y sus construcciones. Y, como no podía ser de otro modo, hallamos un repaso histórico reciente a los estudios sobre alimentación y cultura en Bolivia (un trabajo que quedaba por hacer, y que hoy planta su semilla con la publicación de estos artículos).

Las distintas antropologías de la alimentación se encuentran, siempre, en construcción. Y es nuestro cometido, en tanto que antropólogas y antropólogos en activo, ayudar a construirlas, aunque sin perder nunca de vista ni la colaboración interdisciplinaria, que sigue siendo esencial, ni la perspectiva diacrónica que nos ha conducido hasta el presente, y que nos ha convertido, hoy en día, en aquello que somos, y que es el germen de aquello que seremos.



Fotografía: Juan Manuel Rada.

Fuente: *Uyway - Uywaña: Crianza Mutua para la vida*, MUSEF editores.

BIBLIOGRAFÍA SOBRE ALIMENTACIÓN EN BOLIVIA

BIBLIOGRAPHY ON FOOD IN BOLIVIA

BEATRIZ ROSSELLS ¹

Resumen

El objetivo de este artículo es ofrecer un amplio panorama bibliográfico sobre la gastronomía boliviana desde diferentes ángulos e intereses durante el siglo XIX y XX. Veremos trabajos desde la historia, numerosos e importantes catálogos de productos bolivianos y su situación crítica en muchos casos, y también señalaremos aquellos trabajos publicados desde los organismos del Estado (de muy buena calidad y de gran utilidad para el público) y, finalmente, hablaremos de los productos bibliográficos que se publican desde la iniciativa privada y las ONG.²

Palabras clave: alimentación, Bolivia, investigación, bibliografía.

Abstract

The objective of this article is to offer an overview of what has been published in the country, from different angles and interests, the history of gastronomy in the twentieth and twenty-first centuries, books on history, numerous catalogs of Bolivian products and their critical situation in many cases, works carried out from State agencies, of very good quality and great utility for the public. As well as from the private initiative, from institutions and NGO. The problem of a large part of these publications, as in other fields, is the lack of circulation, which means that much of the effort do not reaches to the public. Especially the youngest, who given the phenomenal growth of gastronomy in the world, is interested in dedicating his time to these activities.

Keywords: food, Bolivia, research, bibliography.

1 Doctora en Historia, directora del Instituto de Estudios Bolivianos (IEB) de la Universidad Mayor de San Andrés (UMSA). Correo electrónico: beatrizrossells@gmail.com

2 Cabe anotar que el gran problema del material bibliográfico publicado en Bolivia, como pasa también en otros casos diferentes a la gastronomía, es su deficiente circulación. En el caso que nos compete, podemos decir que detrás de un libro, un manual, un recetario, etc., hay un enorme esfuerzo de todo un equipo (autores, editores, diseñadores, fotógrafos, ilustradores, entre otros). Al existir el problema de la circulación, no se llega a cumplir con las expectativas del público lector (especialmente el más joven), el cual se inclina a buscar las publicaciones gastronómicas gracias al fenomenal crecimiento de la gastronomía en el mundo.

Introducción

Trascurre 2023 y la gastronomía mundial está en alza. Se habla, se informa, se reflexiona y se escribe sobre ella quizá como nunca antes en el mundo y Bolivia no es ajena a este fenómeno. Al igual que en otros lugares, también en Bolivia se realizan eventos gastronómicos, se inauguran restaurantes de jóvenes chefs con estudios y experiencia fuera de nuestras fronteras, los cuales empiezan a renovar el panorama de la cocina boliviana. Sin embargo, pese a este panorama, Bolivia tiene todavía un gran vacío: no se producen, de forma masiva, libros, artículos, tesis de licenciatura, etc., en el área gastronómica. La prensa nacional informa sobre los trastornos alimenticios, la nutrición, la dietética, siempre desde una perspectiva estrictamente médica. Así también se informa sobre la producción de alimentos, los sistemas agroalimentarios de las naciones indígenas, políticas, soberanía y comunicación alimentaria, comida chatarra y otros. Bajo este panorama, en definitiva, los estudios sistemáticos son imprescindibles. En Bolivia, pese al sitio que ocupa su gastronomía como industria asociada al turismo, como un sector de enormes ingresos económicos, aún existe en su imaginario (incluso en algunas universidades tradicionales), la idea de ser un campo sin mucha importancia, cuando en otros países hace décadas que existen centros de estudios e investigación al más alto nivel.

La alimentación, como objeto de estudio en nuestro país, es relativamente nueva. En el siglo XX, e incluso antes, este espacio estaba dominado por los recetarios. A finales del siglo XX y principios del XXI se publicaron numerosos e importantes libros de recetas que se hicieron muy populares. Sin embargo, mucho antes de este panorama, un recetario (en realidad un cuaderno manuscrito empastado en cuero) se volvió muy conocido en Bolivia (e incluso internacionalmente) y que llevaba por título *Contiene varias recetas curiosas que podrán desempeñar al más lúcido y costoso banquete* (Potosí, 1776), de Josepha de Escurrechea.

Josepha de Escurrechea, que formaba parte de la nobleza potosina, recogió una notable cantidad de recetas europeas traídas por los españoles y, lo más significativo en su manuscrito, también registró el proceso minucioso de mestizaje de la comida en lo que hoy conocemos como Bolivia. El libro contiene un importante grupo de recetas mestizas que todavía perduran, elaboradas con la mezcla de productos americanos y de origen europeo.

Este recetario fue publicado por primera vez por Beatriz Rosells en el libro *La gastronomía en Potosí y Charcas, siglos XVIII y XIX. 800 recetas de la cocina criolla* (1995), el cual fue distinguido por dos academias de gastronomía españolas. Más tarde, el recetario de Josepha de Escurrechea se reprodujo en el libro *Antología de la gastronomía boliviana* (2018) y, finalmente, fue impreso en una edición facsimilar bajo el título *Libro de cocina de doña Josepha de Escurrechea* (2021).

Otro libro importante para la bibliografía gastronómica boliviana es *El recetario de doña Sofía Urquidí* (1917). Este brinda información acerca de las transformaciones de la comida boliviana con la llegada de la modernización. Al igual que el recetario de Josepha de Escurrechea, este también es un manuscrito y fue publicado en *La gastronomía en Potosí y Charcas, siglos XVIII y XIX*, de Beatriz Rossells.

Josepha de Escurrechea, que formaba parte de la nobleza potosina, recogió una notable cantidad de recetas europeas traídas por los españoles y, lo más significativo en su manuscrito, también registró el proceso minucioso de mestizaje de la comida en lo que hoy conocemos como Bolivia.

Otro recetario que me gustaría mencionar es el *Manual de cocina: comidas en la ciudad de La Paz en el siglo diecinueve* (1987), de Manuel Camilo Crespo, obra rescatada por Julia Elena Fortún a mediados de la década de los ochenta del siglo pasado.

Como pasó con los recetarios mencionados hasta ahora (que fueron rescatados del anonimato), es más que probable que existan todavía varios del siglo XX, e incluso del XIX, bajo custodia de sus respectivas familias y que seguramente aún son utilizados. Esta es una veta muy interesante.

Los congresos son espacios donde circulan ponencias sobre gastronomía. Hay un creciente número de estudios sobre los alimentos, aunque no los suficientes pese a la aprobación de algunas leyes por parte del Estado sobre este tema. Esas ponencias nos cuentan las transformaciones que han ocurrido en la cocina urbana boliviana (la alimentación de los sectores populares e indígenas continúa con los mismos esquemas tradicionales, mezclados con comida chatarra).

El anterior panorama no cambiará mientras no se recupere, a partir de la investigación y la práctica, una serie de alimentos –hierbas y legumbres, especialmente– de origen prehispánico y que se encuentra olvidada en diferentes lugares de Bolivia, desde las tierras altas hasta la Amazonía. Sin embargo, en esta tarea se encuentran inmersos algunos restaurantes innovadores de Bolivia, como Gustu, de La Paz. Estoy segura que el resultado, tanto de pesquisas como de averiguaciones, enriquecerán y transformarán la alimentación en los países de origen prehispánico. Los numerosos y complejos problemas que plantea la salud alimentaria, para ser atendidos, requieren de investigación y difusión, junto con las respectivas políticas de Estado.

El pasado en la investigación gastronómica

Si tomamos por “pasado” desde la fundación de Bolivia como república (1825), podemos establecer la presencia de recetarios a lo largo del siglo XX y también en el XIX. Son recetarios de gran importancia, pues revelan el cuidado por preservar la tradición de la comida boliviana, las creaciones culinarias de determinadas regiones y al interior de algunas familias. Actualmente, existe un gran movimiento de valoración académica de esta actividad recolectora y recreadora. Los documentos se han resguardado especialmente en archivos, como dice Isabel Moyano (s.f.) en *La cocina escrita*, trabajo publicado por la Biblioteca Nacional de España.

Recién en el siglo XX, en el caso de Bolivia, encontramos libros de cocina publicados que además contienen estudios breves y amplios que pretenden contextualizar el espacio geográfico y cultural en el que se sitúan las recetas que transmiten o por lo menos los análisis del tipo de productos que se utilizan, las tecnologías, las costumbres, etc. Un verdadero pequeño estudio de gran valor es *Lo que se come en Bolivia* (1946), de Luis Téllez Herrero. Este autor recorrió gran parte del país con el fin de registrar la tradición culinaria del período. Es un trabajo temprano, pues el año de su publicación coincide con el de la visita a La Paz de la famosa Petrona de Gandulfo, autora argentina que difundió, durante cuatro décadas, por medio de libros, revistas y otros medios como la televisión, los métodos de cocina y las especialidades argentinas. El primer libro de Gandulfo (de numerosas ediciones) se remonta a 1933.

El libro de Téllez, sin embargo, llamó la atención de sus colegas de la prensa y de algunos intelectuales que dejaron comentarios positivos por este avance, incluso Gandulfo hizo algunos comentarios acertados como el desconocimiento de los manjares de la cocina boliviana fuera del país, el aislamiento de los boli-

vianos y la regionalización de la cocina (Téllez, 1946). El peruano Gamaliel Churata, miembro del grupo literario Gesta Bárbara, califica al libro como una obra sociológica que revela el establecimiento de determinados productos que tienen efectos sociológicos en cada región al instaurar patrones de alimentación y contribuyendo al desarrollo de la identidad regional en el país (Téllez, 1946).

Los principales recetarios publicados en Bolivia en el siglo XX corresponden a Aida Gainsborg de Aguirre Achá con *La cocina en Bolivia* (1956), que cuenta con más de 14 ediciones a lo largo de las siguientes décadas y a Nelly de Jordán, con *Arte culinario de Bolivia* (1962). Otro recetario fundamental, aunque posterior, es *Mil delicias de la quinua* (1977), de Bethsabé Íñiguez de Barrios, que además contradice la leyenda de que el consumo de este producto en Bolivia es reciente (es decir, en estas primeras décadas del siglo XXI). La autora no solo presenta una cantidad de formas de preparación de este condumio en el Altiplano boliviano, sino también incluye una serie de creaciones propias, labor encomiable que combina con clases que organizaba para las personas interesadas.

En esas primeras décadas de difusión de la cocina boliviana se debe mencionar un trabajo que curiosamente lleva la firma de la compositora beniana Lola Sierra de Méndez, conocida especialmente por una bella canción de cuya música es autora: “En las playas del Beni”. Lola Sierra formó parte del grupo de voluntarias de distintas regiones que la antropóloga y gestora cultural Julia Elena Fortún organizó como parte de los así llamados Comités Folklóricos, con el fin de realizar la tarea de recopilación, no solo de música folklórica, sino también de otros rubros, término en boga en ese período. A doña Lola pertenece, pues, *Cocina típica regional* (1963), publicada por el Ministerio de Educación de la época con un prólogo de Fortún y que comprende la recolección de las recetas más populares de las regiones de Bolivia, desde el Beni y Santa Cruz hasta La Paz, Chuquisaca y otros departamentos.

La comida popular en Bolivia (1986), de Antonio Paredes Candía, es un recetario único por su especificidad, pues se enfoca principalmente en la comida de origen indígena, especialmente andina. Además de las 239 recetas que presenta, se ocupa de varios temas centrales en la alimentación de la vida de La Paz, el comercio de alimentos, el calendario de comidas tradicionales de fiestas, mitos y cuentos andinos sobre el origen de la alimentación, diferencias sociales en los distintos sectores, espacios de venta de comidas, pastelería y otros.

Durante las primeras décadas del siglo XXI aparecieron los recetarios y libros que representan una transformación con respecto a la cocina boliviana tradicional. Se inicia con *El arte de la gastronomía boliviana. Cocina internacional* (2002), de Gerard Germain, chef de origen francés que inaugura la corriente de la *nouvelle cuisine*, la combinación de tecnologías europeas y el uso intensivo de productos regionales de Santa Cruz, descubriendo una riqueza antes dejada de lado por la cocina cruceña tradicional centrada en la carne, el arroz y la yuca. Desde el hotel Los Tajibos, centro social cruceño, Germain revoluciona la comida boliviana. Más tarde, autores y otros chefs, seguirán por los caminos de la renovación y la creatividad.

Dos grandes libros revelan no solamente las enormes posibilidades de los productos bolivianos, sino que también ofrecen información de primer nivel que antes no era accesible. Se trata de los libros *Quinua, el grano de oro de los Andes* (2005) y *¡Ají!, regalo del mundo para Bolivia* (2010), ambos de Rita del Solar (este último con la participación de Lupe Andrade). Se trata de libros de factura más sofisticada, bilingües, destinados al público boliviano e internacional. Además de la excelente fotografía, resalta la originalidad de los productos bolivianos en medio de la enorme producción de la cocina mundial de *avant garde*. Por cierto, el libro de mayor resonancia es el dedicado a la quinua, el cual se convirtió en uno de los primeros

que realiza su difusión internacional (una *delicatessen*) y, más tarde, alcanza los mercados globales, consumiéndose en todos los continentes, pues se trata de un grano producido también por el Perú.

Se debe considerar el encomiable trabajo de investigación hecho por Julia Elena Fortún, sobre todo por el rescate del libro *Comidas en la ciudad de La Paz en el siglo diecinueve. Manual de cocina* (1987), de Manuel Camilo Crespo. En esta edición, Fortún hizo la transcripción, el estudio previo y las notas al pie. Esto último confirma el proceso de continuidad y desarrollo de la comida boliviana criolla mestiza iniciado en el periodo colonial. Por otro lado, producto de su experiencia y pasión por la gastronomía, además de la tradición chuquisaqueña, escribió un importantísimo libro titulado *Arte y sazón en la cocina* (2004).

Otro libro que realiza la función pedagógica de la gastronomía es el de María Paz Bejarano de Valda, titulado *Enseñando a cocinar. Recetas fáciles de preparar* (1981), con buena influencia de la gastronomía chuquisaqueña. Igualmente, fundamental es el recetario más tradicional y conocido de la comida cruceña, el escrito por Delfina Moreno de Parejas, *Doña Piedades. Libro de cocina* (1981), con varias ediciones. De la misma Santa Cruz, tenemos a Daniela Gaya Ábrego con *Historias con sabor. La cocina tradicional cruceña* (2010), libro que habla sobre las bases de la alimentación cruceña con un enfoque histórico y sociológico: la comida como adquisición de identidad y la agricultura en el Oriente boliviano son temas de este estudio. Existen, asimismo, otros trabajos regionales sobre temas de la alimentación como el realizado por Wilfredo Plaza, Ikebana Bello e Ignacio Franco, titulado *Situación nutricional de las comunidades campesinas en Riberalta* (2002), publicado por la Fundación para la Investigación Estratégica en Bolivia (PIEB). Finalmente, cabe mencionar a Pierre van Oost y a Daniel Delgadillo, con *Reflejo culinario de los López. Variaciones sobre quinua real y llama* (2006).

La investigación gastronómica sobre el siglo XXI

En el siglo XXI es cuando aparecen mayormente los estudios y ensayos sobre la gastronomía y alimentación en Bolivia. Entre ellos, cabe destacar los numerosos trabajos de Yolanda Borrega Reyes, pero el que destaca es *Viaje por los sabores y saberes de Bolivia* (2009), publicado por la UMSA, la carrera de Turismo y el Instituto de Investigaciones. Otro trabajo de Borrega que cabe mencionar es “Consumo alimentario diferenciado. El caso de la ciudad de La Paz” (2003), ponencia presentada en el Congreso de Mujeres en Ciencia. Y también “Cocina y patrimonio, un elemento reivindicador de identidad”, investigación presentada en la XVII Reunión Anual de Etnología (RAE) del Museo Nacional de Etnografía y Folklore (MUSEF). También es importante mencionar su tesis doctoral titulada *Jaqi manqa, identidad aymara y cambio alimentario: los migrantes aymaras en la ciudad de La Paz* (2021) y el artículo “La ermita del exceso, turismo gastronómico en Cochabamba” (2007), publicado en *Cuadernos de investigación* de la UMSA.

Con una visión más política tenemos *Desarrollismo y pachamamismo en las visiones sobre la alimentación* (2013), de Pedro Pachaguayaya.

También la Fundación Alternativas ha contribuido con numerosos trabajos sobre el tema alimentario, uno de ellos es el de Kim Gajraj, titulado *Comida callejera: un aporte a la seguridad alimentaria en El Alto* (2017). Y la importante publicación *Atlas de seguridad alimentaria de la Región Metropolitana de La Paz* (2021).

La Fundación Alternativas fue creada en 2013 y realiza numerosas tareas en torno a las políticas y la seguridad alimentaria, las innovaciones, la implementación de huertos urbanos, la capacitación en el cultivo de productos y la agricultura urbana. Por la cantidad de publicaciones realizadas hasta la fecha,

parece tener una capacidad de gran envergadura, contando con investigadores y el apoyo financiero necesario. Las publicaciones hasta 2023 están distribuidas de la siguiente manera: 11 estudios, siete manuales de políticas alimentarias, ocho manuales de agricultura urbana, seis guías de capacitación, dos planes de contingencia alimentaria y dos guías pedagógicas. Cabe resaltar que todas estas publicaciones pueden ser consultadas en la página Web de la institución (www.alternativascc.org).

Las tesis sobre alimentación en las universidades e institutos de gastronomía en Bolivia

Es posible distinguir dos espacios diferentes en cuanto a las publicaciones académicas: las tesis originadas por las carreras de Antropología del sistema universitario, aunque también hay trabajos, “menos académicos”, provenientes de los institutos de gastronomía que forman profesionales con un nivel de técnicos superiores.

Es necesario un trabajo pormenorizado para obtener un mejor resultado en el relevamiento de datos, pero es algo que este artículo no pretende hacer. Con todo, un primer análisis de las temáticas de tesis de licenciatura arroja un resultado limitado para el interés académico, histórico o antropológico de la alimentación, pues muchas de ellas provienen de la carrera de Nutrición y Dietética, y otras relacionadas con el campo médico, que reiteran en gran medida los problemas de la obesidad, la mala alimentación, la comida chatarra, etc. Sin embargo, cabe citar los siguientes: *Hábitos alimentarios de riesgo nutricional en estudiantes de primer año de la carrera Ciencias de la Educación en la Universidad Mayor de San Andrés de la ciudad de La Paz* (2016), tesis de licenciatura de Luis Miguel Callisaya, perteneciente a la carrera de Ciencias de la Educación de la UMSA y *Necesidad de una ley municipal de control comunitario para evitar la venta de alimentos “chatarra” en el interior y exterior de las unidades educativas del municipio de La Paz* (2018), de Santos Huanca Cahuana, tesis de licenciatura en Derecho de la Universidad Mayor de San Andrés.

Claudia Karem Terrazas Sosa, de la carrera de Antropología de la UMSA, escribió su tesis de licenciatura relativa a la temática alimenticia entre los urus, titulada *El comer bien en el entorno Qhasqut-suñi. Hábitos alimenticios a partir de la memoria como componentes de identidad en la cocina Uru de Irohito* (2006). Los urus, una antigua cultura ubicada cerca de las riberas lacustres del Altiplano, basada en la pesca y la caza, ha elaborado una concepción propia sobre el “comer bien” a partir de su propia identidad y memoria.

Producción de alimentos en Bolivia

Un sector de especial interés es el dedicado a los productos de las regiones de Bolivia desde las instituciones del Estado. Estos son: *Catálogo de cultivos tradicionales de raíces andinas bolivianas. Arracacha, yacón, achira* (2010), del Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras, el Instituto Nacional de Innovación Agropecuaria y Forestal y de la fundación para la Promoción e Investigación de Productos Andinos (PROINPA). También de PROINPA, tenemos *Catálogo de la papalisa* (2010), de Ximena Cadima, José Zeballos y Edson Foronda. Podemos mencionar, de igual manera, investigaciones sobre especies olvidadas y subutilizadas: *Granos andinos (quinua, cañahual/cañihua y amaranto/quiwicha)* (2010), de Rosario Bravo, Katia Andrade, Roberto Valdivia y José Luis Soto (editores).

Un libro de gran importancia publicado en 2009 por el Ministerio de Medio Ambiente y Agua y el Viceministerio de Medio Ambiente, Biodiversidad y Cambios Climáticos se titula *Libro rojo de la fauna silvestre de vertebrados de Bolivia*, de Luis F. Aguirre (editor). Sin embargo, la primera edición del conocido

solo como *Libro rojo* se publicó con el Centro de Datos para la Conservación Bolivia en 1996, con Patricia Ergueta y Cecile de Morales como editoras.

Universidades, ONG y reparticiones oficiales han publicado trabajos para la difusión y defensa de productos nativos como los que se detallan a continuación:

De Mario Coca Morante tenemos “Una mirada al cultivo de la papa en Bolivia” (2012), publicado por la Universidad Mayor de San Simón.

De Eliana Flores Bedregal y Carmen Miranda L., tenemos *Fauna amenazada de Bolivia: ¿animales sin futuro?* (2003), libro de 144 páginas editado por el Comité Nacional de Miembros de Bolivia de la UICN, la Academia Nacional de Ciencias de Bolivia y el Ministerio de Desarrollo Sostenible. De los mismos editores, tenemos la publicación del ensayo “La papa, alimento para el cuerpo, el corazón y la mente” (2008), de Javier Medina (accesible en www.lareciprocidad.blogspot.com).

De 2000 es el *Manual de buenas prácticas agrícolas en la producción del ají en Bolivia*, de Carlos Bejarano, publicado por PROINPA. También gracias a esta fundación, se trabajó y publicó el informe técnico *La quinua: cultivo milenario para contribuir a la seguridad alimentaria mundial* (2011). “Este documento fue presentado por el Estado Plurinacional de Bolivia en la 37ava Conferencia de la FAO [Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Cultura] para proponer la declaración del ‘Año internacional de la quinua’; la misma que fue aprobada, declarándose el 2013 como el Año Internacional de la Quinua” (PROINPA: ii).

También vale la pena mencionar la compilación hecha por Ana Isabel Ortiz, *Los maíces en la seguridad alimentaria de Bolivia*, editado por el Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (CIPCA, 2012). Otro texto importante es el *Catálogo etnobotánico de papas nativas. Tradición y cultura de los ayllus del Norte de Potosí y Oruro* (2008), publicado gracias a la Cooperación Técnica Alemana (GTZ), de Franz Terrazas, Ximena Cadima, Richard García y José Zeballos. Este excelente estudio revela la importancia del conocimiento de este tubérculo ancestral de los Andes y nos muestra lo poco que su enorme variedad llega con frecuencia a los mercados.

El *Catálogo de productos ecológicos de Bolivia* (2014) fue publicado por el Ministerio de Desarrollo Rural de Tierras con participación de la Asociación de Organizaciones de Productores Ecológicos de Bolivia (AOPEB) y el Consejo Nacional de Producción Ecológica. El apoyo proviene de la cooperación externa (Dinamarca, Suiza, Suecia, Alemania y SOS FAIM).

Desde el campo de la antropología, Denise Arnold y el lingüista Juan de Dios Yapita (antologadores) publicaron *Madre melliza y sus crías. Ispall Mama Wawampi. Antología de la papa* (1996).

Un artículo muy interesante publicado en la revista *Temas Sociales* (2010) es el de la socióloga Alison Spedding, titulado “¿Somos lo que comemos? Crítica de la ‘descolonización’ en la alimentación”. Este texto es un análisis complejo que va más allá de la cocina y de los productos y la producción, pues discute el tema de la “descolonización alimentaria”, desde los prejuicios contra ciertos alimentos por ser indígenas, hasta la actuación de los gobiernos que pretenden modernizarse. Es un tema que debe ser debatido por investigadores, autoridades y cocineros.

También es necesario mencionar la publicación de revistas que contenían recetas para un público de diverso tipo. Algunas de ellas, por ejemplo, de un alto nivel estético, como es el caso de *Gourmet Travel y Código Gourmet*, ambas editadas en Santa Cruz en los años ochenta del siglo XX (con recetas dedicadas a la nueva cocina, con relevancia de productos y entrevistas a algunos chefs). Asimismo, es válido mencionar una cantidad considerable de pequeños recetarios publicados en formato de revistas, artículos dentro de aquellas o bien libros escritos por chefs nacionales, lo que muestra la existencia de personas realmente interesadas en difundir información sobre formas de cocinar y un público permanente interesado en este rubro.

Por ejemplo, los pequeños recetarios mencionados anteriormente fueron publicados por instituciones privadas, estatales y algunas ONG, siempre después de algún acontecimiento, como el caso del *Recetario Novo boliviano* (2005). Este fue producto de un evento culinario realizado por la Cooperación Suiza. Dentro de esta categoría están también *Paleta de sabores. 50 propuestas de la gastronomía boliviana* (2014) y el *Recetario para el pescado* (2020), ambos publicados por el Movimiento de Integración Gastronómica Boliviana (MIGA).

De MIGA se conocen varias publicaciones de investigación impresas en los últimos años, por ejemplo: *Patrimonio alimentario regional de Bolivia, marco conceptual y metodológico para el registro y aplicación de estrategias de desarrollo* (2017), de Juan Andrés Ugaz Cruz; *Patrimonio alimentario, análisis conceptual y metodología de registro desde enfoques locales, regionales y territoriales* (2021), investigación hecha por Yolanda Borrega y finalmente *Registro de patrimonio alimentario de Tiwanaku* (2020), *Pioneros de la alimentación saludable* (2018) y *Agendas regionales* (2014).

Además de lo anotado, también hay diversos folletos publicados por instituciones estatales como la alcaldía paceña: *La Paz, destino gastronómico del mundo* (s.f). Este contiene valiosa información sobre la principal comida de la ciudad con datos históricos y culturales.

Ya que hablamos del caso de las alcaldías de las ciudades, cabe resaltar que estas incursionan profusamente en la publicación de materiales sobre la temática de la alimentación, especialmente de recetarios. Este es el caso de *Misk'i, historias que perduran* (2018), un lujoso libro editado por la alcaldía de Cochabamba y que contiene una brevísimas información histórica, enorme inventario de sabores con breves indicaciones y varios índices de tipos de comida y lugares para degustarlos y así informar a los interesados locales o foráneos.

Finalmente, hay publicaciones diferentes a la gastronomía y los recetarios como vimos hasta ahora, me refiero a libros como *Crítica de la sazón pura* (2004), de Ramón Rocha Monroy. Este es un texto *sui generis*, pues combina la narrativa con descripciones o recuerdos de determinados platillos de preferencia de su autor.

Marco Antonio Quelca Huayta escribió *Con sabor clandestino. Una cocina que va más allá de las recetas* (2015). Este es una suerte recetario, mezclado con recuerdos familiares, diseños, fotografías y dibujos del propio chef. Es “un proyecto que lleva un par de años en ejecución, nace de la inquietud de ensayar nuevas formas de expresión y de diálogo culinario entre el cocinero, comensales y viceversa, con el único objetivo de ‘tratar’ dar un aporte a la gastronomía Boliviana” (2015: 19). Quelca también es autor del libro *Del concepto a la realidad* (2021), un texto complejo en el que este chef explica los proyectos dedicados a la educación alimentaria.

Sabores, saberes. Comunicación y conocimientos en la cultura alimentaria (2019), de Karina Herrera Miller y Alfonso Gumucio Dagrón (coordinadores), es una compilación de trabajos de algunos profesionales

de América Latina sobre la relación entre comunicación y culturas alimentarias. Estudios dedicados a la seguridad alimentaria y la soberanía alimentaria, la sostenibilidad, la tierra, las organizaciones económicas campesinas, la producción agropecuaria del sector empresarial, agroindustria, agronegocio, la agricultura urbana, agroecología, etc. Estos estudios están dedicados a la comprensión y defensa de la alimentación desde diversas instituciones, universidades públicas, privadas o bien desde las ONG. En el presente siglo se evidencia un incremento de los trabajos relacionados con la emergencia de las temáticas de la seguridad y la soberanía alimentaria, además de problemas graves del sector agrícola.

En una edición especial de la *Revista Latinoamericana de Desarrollo Económico*, del Instituto de Investigaciones Socio-Económicas de la Universidad Católica San Pablo de diciembre de 2021, aparecieron varios artículos dedicados a Bolivia desde diferentes aspectos de esta amplia temática, que incluye otros factores como el género y la familia. Por ejemplo: “Desafío boliviano: el cumplimiento de los objetivos de Desarrollo Sostenible desde el sistema agroalimentario campesino indígena”, de Roxana Liendo; “Alimento, territorio y desarrollo integral: potenciando sistemas alimentarios integrales”, de María Teresa Nogales; “¿En qué medida los sistemas alimentarios pueden ser sostenibles y equitativos sin la inclusión plena del trabajo que realizan las mujeres?”, de Bishely Alías Argandoña; “Un estudio exploratorio del rol de las mujeres en la agricultura familiar en Bolivia”, de Carola Tito-Velarde. “Acceso y disponibilidad en la cadena alimentaria de la papa. Estudio de caso en comunidades rurales del municipio Batallas-departamento de La Paz (Bolivia)”, de Veriozka Azeñas Mallea y Jean Paul Benavides López y “Calibración y validación del modelo APEX para tres cultivares de papa producidos en la región andina boliviana”, de Carlos Eduardo Quezada Lambertín, Javier Osorio Leytón y Jean Paul Benavides López.

Conclusiones

Se puede esperar que los numerosos y complejos problemas relacionados con la alimentación promoverán la publicación de trabajos en esta amplísima temática. Esta bibliografía (pese a no ser exhaustiva), cita buena parte de la información fundamental generada en estas décadas. Por ello es necesario el trabajo académico sobre el proceso o procesos de invención o consolidación de recetas desde el cultivo de productos, su selección, hasta las más sofisticadas formas de consumo en fiestas y ceremonias o en distintos grupos de la población nacional. Es recomendable que en las numerosas escuelas de gastronomía que existen ahora en Bolivia se pueda dedicar parte del pènsum a la investigación y difusión de conocimientos de especies olvidadas o desconocidas, como ya lo están haciendo algunas de ellas. Sin embargo, esto último debe ir a la par de políticas de Estado que deben coadyuvar en el crecimiento de la industria alimentaria.

De la misma manera, es imprescindible trabajar en una bibliografía completa y actualizada de características sistemáticas y rigurosas con análisis que puedan servir, de una manera eficiente, a las políticas educativas y de difusión. Un trabajo de este tipo debe ser llevado adelante desde una institución con la participación de un equipo multidisciplinario de investigadores.

Esta bibliografía (pese a no ser exhaustiva), cita buena parte de la información fundamental generada en estas décadas.

Bibliografía

- AGUIRRE, Luis. F (editor).
2009. *Libro rojo de la fauna silvestre de vertebrados de Bolivia*. Ministerio de Medio Ambiente y Agua, Vice-ministerio de Medio Ambiente, Biodiversidad y Cambios Climáticos. La Paz, Bolivia.
- ARGANDOÑA, Bishelly Elías.
2021. “¿En qué medida los sistemas alimentarios pueden ser sostenibles y equitativos sin la inclusión plena del trabajo que realizan las mujeres?”. En: *Revista Latinoamericana de Desarrollo Económico*. Instituto de Investigaciones Socio-Económicas, Universidad Católica Boliviana. La Paz, Bolivia.
- ARNOLD, Denise y Juan de Dios YAPITA.
1996. *Madre melliza y sus crías. Ispall Mama Wawampi. Antología de la papa*. HISBOL/Ediciones ILCA. La Paz, Bolivia.
- BEJARANO, Carlos.
2000. *Manual de buenas prácticas agrícolas en la producción del ají en Bolivia*. PROIMPA. Cochabamba, Bolivia.
- BEJARANO DE VALDA, María Paz.
1981. *Enseñando a cocinar. Recetas fáciles de preparar*. Talleres Gráficos Korillama. Sucre, Bolivia.
- BORREGA, Yolanda.
2021a. *Análisis conceptual y metodología de registro desde enfoques locales, regionales y territoriales*. MIGA. La Paz, Bolivia.
- BORREGA REYES, Yolanda.
2021b. *Jaqi manqa: identidad aymara y cambio alimentario: los migrantes aymaras en la ciudad de La Paz*. Tesis doctoral. Universidad Complutense de Madrid. Madrid, España.
- BORREGA REYES, Yolanda.
2009. *Viaje por los sabores y saberes de Bolivia*. Universidad Mayor de San Andrés, Instituto de Investigaciones de la carrera de Turismo. La Paz, Bolivia.
- BORREGA REYES, Yolanda.
2007. “La ermita del exceso, turismo gastronómico en Cochabamba”. En: *Cuadernos de investigación* N° 7. IICSTUR, La Paz, Bolivia.
- BORREGA REYES, Yolanda.
2003a. “Consumo alimentario diferenciado. El caso de la ciudad de La Paz”. Ponencia presentada en el Congreso de Mujeres en Ciencia (agosto de 2003).
- BORREGA REYES, Yolanda.
2003b. “Cocina y patrimonio, un elemento a reivindicar de identidad”. En: *Actas de la XVII Reunión anual de Etnología (RAE)*. MUSEF. La Paz, Bolivia.
- BRAVO, Rosario, Katia, ANDRADE, Roberto VALDIVIA y José Luis SOTO (eds.).
2010. *Investigaciones sobre especies olvidadas y subutilizadas. Granos andinos (quinua, cañahual cañihua y amaranto/quiwicha)*. Biodiversity International. Roma, Italia.
- CADIMA, Ximena, José ZEBALLOS y Edson FORONDA.
2010. *Catálogo de la papalisa*. Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras, Instituto Nacional de Agropecuaria y Forestal, Fundación PROINPA. La Paz, Bolivia.

CALLISAYA, Luis Miguel.

2016. *Hábitos alimentarios de riesgo nutricional en estudiantes de primer año de la carrera de Ciencias de la Educación en la Universidad Mayor de San Andrés de la ciudad de La Paz*. Tesis de licenciatura en la carrera de Ciencias de la Educación, Universidad Mayor de San Andrés, La Paz, Bolivia.

COCA MORANTE, Mario.

2012. “Una mirada al cultivo de la papa en Bolivia”. Departamento de Fitotecnia y Producción Vegetal. Facultad de Ciencias Agrícolas, Pecuarias, Forestales y Veterinarias Dr. Martín Cárdenas. Universidad Mayor de San Simón. Cochabamba, Bolivia.

COOPERACIÓN SUIZA.

2005. *Recetario Novoboliviano. Edición 2005*. La Paz, Bolivia.

CRESPO, Manuel Camilo.

1987. *Comidas en la ciudad de La Paz en el siglo diecinueve. Manual de cocina*. Transcripción, estudio y notas de Julia Elena Fortún. Editorial e Imprenta Artística. La Paz, Bolivia.

DEL SOLAR, Rita.

2005. *Quinua, el grano de oro de los Andes*. Artes Gráficas Sagitario. La Paz, Bolivia.

DEL SOLAR, Rita.

2004. *El gusto y los gustos de Bolivia*. Artes Gráficas Sagitario. La Paz, Bolivia.

DEL SOLAR, Rita y Lupe ANDRADE.

2010. *¡Ají!, regalo del mundo para Bolivia*. Fundación Solydes. La Paz, Bolivia.

DE ESCURRECHEA, Josepha.

2021. *Libro de cocina de doña Josepha de Escurrechea*. Instituto de Estudios Bolivianos, Universidad Mayor de San Andrés. La Paz, Bolivia.

ERGUETA, Patricia y Cecile de MORALES (eds.).

1996. *Libro rojo de vertebrados de Bolivia*. Centro de Datos para la Conservación Bolivia. La Paz, Bolivia.

FAO.

2011. “La quinua: cultivo milenario para contribuir a la seguridad alimentaria mundial”. PROINPA. La Paz, Bolivia.

FAO, COOPERAZIONE ITALIANA y Patricio CROOKER.

2012. *Lo que la tierra nos da*. SPC Impresores. La Paz, Bolivia.

FLORES BEDREGAL, Eliana y Carmen MIRANDA L.

2003. *Fauna amenazada de Bolivia. ¿Animales sin futuro?* Ministerio de Desarrollo Sostenible. La Paz, Bolivia.

FORTÚN, Julia Elena.

1989. *Reeducación alimentaria para el área rural*. Ministerio de Educación y Cultura. La Paz, Bolivia.

FORTÚN, Julia Elena.

2004. *Arte y sazón en la cocina de Julia Elena*. s.e. La Paz, Bolivia.

FUNDACIÓN ALTERNATIVAS, FUNDACIÓN FRIEDRICH EBERT y GOBIERNO AUTONOMO MUNICIPAL.

2021. *Atlas de seguridad alimentaria de la Región Metropolitana de La Paz*. Gobierno Autónomo Municipal de La Paz. La Paz, Bolivia.

FUNDACIÓN PROINPA.

2004. *Proyecto locoto*. Fundación PROINPA. La Paz, Bolivia.

GAINSBORG DE AGUIRRE ACHÁ, Aida.

1976. *La cocina en Bolivia*. Don Bosco. La Paz, Bolivia.

GAJRAJ, Kim.

2017. *Comida callejera: un aporte a la seguridad alimentaria en El Alto* (editado por María Teresa Nogales y Viviana Zamora). Fundación Alternativas. La Paz, Bolivia.

GANDULFO, Petrona Carrillo de.

1933. *El libro de doña Petrona*. Distal. Buenos Aires, Argentina.

GAYA ÁBREGO, Daniela.

2010. *Historias con sabor. La cocina tradicional cruceña*. Editorial Gobierno Autónomo Municipal de Santa Cruz. Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

GERMAIN, Gerard.

2002. *El arte de la gastronomía boliviana. Cocina internacional*. Editorial Lewy Libros. Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE LA PAZ.

2017. *La Paz, destino gastronómico del mundo*. Gobierno Autónomo Municipal de La Paz. La Paz, Bolivia.

GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE LA PAZ.

2013. *La gastronomía paceña en el ciclo festivo y cotidiano*. Gobierno Autónomo Municipal de La Paz. La Paz, Bolivia.

GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE COCHABAMBA.

2018. *Misk'i. Historias que perduran*. Gobierno Autónomo Municipal de Cochabamba. Cochabamba, Bolivia.

HERRERA MILLER, Karina y Alfonso GUMUCIO DAGRON.

2018. *Sabores, saberes. Comunicación y conocimientos en la cultura alimentaria*. Plural editores. La Paz, Bolivia.

HUANCA CAHUANA, Santos.

2018. *Necesidad de una ley municipal de control comunitario para evitar la venta de alimentos 'chatarra' en el interior y exterior de las unidades educativas del municipio de La Paz*. Tesis de licenciatura en Derecho, Facultad de Derecho y Ciencias Políticas, Universidad Mayor de San Andrés. La Paz, Bolivia.

ÍÑIGUEZ DE BARRIOS, Bethsabé.

1977. *Mil delicias de la quinua*. Editorial Quelco. Oruro, Bolivia.

JORDÁN, Nelly.

1962. *Arte culinario de Bolivia*. Los Amigos del Libro. La Paz, Bolivia.

LIENDO, Roxana.

2021. "Desafío boliviano: el cumplimiento de los objetivos de Desarrollo Sostenible desde el sistema agroalimentario campesino indígena". En: *Revista Latinoamericana de Desarrollo Económico*. Instituto de Investigaciones Socio-Económicas, Universidad Católica San Pablo. La Paz, Bolivia.

MIGA.

2020a. *Paleta de sabores. 50 propuestas de la gastronomía boliviana y recetario para el pescado*. Movimiento de Integración Gastronómico Alimentario. La Paz, Bolivia.

- MIGA.
2020b *Pioneros de la alimentación saludable*. Movimiento de Integración Gastronómico Alimentario. La Paz, Bolivia.
- MIGA.
2020c. *Registro del patrimonio alimentario de Tiwanaku*. Movimiento de Integración Gastronómico Alimentario. La Paz, Bolivia.
- MIGA.
2020d. *Tambo. Encuentro gastronómico boliviano*. Movimiento de Integración Gastronómico Alimentario. La Paz, Bolivia.
- MIGA, ACCEA y FALIN AGUA.
2021. *Recetas con paiche y otros pescados de la Amazonía boliviana*. Movimiento de Integración Gastronómico Alimentario. La Paz, Bolivia.
- MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y AGUA y FAO.
s.f. *Aprovechamiento sustentable de la castaña. Cosecha y post cosecha*. La Paz, Bolivia.
- MINISTERIO DE DESARROLLO RURAL Y TIERRAS, INSTITUTO NACIONAL DE INNOVACIÓN AGROPECUARIA Y FORESTAL y FUNDACIÓN PROINPA.
2010. *Catálogo de cultivos tradicionales de raíces andinas bolivianas. Arracacha, yacón, achira*. La Paz, Bolivia.
- MINISTERIO DE DESARROLLO RURAL DE TIERRAS, ASOCIACIÓN DE ORGANIZACIONES DE PRODUCTORES ECOLÓGICOS DE BOLIVIA y CONSEJO NACIONAL DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA.
2014. *Catálogo de productos ecológicos de Bolivia*. Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras. La Paz, Bolivia.
- MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y AGUA, DANIDA, RESTAURANTE GUSTU y WCS.
2017. *Gastronomía verde en Bolivia*. Ministerio de Medio Ambiente y Agua. La Paz, Bolivia.
- MEDINA, Javier.
s.f. *La papa, alimento para el cuerpo, el corazón y la mente*. Fundación PROINPA. La Paz, Bolivia.
- MOYANO, Isabel.
s.f. *La cocina escrita*. Biblioteca Nacional de España. Madrid, España.
- NOGALES, María Teresa Nogales.
2021. "Alimento, territorio y desarrollo integral: potenciando sistemas alimentarios integrales". En: *Revista Latinoamericana de Desarrollo Económico*. Instituto de Investigaciones Socio-Económicas, Universidad Católica San Pablo. La Paz, Bolivia.
- ORTIZ, Ana Isabel (comp.).
2012. *Los maíces en la seguridad alimentaria de Bolivia*. Centro de Investigación y Promoción del Campesinado. La Paz, Bolivia.
- PACHAGUAYA, Pedro.
2013. *Desarrollismo y pachamamismo en las visiones sobre la alimentación*. Instituto para el Desarrollo Rural de Sudamérica. La Paz, Bolivia.
- PAREDES CANDIA, Antonio.
1986. *La comida popular en Bolivia*. Popular. La Paz, Bolivia.

- PLAZA, Wilfredo, Ikebana BELLO e Ignacio FRANCO.
2002. *Situación nutricional de las comunidades campesinas en Riberalta*. Fundación para la Investigación Estratégica en Bolivia. La Paz, Bolivia.
- QUELCA HUAYTA, Marco Antonio.
2021. *Del concepto a la realidad*. Editorial Complot. La Paz, Bolivia.
- QUELCA HUAYTA, Marco Antonio.
2015. *Con sabor clandestino. Una cocina que va más allá de las recetas*. Editorial Kipus. Cochabamba, Bolivia.
- QUEZADA LAMBERTIN, Carlos Eduardo, Javier Osorio LEYTÓN y Jean Paul BENAVIDES LÓPEZ.
2021. “Calibración y validación del modelo APEX para tres cultivares de papa producidos en la región andina boliviana”. En: *Revista Latinoamericana de Desarrollo Económico*. Instituto de Investigaciones Socio-Económicas, Universidad Católica San Pablo. La Paz, Bolivia.
- ROCHA MONROY, Ramón.
2004. *Crítica de la sazón pura*. Editorial El País. Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.
- ROSSELLS, Beatriz.
2018a. *La gastronomía en Potosí y Charcas, siglos XVIII y XIX*. Grupo Impresor. La Paz, Bolivia.
- ROSSELLS, Beatriz.
2018b. *Antología de la gastronomía boliviana. Biblioteca del Bicentenario de Bolivia*. La Paz, Bolivia.
- SPEEDING Alison.
2018. “¿Somos lo que comemos? Crítica de la ‘descolonización’ en la alimentación”. En: *Temas Sociales*, núm. 30. Universidad Mayor de San Andrés. La Paz, Bolivia.
- SIERRA, Lola.
1963. *Cocina típica regional*. Ministerio de Educación y Cultura. La Paz, Bolivia.
- TÉLLEZ HERRERO, Luis.
1946. *Lo que se come en Bolivia*. Imprenta Sanabria. La Paz, Bolivia.
- TERRAZAS, Franz, Ximena CADIMA, Richard GARCÍA y José ZEBALLOS.
2008. *Catálogo etnobotánico de papas nativas. Tradición y cultura de los ayllus del Norte de Potosí y Oruro*. GTZ / COMISIÓN EUROPEA. La Paz, Bolivia.
- TERRAZAS SOSA, Claudia Karem.
2006. *El comer bien en el entorno Qhas-Qut-Suñi, hábitos alimenticios a partir de la memoria y consumo actual como componentes de identidad en la cocina Uru de Irobito*. Tesis de licenciatura, carrera de Antropología, Universidad Mayor de San Andrés. La Paz, Bolivia.
- TITO VELARDE, Carola.
2021. “Un estudio exploratorio del rol de las mujeres en la agricultura familiar en Bolivia”. En: *Revista Latinoamericana de Desarrollo Económico*. Instituto de Investigaciones Socio-Económicas, Universidad Católica San Pablo. La Paz, Bolivia.
- UGAZ CRUZ, Juan Andrés.
2017. *Patrimonio alimentario*. Movimiento de Integración Gastronómico Alimentario. La Paz, Bolivia.
- VAN OOST, Pierre y Daniel DELGADILLO.
2006. *Reflejo culinario de los Lípez. Variaciones sobre quinua real y llama*. Consorcio de Lípez. Potosí, Bolivia.

Nota final

Este artículo fue, al principio, una ponencia dedicada solamente a los ensayos sobre la gastronomía, pero tuvo que ser ampliada a otros géneros y, finalmente, devino en este texto. La dificultad, como se ha anotado, se encuentra en la búsqueda de publicaciones, algunas de muchas décadas atrás, que ya no se encuentran completas o bien muchas de ellas no se difunden más que en los actos de presentación o entre pocas personas e instituciones (curiosamente, algunos libros contemporáneos de instituciones no llevan el año de publicación o impresión). Esto debe cambiar radicalmente, pues hay que tratar de publicar y difundir masivamente para que tenga una significación social y, por cierto, con toda la información correspondiente.



Fotografía: Juan Manuel Rada.
Fuente: *Uyway - Uywaña: Crianza Mutua para la vida*, MUSEF editores.

ARQUEOLOGÍA DE LA COMIDA Y LA ALIMENTACIÓN EN BOLIVIA: ESTADO DE LA INVESTIGACIÓN

ARCHAEOLOGY OF FOOD AND CUISINE IN BOLIVIA: A STATE OF RESEARCH

JUAN VILLANUEVA CRIALES ¹

Resumen

Este artículo provee un resumen y sistematización de los estudios sobre alimentación y comida en tiempos prehispánicos en el actual territorio boliviano. Este estado de la investigación no implica un análisis cuantitativo ni un recuento detallado, sino una estimación cualitativa de temáticas, tendencias y vacíos investigativos. Se sugiere que, en su mayoría, los estudios centrados en los Andes y en la Amazonía, tienen que ver con entender, desde la zooarqueología y la paleobotánica, los procesos de domesticación de plantas y animales y las dinámicas de mantenimiento y expansión de sociedades “complejas”. Sin embargo, existen también enfoques más recientes desde el ámbito de la culinaria y la identidad, que incorporan otros materiales y conceptos. Asimismo, existen, aunque de forma incipiente, enfoques críticos que emplean a la arqueología de la comida para desestabilizar estereotipos del presente.

Palabras clave: paleoetnobotánica, zooarqueología, arqueología de la alimentación, culinaria, Bolivia.

Abstract

This text provides a summary and systematization of pre-Hispanic food and cuisine studies in the current Bolivian territory. This state of research does not imply a quantitative analysis or a detailed account, but rather a qualitative estimate of common topics, trends, and research gaps. It is suggested that, for the most part, studies focused on the Andes and Amazonia address, through zooarchaeology and paleobotany, the domestication processes of plants and animals and the dynamics of maintenance and expansion of “complex” societies. However, there are also more recent approaches from the field of cuisine and identity, which incorporate new materials and concepts. Likewise, critical approaches that use the archeology of food to destabilize present-day stereotypes do exist, although in a rather incipient stage.

Keywords: paleoethnobotany, zooarchaeology, archaeology of food, cuisine, Bolivia.

¹ Doctor en Antropología e investigador invitado del Instituto de Arqueología y Antropología Cultural, por la Universidad de Bonn (Alemania). Correo electrónico: juan.villanuevacriales@gmail.com

Introducción

Siendo la alimentación uno de los actos primordiales del ser humano, es normal que las huellas que dejan las actividades de producción, transformación, consumo y descarte de alimentos, formen parte de casi todos los lugares de actividad humanos, y con ello estén presentes casi invariablemente en los sitios arqueológicos del mundo. Bolivia, desde luego, no es una excepción, y las abundantes sociedades que poblaron su territorio antes de la llegada de los europeos desarrollaron prácticas particulares de obtención, procesamiento, transformación y consumo de alimentos de origen animal y vegetal.

Por todo esto, y más allá de que las condiciones de preservación en las tierras andinas y amazónicas no nos permiten acceder a una gran cantidad de restos orgánicos, se han preservado huesos y caparzones de animales consumidos y remanentes de semillas carbonizadas, polen, almidones y mineralizaciones vegetales de diferentes plantas cultivadas y recolectadas. Todos estos elementos suelen ser recuperados rutinariamente de excavaciones arqueológicas. Los huesos son, con frecuencia, analizados o al menos recontados rápidamente para ser incluidos como un acápite de los informes de excavación en cualquier lugar del país o para formar parte de la descripción general de algún sitio o región de estudio en un artículo de investigación. Sería muy interesante hacer un trabajo minucioso de recolección y cuantificación de todos esos datos, frecuentemente inéditos, pero muy complejos por el acceso a la información y de tiempo.

En este momento, lo máximo que podemos proveer es un recuento de los trabajos de investigación que tienen por temática central –o que tocan con interés especial– la comida y la alimentación en tiempos prehispánicos. Asimismo, debemos reconocer que se trata de un estado del arte selectivo, que posiblemente falle en incorporar la totalidad de los estudios realizados sobre el tema, pero que emplea algunos ejemplos importantes para generar un resumen de las tendencias, vacíos y perspectivas de investigación.

El recorrido comienza por los trabajos vinculados con domesticación de animales y plantas; prosigue con los estudios de dieta antigua, centrados en las sociedades de Moxos, en tierras bajas, y Tiwanaku, en tierras altas; continúa con los estudios alrededor de la chicha y el comensalismo en las dinámicas del poder y la autoridad estatal; aborda después los estudios basados en la expansión de la influencia Tiwanaku hacia los Valles orientales y occidentales, donde se inserta con fuerza la relación entre comida e identidad; y termina con los estudios más recientes sobre culinaria desde varias perspectivas.

El presente artículo culmina con algunas ideas de cierre a manera de conclusiones y algunas perspectivas para estudios futuros.

Un estado del arte

Una de las temáticas más desarrolladas acerca de los estudios sobre alimentación y comida en las tierras que actualmente forman parte de Bolivia para tiempos prehispánicos, es aquella concerniente a la producción de alimentos. Esta característica del estado del arte sobre el tema se debe a varios factores, pero posiblemente uno de los principales sea de origen teórico: una de las tendencias principales de desarrollo teórico en arqueología desde los años 70 del siglo XX hasta la actualidad, es la denominada procesualismo o nueva arqueología, inspirada en una tendencia general y prevalente de ecología cultural. Estas tendencias apuntan al núcleo tecnológico y económico –a la interfaz entre un sistema cultural y un medio

ambiente natural— como uno de los aspectos centrales que determinan, en gran medida, el carácter del sistema cultural en su conjunto y, a su vez, recursivamente, su impacto en el medio ambiente.

La producción de alimentos prehispánicos, así caracterizada, ha tenido dos principales vías investigativas de interés. Por un lado, los estudios acerca de la domesticación de especies animales y vegetales, con la concurrente transformación de las sociedades de una economía de caza-recolección a una de índole agropastoril y, por otro lado, los estudios acerca de las estrategias productivas de las sociedades urbanas y los Estados prehispánicos y su impacto en las economías productivas más tradicionales.

Sin embargo, este estado del arte también acusa la influencia de una agenda teórica post-procesual que emerge en los años 80 del siglo pasado, donde la sociedad era percibida como una arena de continua negociación del poder y la identidad. En ese sentido, cobra fuerza el valor de la alimentación, especialmente en ocasión de grandes festejos o a través de los accesos desiguales a ciertos alimentos para mantener las estructuras jerárquicas de las sociedades, negociar las relaciones de poder y establecer fronteras de identidad social y étnica. La comida, en este caso ligada a etiquetas de consumo e incluso a formas de transformación de los alimentos —es decir, recetas culinarias—, adquiere un valor más bien ligado al estudio de la identidad y de sus cambios, permanencias e influencias.

La domesticación de plantas y animales

El estudio de la domesticación en arqueología no carece de complejidades metodológicas y técnicas. En muchos casos, más bien, implica trabajar con evidencias de excavación de momentos muy tempranos de ocupación humana para caracterizar economías de caza-recolección a partir de las cuales tengan lugar transformaciones a lo largo de muchos siglos. Estos contextos tempranos pueden ser escasos en número y en densidad de materiales. Asimismo, trabajarlos conlleva una serie de conocimientos especializados en las áreas de zooarqueología y paleobotánica. En esta última entran en juego análisis microscópicos, por ejemplo, para estudiar granos ínfimos de almidón correspondientes a diversas plantas o aún biomineralizaciones vegetales o fitolitos. Sin lugar a dudas, otro desafío que se impone en la agenda es el estudio paleoclimático, especialmente con relación a las transformaciones que marcaron el cambio del Pleistoceno tardío al Holoceno temprano, es decir, hacia los 9.500 años a.C., aunque también en momentos posteriores.

En las tierras altas andinas algunos de los estudios más importantes se vinculan, precisamente, a la emergencia del pastoralismo de camélidos en el Altiplano central, y más concretamente en los alrededores del lago Uru Uru (Oruro). Allí se ha documentado evidencia de cacería temprana de camélidos desde el período Arcaico temprano (ap. 10.000 - 3.500 a.C.) (Capriles, 2017), así como de la larga transición que atravesaron las sociedades durante el Arcaico tardío entre los patrones de caza y los de pastoreo que implicaron modificaciones no solo en las características físicas de los animales, sino en las formas organizativas y patrones de ocupación del espacio de las sociedades humanas, siempre en relación con el entorno.

Análisis zooarqueológicos en contextos más tardíos como los del período Formativo temprano (ap. 1.500 - 400 a.C.) en el sitio de Irucirca sugieren que, si bien ya se había implementado plenamente el pastoreo y el aprovechamiento de camélidos (que era muy importante), se mantenían aún patrones de caza y pesca que incluían también a aves lacustres y huevos, cérvidos, roedores y peces (Capriles y Albaracín-Jordán, 2013), mostrando que la frontera entre economías cazadoras-recolectoras y agropastoriles no es tajante. Justamente es el largo período Formativo, que dura 2.000 años (entre el 1.500 a.C. y el 500

d.C.), el que da lugar a la domesticación de camélidos y con ella a la emergencia de sociedades pastoriles, como la denominada Wankarani, ubicada entre el Altiplano sur de La Paz y el norte de Oruro (Capriles, 2017). Otro ejemplo de un proceso de domesticación que se ha revisado atentamente corresponde al sitio de Chiripa en la península de Taraco, La Paz. Ahí, los trabajos paleobotánicos que estudian en detalle microscópico la forma de los granos vegetales para ponderar si estos están en un estado silvestre o domesticado, sugieren que la quinua atravesó este proceso también tempranamente, y que se hallaba ya domesticada para el 1.500 a.C. (Bruno, 2005).

Hoy sabemos que, paralelamente a esos eventos tempranos de transformación mutua –de sociedades animales, vegetales y humanas– en las tierras altas andinas, existieron otros en las tierras bajas amazónicas. Esto se debe a un análisis de micromorfología y de fauna en materiales excavados de los sitios más antiguos ubicados en los llanos de Moxos, Beni, que han sido datados aproximadamente en 8.000 años a.C. y que corresponden a conchales producidos por poblaciones de cazadoras-recolectoras mediante el consumo y el descarte de caracoles de tierra, además de restos óseos de diversos tipos de venados y de otros mamíferos, peces, reptiles y aves (Lombardo *et al.*, 2013). Sin embargo, estos trabajos han revelado también fechas sumamente tempranas que documentan el cultivo de calabaza en los llanos de Moxos (8.200 a.C.), yuca (8.300 a.C.) y maíz (4.800 a.C.), y llevan a sugerir que, desde esos momentos, los seres humanos comenzaron a alterar el paisaje en un proceso que llevó a la formación de una llanura de inundación estacional, donde se desarrollaron las sociedades urbanas y altamente complejas de Moxos (Lombardo *et al.*, 2020).

Las dietas en las sociedades urbanas de los Llanos de Moxos y Tiwanaku

Las excavaciones arqueológicas en los sitios más tardíos de Moxos, como las Lomas Casarabe, Salvatierra o Mendoza, revelan que en ellos, a partir de aproximadamente el 500 d.C., se desarrollaron lugares monumentales habitados por agricultores que cultivaban una gran diversidad de plantas con el maíz como su alimento primario y que complementaban con caza y pesca como fuentes de proteínas (Prümers *et al.*, 2022). Los análisis macrobotánicos y de fitolitos en restos de sedimento, así como de almidones y fitolitos en residuos de artefactos, muestran la presencia de maíz, calabaza, maní, algodón y frutos de palma, además de yuca y ñame (Dickau *et al.*, 2012). Los análisis de fauna en el sitio de Loma Salvatierra documentan una alta diversidad de especies consumidas, con preponderancia de cérvidos, pecaríes, monos araña, comadreas, cánidos silvestres, armadillos, roedores, cocodrilos y lagartos, serpientes, tortugas, ranas y sapos, moluscos, peces de diferentes tipos, anguilas, moluscos y aves, que incluyen a un pato con indicios de domesticación inicial (von den Driesch y Hutterer, 2011).

Retornando a los Andes, la sociedad Tiwanaku (ap. 500 - 1.100 d.C.) es la más estudiada arqueológicamente en el país. El interés particular en Tiwanaku emerge de su consideración como un “Estado” prehispánico cuyo estudio permite trazar similitudes con estados andinos mejor conocidos como el incaico. La producción alimenticia ocupó, desde los años 80 del siglo XX, un rol especial en la narrativa construida sobre el Estado Tiwanaku; según esta, la presencia de un sistema hiperproductivo de campos elevados de cultivo (o *suka-kollus*), brindaba, mediante una producción excepcionalmente segura y abundante de papa, la posibilidad de excedentes agrícolas que se destinarían a la subvención del aparato burocrático y administrativo del Estado (Kolata, 1986). La discusión más general sobre sistemas agrícolas andinos y su relación con el desarrollo, ascenso y colapso de las sociedades complejas en los Andes es, en sí misma, un tópico demasiado grande para este artículo, que merecería un propio estado del arte. Acá solo se puede mencionar que la investigación sobre el desarrollo de esos sistemas agrícolas, durante el

Formativo, muestra una continuidad en la selección de cultivos de quinua y tubérculos, con la formación de un nuevo paisaje botánico (Bruno, 2014). Asimismo, para tiempos de Tiwanaku, la idea de un Estado burocrático ha sido reemplazada gradualmente por una figura en la que el Estado incorpora a poblaciones de agricultores que tienen, en gran medida, control sobre la producción (Janusek, 2008).

El impacto del Estado Tiwanaku sobre otros ámbitos de la producción alimenticia también ha sido estudiado, por ejemplo, a partir del estudio de la organización y las técnicas de pesca de *Orestias* en el sitio de Iwawi, a orillas del lago Titicaca (Capriles, 2012). También se ha notado que, mientras el Formativo vio la incorporación de vizcachas y cuyes al contexto doméstico, con la emergencia de Tiwanaku los camélidos se hicieron más importantes, pues las llamas fueron la fuente predominante de carne, a diferencia de las alpacas (Webster, 1993). Los estudios de paleodietas mediante análisis de isótopos estables en esqueletos humanos, permiten notar que, desde el Formativo, se dio una dieta basada en quinua, tubérculos y animales terrestres, aunque sin una gran presencia de peces. A partir de tiempos de Tiwanaku, sobre todo, se ve un incremento en el consumo de maíz (Miller *et al.*, 2021).

Chicha: inclusión estatal y producción del poder

Uno de los aspectos más fuertemente estudiados de la alimentación Tiwanaku es la producción y consumo de cerveza de maíz o chicha, un tema vinculado con las políticas de organización y expansión del Estado. Sin embargo, análisis de fitolitos y almidón sugieren que la chicha se introduce a la región del Titicaca, concretamente a la península de Taraco, durante el Formativo medio (800 a.C. - 250 a.C.), para ser consumida en espacios ceremoniales (Logan *et al.*, 2012). Sin embargo, parece que el surgimiento del Estado Tiwanaku hacia el 500 d.C. tiene a la chicha de maíz como un elemento central de las políticas comensalistas y otros aspectos de la vida ritual, sugiriéndose que los líderes Tiwanaku se esforzaban por obtener en gran cantidad de maíz que no crece en el Altiplano; los análisis botánicos apuntan a la presencia de maíz de Cochabamba y de Moquegua (Hastorf *et al.*, 2006). Además, se introdujeron nuevas formas de producir, transportar, almacenar y consumir chicha –visibles principalmente en la invención de nuevos recipientes cerámicos– para promover una religión estatal atractiva a lo largo de los Andes sur centrales. Así, la chicha sería central en el manejo de la autoridad estatal (Janusek, 2008).

Sin embargo, los estudios de patrones de dieta muestran que el consumo de chicha no era igualitario en la sociedad Tiwanaku, sino que el consumo de chicha era un medio para marcar fronteras de estatus y etnicidad, creando y manteniendo una jerarquía social. La comparación con el período Post Tiwanaku, con dietas más homogéneas que incluyeron más carne de camélido y menos maíz, sugiere que las fuertes jerarquías sociales finalizan con el colapso del Estado (Berryman, 2010). Para el Intermedio tardío altiplánico (ap. 1.100 - 1.400 d.C.) se han hecho menciones a la importancia del consumo ritual de comida y bebida en los sitios con torres funerarias o chullpares para la negociación de la autoridad y el poder, tanto en las regiones del Altiplano central (Villanueva Criales, 2021) como de Lipez (Nielsen, 2006). Sin embargo, aún no se han realizado mayores

los estudios de patrones de dieta muestran que el consumo de chicha no era igualitario en la sociedad Tiwanaku, sino que el consumo de chicha era un medio para marcar fronteras de estatus y etnicidad, creando y manteniendo una jerarquía social.

análisis especializados ni tampoco se han hecho en importantes sitios de encuentro de tiempos incaicos, como los de la frontera Este en el piedemonte chaqueño (Alconini Mújica, 2004).

La importancia de la chicha y de los festines en general para la estructura de poder del imperio incaico ha sido reconocida abundantemente (por ejemplo Bray, 2003). Aunque el tema se sale de los límites de este trabajo por tener un alcance panandino, existen análisis de isótopos en huesos de camélido en contextos incaicos (ap. 1.400 - 1.532 d.C.) del sitio de Tiwanaku, que apuntan a que algunas llamas para estos banquetes fueron locales de la cuenca del Titicaca, mientras que otras fueron traídas de diferentes regiones (Knudson *et al.*, 2012).

Comida y bebida en los Valles: expansión Tiwanaku y desarrollos regionales

Otros trabajos que conjugan evidencias paleobotánicas, de dieta y cambios en los utillajes cerámicos usados para comer y beber, apuntan a las influencias de Tiwanaku sobre regiones alejadas a ambos lados del Altiplano. Aunque no se encuentra en el actual territorio boliviano, el caso de las ocupaciones Tiwanaku en Moquegua, Perú, debe ser mencionado. El trabajo de Goldstein (2003) sugiere que, en tiempos de la ocupación Tiwanaku, aparecen en el lugar nuevas formas de vasos *keru* y otras piezas de servido. Del mismo modo, la dieta de la población desde el arribo de los colonos Tiwanaku difiere enormemente de aquella mantenida por la población Huaracane anterior. Como señalan estudios de isótopos estables, la población de Moquegua pasó, de consumir grandes cantidades de peces, mariscos y posiblemente algas, y un aporte casi nulo de maíz, a una basada en animales y plantas del interior con un gran aporte de maíz. El trabajo también incide en algunas consideraciones sobre el modo de preparar y comer para sugerir que unas costumbres culinarias, basadas en estofados de pescado, serían reemplazadas por otra en que, a juzgar por la ausencia de utensilios para reventar, tostar o asar maíz, este sería consumido molido o como bebida (Goldstein, 2003).

Trabajos sobre el tema en algunas regiones de Cochabamba, precisamente, permiten notar un fenómeno similar. Aunque los *kerus* más tempranos son originarios del Valle cochabambino de Mizque y se piensa que la forma pudo haber sido exportada desde ahí al Altiplano del Titicaca. Las evidencias paleobotánicas y de utensilios sugieren que la planta con que se habría preparado chicha, en su mayoría, en tiempos formativos, habría sido el *tarwi* (en proporción menor que el maíz). Las transformaciones en la forma, especialización y cantidad de vasos para el consumo de chicha en Cochabamba a partir de la influencia Tiwanaku, sugiere una transformación de las prácticas de festejo y una dependencia creciente en el maíz para chicha, que incluyó la implantación de desigualdades en el consumo, por ejemplo, en términos de género, con los hombres comiendo más maíz que las mujeres (Anderson, 2013). Los análisis zooarqueológicos en Piñami identificaron que, además de camélidos para tiempos formativos y Tiwanaku, existía en el Valle una amplia variedad de fuentes de proteína animal, como cuyes y otros roedores, venados, aves y huevos, además de grandes peces importados de la Amazonía al Oriente (Anderson, 2013).

Es importante notar, sin embargo, que no todos los estudios sobre alimentación en los Valles interandinos están vinculados con la influencia de Tiwanaku. En los Valles de Cinti y la región de San Lucas, en Chuquisaca, se ha detectado una larga secuencia de desarrollo local; los análisis paleobotánicos en excavaciones en estas regiones han detectado más de 41 plantas, incluyendo evidencias de consumo de maíz, quinua, tubérculos y ají, junto con frutos de cactus y algarrobo (Bruno y Rivera Casanovas, 2015). Esto sugiere la pervivencia del consumo de frutos silvestres, quizá junto con frutos y plantas medicinales

como el *chañar* y el *palqui*, que probablemente proviene de tiempos del Arcaico en la región (Rivera Casanovas, 2002), y enfatiza nuevamente intercambios interregionales, esta vez de productos de lugares más altos hacia los Valles, en un contexto no mediado por un fenómeno estatal expansivo.

Culinaria e identidad

En la última década algunos trabajos han comenzado a relacionar datos paleobotánicos, zooarqueológicos y paleodietéticos con análisis de materiales para acercarse a consideraciones sobre comida e identidad desde un punto de vista algo más centrado en los procesos de transformación y consumo que usa, con frecuencia, el concepto de cadena operatoria. El trabajo de Vallières (2012), en el sector de Mollo Kontu en Tiwanaku, muestra un consumo de grandes cantidades de carne y registros muy bajos de maíz que no pueden explicarse en términos puramente económicos sino en conceptos de preferencia culinarios. El consumo de chicha equivalía a homogeneizar a los participantes en una identidad estatal Tiwanaku, mientras que el consumo diario de carne en fiestas y en hogares reflejaba una identidad local altiplánica, donde quizá la chicha que se servía era también de origen local, por ejemplo, de quinua (Vallières, 2012). Los habitantes de Mollo Kontu usaban mayormente cerámica local y alimentos de la región que incluían peces lacustres, quinua y cañawa, tubérculos y frutos de tuna.

El trabajo de Reilly (2017) en Challapata, Taraco, identificó granos de almidón de camote, yuca, racacha, maíz, *ulluco* y posiblemente frijoles, indicando que los cultivos de las tierras bajas orientales estaban ingresando a la cuenca del Titicaca desde, al menos, el Formativo tardío (200 a.C. - 500 d.C.), y que probablemente esa comida se consumía en eventos públicos a manera de un alimento de lujo. A la vez, algunas piezas cerámicas tienen estilos decorativos ligados al Valle de Cochabamba, y que contenían yuca, papa y maíz. Es posible, entonces, que algunas comunidades en la zona nuclear de Tiwanaku adoptaran prácticas de bebida ajenas, mostrando una voluntad por continuar y valorar tradiciones locales junto con otras nuevas llegadas de zonas alejadas (Reilly, 2017).

El trabajo de Gómez (2019) acerca de la *qalaphurk'a* (o sopa de piedras) identifica, mediante análisis de materiales y de técnicas, que esta se trata de una preparación de origen prehispánico. La autora resalta, por su valor reflexivo, y pone en tensión el posicionamiento reciente de esta receta como un emblema de la ciudad de Potosí, ciudad e identidad de origen colonial, cuando la receta en sí misma tiene un origen previo y ligado, por lo mismo, con la población indígena. Se trata del primer trabajo que toma la temática culinaria desde la arqueología en *longue durée*, es decir, percibiendo cambios y continuidades desde lo prehispánico hasta la actualidad, atravesando momentos históricos. Una mención especial al respecto, y que sigue otra estrategia y metodología, es el trabajo etnoarqueológico de Sillar (2000), que apunta a entender la cadena operatoria de la producción y uso de cerámica, y al hacerlo, brinda datos valiosos sobre los momentos y formas de la comida en relación con recipientes de almacenaje, cocción y servido.

Finalmente, en una vena parecida de reflexión, pero tomándose en serio el rol de la extrema otredad que representan para las poblaciones del Altiplano de Lípez los *chullpas*

El consumo de chicha equivalía a homogeneizar a los participantes en una identidad estatal Tiwanaku, mientras que el consumo diario de carne en fiestas y en hogares reflejaba una identidad local altiplánica, donde quizá la chicha que se servía era también de origen local, por ejemplo, de quinua

constructores y habitantes de los lugares del pasado, Gil García (2014) incide desde la recolección de testimonios etnográficos y la experiencia arqueológica sobre las características de la cocina de estos seres. Con ello, además, resalta el rol de las estéticas del sabor y la importancia de productos como la sal, el ají, las plantas no cultivadas y sus espacios, o bien el rol de la cocina y la cocción, en dibujar la distinción entre las personas de hoy y los seres de antes.

Conclusiones

Lo primero que cabe anotar de esta recopilación es que se ha avanzado mucho en el ámbito de estudios prehispánicos sobre dieta, producción de alimentos y alimentación en Bolivia a lo largo de décadas recientes. Los principales avances han estado ligados con el estudio de las dinámicas de domesticación, especialmente de los primeros pobladores de áreas andinas y amazónicas, y con el estudio del rol de los alimentos y las bebidas en sociedades que, al día de hoy, se reconocen como “complejas”: una vez más, los llanos de Moxos y el Altiplano del Titicaca se dibujan como los dos ejemplos principales –con los Valles de Cinti como una notable excepción consistente en un proceso de complejización local–, aunque sin duda el Estado Altiplánico de Tiwanaku posee un volumen mayor de trabajo que los llanos benianos. Esto puede deberse a que el atractivo de Tiwanaku se sigue basando en su supuesta característica “estatal” y su potencial para brindar elementos para el análisis del surgimiento y manejo del poder en el contexto estatal, trazando un paralelismo con el imperio incaico.

A lo que apunta la revisión, entonces, es en proponer que dos de los grandes “temas” de la arqueología sudamericana, para retomar a Politis (2003), la domesticación y el Estado, dan forma a las tendencias mayoritarias en arqueología de la comida. Si vemos la alimentación como una cadena operatoria, aquellos dos temas se basan en los procesos de producción –a partir del análisis de los ambientes relacionados con la domesticación de animales y plantas o la permanencia de patrones de caza, pesca y recolección, y el consumo–, a través del estudio, principalmente, de la dieta y de los movimientos de productos desde las periferias hacia el centro estatal y viceversa, así como las dinámicas de poder y autoridad a través del comensalismo. No en vano la gran mayoría de estos aportes se realizan y se financian desde centros de la arqueología global y no desde una arqueología local boliviana que, seguramente, desarrollaría el tema según otros intereses.

Comparativamente, es poco lo concerniente al estudio del proceso de transformación, que es aquel situado en las cocinas privadas o ceremoniales, y aquel que interesa más para la negociación cotidiana y pública de la identidad. Sin embargo, cabe notar que es, justamente estudiando la expansión del Estado Tiwanaku hacia los Valles occidentales y orientales, que toman forma, en los 2000, las perspectivas sobre identidad desde el punto de vista de la culinaria. Posteriormente, algunos avances interesantes consisten en parear esta perspectiva con formas novedosas de obtener datos acerca de la relación entre recipientes y alimentos mediante técnicas microscópicas de análisis, empleando crecientemente una noción de cadena operatoria para la alimentación.

Al respecto, es importante hacer algunas consideraciones metodológicas que emergen de los recuentos etnográficos y etnoarqueológicos: hay que tomar en cuenta que, tanto en los Andes como en la Amazonía y el Chaco, los recipientes de materiales orgánicos como textiles, cestería y madera fueron probablemente muy empleados; de ahí que la arqueología de estas regiones deba estar consciente que trabaja con un escenario incompleto de sus etiquetas de preparación, transporte, presentación y servido de alimentos, al trabajar únicamente con materiales cerámicos, algo que, por otro lado, dadas las condiciones de preservación en estas regiones, es inevitable.

Otro aspecto del que esta temática de investigación puede beneficiarse es de la incorporación de utensilios de procesamiento al análisis; es donde los ítems más “humildes” del repertorio culinario, como los batanes y manos de moler, las ollas y tinajas, tostadoras y otros similares, adquieren un valor importante junto con las metodologías y técnicas de análisis químico y microscópico que se vienen desarrollando.

Algunos apuntes teóricos sugieren que el giro ontológico que tiene lugar en las ciencias antropológicas desde aproximadamente la década de 2000, aún no ha impactado –salvo honrosas excepciones– en los estudios sobre comida y alimentación prehispánica, aunque sí lo ha hecho en los trabajos que emplean la experiencia etnográfica/ontográfica como método. Aún es complicado pensar en un esquema de alimentación o Crianza Mutua para dar cuenta de un mundo en que las montañas y la tierra son parte de la sociedad y donde la ritualidad debe ser concebida como un alimento con su propia cadena operatoria; o bien donde las relaciones con animales y plantas exceden a la dicotomía entre una naturaleza a ser consumida por una humanidad. Interesante, en este caso, son los acercamientos a las sociedades más tempranas, basadas en una interacción mutua entre medio ambiente, animales y plantas, aunque con una perspectiva ontológica que no deja de ser naturalista y antropocéntrica.

Finalmente, se percibe la presencia de incipientes estudios ligados a perspectivas críticas acerca del rol social de los alimentos en larga duración. Es en esa tendencia donde pueden insertarse, con más fuerza, las ideas de Francisco Pazzarelli (2008) al respecto, acerca de percibir de manera crítica lo que es la “comida de los indios” en relación con las arenas de negociación de identidades, memorias y poder. Varios de los trabajos arqueológicos citados en este artículo podrían permitirnos una puerta de entrada, más reflexiva, acerca de cómo se están construyendo hoy los relatos sobre recetas y platos “emblemáticos” o “patrimoniales” de ciudades, regiones y países, y de cuánto estas nociones utilizan, niegan o discrepan con cuanto el trabajo arqueológico viene encontrando. Por ejemplo, pensar que la yuca no dominó completamente las regiones benianas, donde el maíz fue central o que el maíz no fue, hasta al menos el 700 d.C., tan emblemático de los Valles cochabambinos y chuquisaqueños como lo es hoy; o bien que la papa no fue tan clave para la construcción de un Estado andino en el Titicaca como lo fue, por ejemplo, el propio maíz. O quizá, que en el Altiplano desde muy temprano se consumía yuca, racacha y camote o en el Valle pescados amazónicos o quinua altiplánica.

Todo esto apunta a dibujar un panorama de mayor fluidez, donde las franjas dibujadas por nuestros patrimonios gastronómicos departamentales y regionales, no dan cuenta de una dinámica sumamente fuerte de intercambio. Es por esa vía, y seguramente ingresando en mayor relación con los estudios sobre el tema desde la antropología, la historia y otras ramas, que la arqueología puede proveer una mirada con potencial reflexivo para el presente, y no únicamente un recuento de eventos pasados.

Agradecimientos

Agradezco a Claudia Terrazas (ADA La Paz) y a Yolanda Borrega (EGASTUR) por su gentil invitación a participar de la mesa *Ensayos sobre alimentación en Bolivia: pasado, presente y futuro*, en el marco de la Reunión Anual de Etnología (RAE) 2022 organizada por el Museo Nacional de Etnografía y Folklore (MUSEF).

Bibliografía

ALCONINI MÚJICA, Sonia.

2004. "The Southeastern Inka Frontier against the Chiriguano: Structure and Dynamics of the Inka Imperial Borderlands". En: *Latin American Antiquity* 15 (4): 389-418.

ANDERSON, Karen.

2013. "Tiwanaku influence on the central valley of Cochabamba". En: *Visions of Tiwanaku* (editado por Alexei Vranich y Charles Stanish): 87-112. Institute of Archaeology Press. Los Ángeles, Estados Unidos.

BERRYMAN, Carrie Anne.

2010. *Food, feasts, and the construction of identity and power in ancient Tiwanaku: A Bioarchaeological perspective*. Tesis Doctoral, Universidad de Vanderbilt. Nashville, Estados Unidos.

BRAY, Tamara L.

2003. "To Dine Splendidly: Imperial Pottery, Commensal Politics, and the Inca State". En: *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires* (editado por Tamara L. Bray): 93-142. Kluwer Academic/Plenum Publishers. New York, Estados Unidos.

BRUNO, Maria C.

2014. "Beyond Raised Fields: Exploring Farming Practices and Processes of Agricultural Change in the Ancient Lake Titicaca Basin of the Andes". En: *American Anthropologist* 116 (1): 130-145.

BRUNO, Maria C.

2005. "¿Domesticado o silvestre? Resultados de la investigación de semillas de *Chenopodium Chiripa*, Bolivia (1.500-100 a.C.)". En: *Textos Antropológicos* 15 (2): 39-50.

BRUNO, Maria C. y Claudia RIVERA CASANOVAS.

2015. "No solo maíz: el uso diverso de recursos botánicos en la región de Cinti (Bolivia) durante la época prehispánica". En: *Racionalidades campesinas en los Andes del Sur* (editado por Pablo Cruz, Richard Joffre y Thierry Winkel): 59-102. Universidad Nacional de Jujuy. San Salvador de Jujuy, Argentina.

CAPRILES, José M.

2017. *Arqueología del pastoralismo temprano de camélidos en el Altiplano Central de Bolivia*. IFEA-Plural editores. La Paz, Bolivia.

CAPRILES, José M.

2012. "State of the Fish: Changing Patterns in Fish exploitation and consumption during Tiwanaku (AD 500-1100) in Iwawi, Bolivia". En: *Advances in Titicaca Basin Archaeology-2* (editado por Abigail Levine y Alexei Vranich): 105-116. Cotsen Institute of Archaeology Press. Los Angeles, Estados Unidos.

CAPRILES, José M. y Juan ALBARRACÍN-JORDÁN.

2013. "Pastoralismo y diversidad económica durante el período Formativo en el Altiplano Central de Bolivia: Evidencia zooarqueológica de Iruccirca". En: *De la Puna a las sierras: Avances y perspectivas en Zooarqueología Andina* (editado por Andrés D. Izeta y G. Mengoni Goñalons): 145-156. British Archaeological Reports. Oxford, Reino Unido.

DICKAU, Ruth, Maria C. BRUNO, José IRIARTE, Heiko PRÜMERS, Carla JAIMES BETANCOURT, Irene HOLST y Francis E. MAYLE.

2012. "Diversity of cultivars and other plant resources used at habitation sites in the Llanos de Mojos, Beni, Bolivia: evidence from macrobotanical remains, starch grains, and phytoliths". En: *Journal of Archaeological Science* 39 (2): 357-370.

GIL GARCÍA, Francisco.

2014. “La cocina de los *chullpas*. Representaciones del pasado e identidades en el presente a partir de la alimentación en los Andes”. En: *Revista española de antropología americana* 44 (1): 191-215.

GOLDSTEIN, Paul S.

2003. “From Stew-Eaters to Maize-Drinkers The Chicha Economy and the Tiwanaku Expansion Paul S. Goldstein”. En: *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires* (editado por Tamara L. Bray): 143-172. Kluwer Academic/Plenum Publishers. New York, Estados Unidos.

GÓMEZ, Mirtha.

2019. “Las piedras en la gastronomía arqueológica. La cadena operativa de la *qalaphurk'a*”. En: *Anales de la XXXIII Reunión Anual de Etnología*: 117-136. Museo Nacional de Etnografía y Folklore. La Paz, Bolivia.

HASTORF, Christine A., William A. WHITEHEAD, Maria C. BRUNO y Melanie WRIGHT.

2006. “The Movements of Maize into Middle Horizon Tiwanaku, Bolivia”. En: *Histories of Maize: Multidisciplinary Approaches to the Prehistory, Linguistics, Biogeography, Domestication, and Evolution of Maize* (editado por John E. Staller, Robert H. Tykot y Bruce F. Benz): 429-448. Elsevier Academic Press. Boston, Estados Unidos.

JANUSEK, John W.

2008. *Ancient Tiwanaku*. Cambridge University Press. Cambridge, Reino Unido.

KOLATA, Alan L.

1986. “The Agricultural Foundations of the Tiwanaku State: A View from the Heartland”. En: *American Antiquity* 51 (4): 748-762.

KNUDSON, Kelly J., Kristin R. GARDELLA y Jason YAEGER.

2012. “Provisioning Inka feasts at Tiwanaku, Bolivia: The geographic origins of camelids in the Pumapunku complex”. En: *Journal of Archaeological Science* 39 (2): 479-491.

LOGAN, Amanda L., Christine A. HASTORF y Deborah M. PEARSALL.

2012. “Let’s Drink Together: Early Ceremonial use of Maize in the Titicaca Basin”. En: *Latin American Antiquity* 23 (3): 235-258.

LOMBARDO, Umberto, Katherine SZABO, José M. CAPRILES, Jan-Hendrik MAY, Wulf AMELUNG, Rainer HUTTERER, Eva LEHNDORFF, Anna PLOTZKI y Heinz VEIT.

2013. “Early and Middle Holocene Hunter-Gatherer Occupations in Western Amazonia: The Hidden Shell Middens”. En: *PLoS ONE* 8 (8): 727-476.

LOMBARDO, Umberto, José IRIARTE, Lautaro HILBERT, Javier RUIZ-PÉREZ, José M. CAPRILES y Heinz VEIT.

2020. “Early Holocene crop cultivation and landscape modification in Amazonia. *Nature* 581: 190-193.

MILLER, Melanie J., Iain KENDALL, José M. CAPRILES, Maria C. BRUNO, Richard P. EVERSLED y Christine A. HASTORF.

2021. “Quinoa, potatoes, and llamas fueled emergent social complexity in the Lake Titicaca Basin of the Andes”. En: *PNAS* 118 (49): Disponible en: www.pnas.org/doi/10.1073/pnas.2113395118

NIELSEN, Axel E.

2006. “Pobres jefes: Aspectos corporativos en las formaciones sociales pre-incaicas de los Andes circumpuneño”. En: *Contra la tiranía tipológica en arqueología. Una visión desde Suramérica* (editado por Cristóbal Gnecco y Carl Henrik Langebaek): 121-150. Universidad de los Andes-CESO. Bogotá, Colombia.

PAZZARELLI, Francisco.

2008. "Notas acerca de una arqueología de la comida". En: *La Zaranda de Ideas. Revista de jóvenes investigadores en arqueología* 4: 157-162.

POLITIS, Gustavo.

2003. "The theoretical landscape and the methodological development of archaeology in Latin America". En: *American Antiquity* 68 (2): 245-272.

PRÜMERS, Heiko, Carla JAIMES BETANCOURT, José IRIARTE, Mark ROBINSON y Matin SCHAICH.

2022. "Lidar reveals pre-hispanic low-density urbanism in the Bolivian Amazon". En: *Nature* 606: 325-328. Disponible en: www.nature.com/articles/s41586-022-04780-4

REILLY, Sophie E.

2017. *Meals in motion: ceramic and botanical investigations of foodways in the Late Formative and Tiwanaku IV/V, Lake Titicaca basin, Bolivia*. Tesis de Maestría en Antropología, Universidad McMaster. Ontario, Canadá.

RIVERA CASANOVAS, Claudia.

2002. "Wild resources in the Andes: algarrobo, chañar and palqui. Implications for archaeology". Tesis de Maestría en Antropología, Universidad de Pittsburgh. Pittsburgh, Estados Unidos.

SILLAR, Bill.

2000. *Shaping Culture: Making Pots and Constructing Households: An Ethnoarchaeological Study of Pottery Production, Trade and Use in the Andes*. BAR International Series. Vol. S883. Oxford, Reino Unido.

VALLIÈRES, Claudine.

2012. *A Taste of Tiwanaku. Daily Life in an Ancient Andean urban Center as Seen through Cuisine*. Tesis Doctoral, Universidad McGill. Montreal, Canadá.

VILLANUEVA CRIALES, Juan.

2021. *Torres, arcillas y montañas. Crítica y arqueología del Intermedio tardío (ap. 1100-1450 d.C.) en el Altiplano de Carangas, Oruro, Bolivia*. Plural editores. La Paz, Bolivia.

VON DEN DRIESCH, Angela y Rainer HUTTERER.

2011. "Mazamas, patos criollos y anguilas de lodo. Restos de subsistencia del asentamiento precolombino 'Loma Salvatierra', Llanos de Mojos, Bolivia". En: *Zeitschrift für Archäologie Außereuropäischer Kulturen* 4: 341-367.

WEBSTER, Anne D.

1993. *The role of the Camelid in the development of the Tiwanaku State*. Tesis Doctoral en Antropología, Universidad de Chicago. Chicago, Estados Unidos.

Fotografía: Juan Manuel Rada.

Fuente: *Uyway - Uywaña: Crianza*
Mutua para la vida, MUSEF editores.



OBESIDAD Y GÉNERO, UNA APROXIMACIÓN AL ESTADO DEL ARTE EN ARGENTINA, BOLIVIA, BRASIL, CHILE Y MÉXICO¹

OBESITY AND GENDER: AN APPROACH TO THE STATE OF THE ART IN ARGENTINA, BOLIVIA, BRAZIL, CHILE AND MEXICO

CLAUDIA TERRAZAS SOSA ²

Resumen

Este artículo presenta los resultados preliminares de un estado del arte sobre la producción científica desarrollada en la temática obesidad y género en Argentina, Bolivia, Brasil, Chile y México, entre el período de 2000 a 2022. Se indagaron las líneas temáticas y orientaciones teóricas más relevantes dentro de estos estudios. Los hallazgos corroboran que las investigaciones sobre obesidad y género tienen una trayectoria investigativa todavía escasa, situándose como un desafío para las nuevas agendas de investigación social, y dentro de los estudios de género a raíz de los efectos diferenciados de la obesidad en hombres y mujeres, donde el género contribuye significativamente en las desigualdades de género que subyacen a esta problemática.

Palabras claves: obesidad, género, mujeres, gordura, teoría social.

Abstract

This article presents the preliminary results of a state of the art on the scientific production developed on the subject of obesity and gender in Argentina, Bolivia, Brazil, Chile and Mexico between the period from 2000 to 2022. The most relevant thematic lines and theoretical orientations were investigated. within these studies. The findings corroborate that studies on obesity and gender still have a limited research trajectory, positioning itself as a challenge for the new social research agendas, and within gender studies due to the differentiated effects of obesity in men and women, where gender contributes significantly to the gender inequalities that underlie this problem.

Keywords: *obesity, gender, women, fat studies, social theory.*

-
- 1 Este artículo presenta un resumen de los resultados obtenidos gracias a una tesis de Maestría sobre el estado del arte de la producción científica en la temática de obesidad y género en Argentina, Bolivia, Brasil, Chile y México, entre 2000 y 2022, desarrollada en el Postgrado en Ciencias del Desarrollo de la Universidad Mayor de San Andrés (UMSA), en La Paz, Bolivia.
 - 2 Antropóloga boliviana. Magister en Estudios Latinoamericanos. Es parte de la Asociación Departamental de Antropólogos de La Paz - ADA La Paz. Correo electrónico: cterrazas.sosa@gmail.com

Introducción

La obesidad ha sido situada como una de las problemáticas centrales en la salud pública de la región latinoamericana, donde las estadísticas advierten sobre un mayor impacto en la población femenina, siendo Argentina, Bolivia, Brasil, Chile y México casos representativos de esta situación (FAO, OPS, WFP y UNICEF, 2019).

Su incremento sostenido ha promovido el desarrollo de diversas acciones a través de políticas y programas preventivos de tratamiento de esta condición. Sin embargo, estos esfuerzos todavía son insuficientes en el propósito de aminorar la prevalencia de la obesidad. Estudios comparativos entre países sobre los marcos preventivos para la prevención de la obesidad (Gracia, Demonte y Bom, 2020), muestran que existe un reconocimiento de las implicancias que tiene el contexto y los determinantes sociales, pero los esfuerzos se han limitado a identificarlos como factores de riesgo sin avanzar en acciones que permitan incidir en transformaciones. El énfasis termina situándose en la responsabilidad individual concentrando la promoción de un modelo estandarizado de autocuidado a través de la adopción de estilos de vida más saludables (mediante alimentación saludable y ejercicio) y no así en asegurar condiciones para estilos de vida más saludables. Estas acciones adolecen, en una gran parte de las veces, de la perspectiva de género, limitando la comprensión de las dificultades para acceder a estilos de vida más saludables que son también diferenciadas en hombres y mujeres.

Este énfasis de la obesidad como un problema individual ha sido advertido con aportes de la teoría social, la cual señala la instauración de una narrativa biomédica sobre la obesidad como resultado de una estructura errónea del problema y que conduce a un análisis limitado sobre sus causas, pues lo enfoca como un problema de falta de autodisciplina y responsabilidad individual, omitiendo su complejidad y dejando por fuera del análisis la interacción de otros determinantes contextuales que no están bajo control de las personas (Aguirre, 2017; Bertrán, 2020; Arnaiz *et al.*, 2020). Esta mirada de la obesidad como responsabilidad individual, además, ha tenido una gran responsabilidad en la estigmatización y discriminación de la obesidad, pero también hacia todo tipo de gordura.

Ante este panorama, existen escasas investigaciones documentales (Tinat y Núñez, 2022; Barrientos y Silva, 2020; Energici y Acosta, 2020; Cruz *et al.*, 2013) dedicadas a sistematizar los aportes desarrollados en el estudio de la obesidad, sobre todo desde la teoría social en países de la región latinoamericana, donde una de las vetas menos exploradas ha sido la dimensión de género.

Por ello, el presente artículo indagó la trayectoria de las investigaciones que abordan la obesidad desde una perspectiva de género, buscando dar cuenta de las causas de la disparidad en la prevalencia de esta condición en hombres y mujeres. Para tal fin se desarrolló una investigación documental descriptiva de tipo cualitativa, acudiendo a bases de datos, repositorios institucionales y bibliotecas virtuales de acceso libre y gratuito, con énfasis en el ámbito de la teoría social.

El objetivo de la investigación estuvo orientada a tener una aproximación del estado del arte sobre la obesidad y género en Argentina, Bolivia, Brasil, Chile y México entre 2000 y 2022. Los resultados para este artículo se estructuraron en una breve descripción de las líneas temáticas y dentro de ellas las orientaciones teóricas más relevantes identificadas en la producción científica analizada. Finalmente, se presentan algunas reflexiones a manera de conclusiones.

Tendencias temáticas y orientaciones teóricas en los estudios sobre obesidad y género

Estudios socioantropológicos sobre los determinantes socioeconómicos y de género en la obesidad

Los estudios integrados en esta línea temática corresponden a investigaciones que abordaron, desde una perspectiva socioantropológica, las implicancias de los determinantes socioeconómicos y de género en la mayor prevalencia de obesidad en mujeres que residen en contextos urbanos y rurales caracterizados principalmente por transformaciones sociales y económicas, empobrecimiento y vulnerabilidad social. Uno de los referentes teóricos para estos estudios ha sido Pierre Bourdieu (1998) y sus aportes sobre la conformación de los estilos de vida y las prácticas sociales desde nociones como *habitus*, también retomado en las discusiones de los estudios de género y feministas.

Durante el período estudiado se destaca el aporte de Aguirre (2000) en Argentina, quien estudió los factores socioeconómicos y de género que inciden en el acceso a alimentos, actividad física y las percepciones corporales que repercuten en la obesidad en estratos sociales bajos, principalmente en mujeres trabajadoras domésticas que residen en el Área Metropolitana de Buenos Aires. Y a un nivel macro, las condiciones socioeconómicas que repercutieron en la restricción física y económica de alimentos de mayor calidad nutricional, estructurando las prácticas alimentarias internalizadas por las familias mediante un *habitus* que guiará las “estrategias domésticas de consumo”, pocas de supervivencia en contextos de pobreza, entendidas como prácticas y representaciones sobre los alimentos, la comida y los cuerpos.

Así, las prácticas alimentarias de estas mujeres en condición de obesidad estuvieron guiadas a nivel micro social por las representaciones de los alimentos, las comidas y del cuerpo ideal que, a su vez, estuvieron estructuradas según la clase socioeconómica a la que pertenecen, pero también por los roles de género. Por lo tanto, las mujeres, en su rol de responsables de la alimentación, para moderar los efectos de las carencias, necesidades y para garantizar el acceso alimentario a la familia, desarrollaron un régimen alimenticio de la autoexclusión de las comidas más nutritivas durante el día, sustituyéndolas por otros alimentos densos en calorías, pero pobres en nutrientes. En relación con las representaciones sobre el cuerpo, en el estrato pobre, el cuerpo obeso desde la mirada biomédica se percibió en estas mujeres como un “cuerpo fuerte” que permitía afrontar y subsistir en un contexto de pobreza y que se vinculó al rol tradicional asignado por la maternidad (y como cuidadora), lo cual contribuyó a invisibilizar dolencias en salud y procesos de deterioro que se manifestarán en cuadros clínicos de avanzada obesidad. Este mismo rol de género, que las confinó al espacio doméstico, también repercutió en su dificultad para realizar mayor actividad física que les permita afrontar los problemas de peso.

Otro estudio fue uno que se desarrolló en Brasil por Magalhães y Ferreira (2005) desde el ámbito nutricional, pero con una perspectiva socioantropológica. El mencionado estudio analiza las percepciones del cuerpo y las prácticas alimentarias en las trayectorias de vida de mujeres en condición de obesidad, mujeres en su mayoría negras e inmigrantes de estados de la región noreste del país y que residen en condiciones de alta vulnerabilidad social y económica en la favela de Rocinha en Río de Janeiro.

Las restricciones de tipo económico que limitaban el acceso a determinados alimentos de mayor calidad nutricional, contribuyeron al desarrollo de prácticas alimentarias de supervivencia, que se accionaron como estrategias para garantizar el acceso a alimentos, y que estuvieron guiadas por la interiorización de

un *habitus* construido sobre la base de las alternativas limitadas a las que accedieron en cuestión alimentaria en su contexto. Del mismo modo, sus elecciones alimentarias estuvieron guiadas por las representaciones de los alimentos, la comida y del cuerpo ideal que evidenciaron la interiorización de un *habitus* de clase, pero también de género. En el caso de Rocinha, las mujeres inclinan sus elecciones hacia alimentos o preparaciones que destacan por su capacidad de dar saciedad antes que por su aporte nutricional. Ellas asocian, desde su percepción, la idea de supervivencia en un contexto de pobreza al que están expuestas de forma permanente, ya que dan soporte a sus cuerpos que deben resistir largas jornadas de trabajo doméstico, el cuidado de los hijos y el trabajo informal al que pueden acceder en condiciones precarias.

El cuerpo obeso en las mujeres de Rocinha se vinculó a atributos como la fortaleza acorde a los requerimientos desde su rol de madres en los cuidados familiares. Esta investigación evidenció que el cuerpo con obesidad de las mujeres de Rocinha es resultado de un *habitus* que les permite subsistir en un contexto de situaciones adversas, en un contexto de pobreza. Sin embargo, a la vez, se transforma en el objeto de denuncia de estas condiciones de vulnerabilidad social e inseguridad alimentaria en la que viven dentro de la favela.

El estudio desarrollado por Cruz y su equipo (2012) en México, indagó los determinantes que inciden en la desigualdad de género en la obesidad y sobrepeso en mujeres y hombres indígenas de la comunidad Chontal, ubicada en el estado de Tabasco, recuperando los aportes teóricos de la sociología y la teoría feminista en el análisis de las estructuras de dominación masculina y sus implicancias en las estructuras de la división sexual y asignación de roles, que se reproducen desde la base de lo familiar (Bourdieu, 1998; Lerner, 1986; citado en Cruz *et al.*, 2012).

El hallazgo de este estudio dio cuenta que la división sexual del trabajo tiene una incidencia directa en la mayor prevalencia de obesidad en mujeres indígenas de la comunidad Chontal. Así, los roles de género asignados repercuten, por ejemplo, en su mayor confinamiento al espacio doméstico, mientras que el hombre realiza los trabajos fuera del hogar para garantizar la manutención de la familia. Aunque en ambos casos pueden desarrollarse situaciones de estrés que conlleva las responsabilidades asumidas, la forma de afrontarlos es diferente, pues los hombres acceden a espacios de esparcimiento que les permiten realizar actividades vinculadas al ejercicio y al deporte, como el fútbol; en cambio, en ellas la posibilidad de realizar actividades físicas y ejercicios fuera de la vivienda se restringen por las tareas de cuidado familiar.

La transformación en los patrones de consumo alimenticio ha contribuido en los índices de obesidad en esta comunidad como el resultado de un proceso de transformación de su territorio y la devastación de sus recursos naturales por las actividades petroleras. De esa manera se han modificado sus formas de subsistencia con incidencia directa en la dieta tradicional a raíz de la incorporación de alimentos procesados, la migración y la implementación de políticas y ayuda alimentaria. Todo esto reforzó ese tipo de demanda alimenticia, teniendo alcances sobre la reducción de la actividad física en la pesca y la agricultura, que realizaban hombres y mujeres anteriormente.

Contrariamente a la mirada biomédica dentro de la comunidad, mujeres y hombres perciben la gordura como una condición de salud, bienestar en las personas, incluso atribuida a una herencia familiar, siendo más bien la pérdida de peso y la delgadez un símbolo de debilidad y convalecencia. El género fue también un factor determinante para que la gordura en la mujer adulta, y principalmente casada, tenga un mayor valor social debido al rol asignado en ella respecto al cuidado y la reproducción que le demanda un mayor esfuerzo físico.

Obesidad, género y pobreza

El vínculo cada vez mayor entre obesidad y pobreza con un impacto –en mayor proporción– sobre las mujeres, ha promovido el desarrollo de trabajos en Brasil que, desde una mirada de género, recuperan aportes de las teorías feministas y enfoques como la interseccionalidad (Crenshaw, 1960; citado en Lázaro y Jubany, 2017) como una herramienta de análisis de los múltiples y simultáneos factores que contribuyen en la aparición y dificultad en el tratamiento de la obesidad en contextos de pobreza como el género, la clase social, la etnicidad, el nivel de ingresos e incluso los aspectos psicológicos. Y que tienen consecuencias sociales mayores en las mujeres como el estigma y la discriminación.

El estudio desarrollado por Jacome (2010) abordó la realidad de las mujeres de escasos recursos económicos que residen en la ciudad de Macapá, en el estado de Amapá, y que sufren el estigma social por su condición de obesidad. El estudio muestra cómo las condiciones precarias de vida de esas mujeres tiene repercusiones emocionales como angustia, exclusión, ansiedad..., acrecentando la problemática de la obesidad. Así, la discriminación que experimentaron debido a la imposición de un modelo corporal ideal –representado en un cuerpo delgado–, se reproducía en su mismo entorno familiar, vecinal y amical. Esto conllevó a un aislamiento y que ocasionó una insatisfacción corporal, la cual se buscó aplacar con el consumo excesivo de comida, dificultando de esa manera cualquier tratamiento de la obesidad.

En otro estudio, Zimmermann (2019) abordó la realidad social de mujeres pobres y racializadas que atraviesan por un proceso preoperatorio antes de someterse a una cirugía bariátrica para tratar su obesidad en el estado de Santa Catarina, Brasil. Esta investigación dio cuenta cómo la obesidad en estas mujeres estaba, interseccionalmente, atravesada por otras opresiones: pobreza extrema, inseguridad alimentaria, violencia de género, racismo y la gordofobia. De esa manera, la cirugía bariátrica se constituía en el último recurso al que acudían para el tratamiento de la obesidad.

Una investigación desarrollada desde el campo de la salud pública por Aparecida (2019) también recupera el enfoque interseccional para analizar las realidades sociales que experimentan mujeres negras diagnosticadas con obesidad que residen en una zona de alta vulnerabilidad social en Santos, al norte del estado de São Paulo. El enfoque de la interseccionalidad permitió evidenciar que la condición de obesidad estaba atravesada y era agravada por la cuestión de género y la pobreza, que tuvo incidencia en el diagnóstico de depresión. La autora mostró cómo la cuestión de género y pobreza estuvo presente a lo largo de la vida de estas mujeres con obesidad, aspecto que repercutió en la ausencia de condiciones para un desarrollo social y emocional adecuado. Situaciones como el abandono, el acoso sexual, vivir en situación de calle o embarazos en la adolescencia, contribuyeron a la depresión que derivó en un bajo rendimiento laboral, lo cual condujo al desempleo, restringiendo sus ingresos para satisfacer necesidades básicas como el acceso a una alimentación saludable. Este escenario se agravó por una red deficiente de apoyo social dentro y fuera de su entorno familiar, la discriminación y los prejuicios por su peso (incluso por personal de salud que reforzó la culpabilización individual). Fue también determinante la acumulación de las responsabilidades y cargas que recaían sobre ellas respecto al cuidado familiar.

la discriminación que experimentaron debido a la imposición de un modelo corporal ideal –representado en un cuerpo delgado–, se reproducía en su mismo entorno familiar, vecinal y amical.

Representaciones sociales de la obesidad y género

Este tema ha sido abordado por estudios hechos en México y Brasil, los cuales dan cuenta de las modificaciones en las connotaciones de tener un cuerpo gordo o un cuerpo delgado en sociedades modernas, influenciadas en gran medida por el discurso médico de la epidemia de obesidad, los medios de comunicación, la interiorización de estereotipos corporales y el estrecho vínculo entre la imagen corporal y los alimentos, como también por los roles de género.

Fue posible identificar, dentro de estos estudios, perspectivas teóricas de la psicología social y la teoría de las representaciones sociales (Moscovici, 1988; Jodelet, 1984) y aportes del feminismo (Butler, 1989, 2007) para el análisis de la construcción subjetiva de la identidad femenina y masculina ante la obesidad.

Pérez-Gil, Paz y Romero (2011) analizaron la situación nutricional, la percepción corporal y los saberes alimentarios sobre el cuerpo y la salud en niños y niñas de una comunidad rural de Oaxaca, en México, desde un enfoque de género. Con respecto a las percepciones corporales de niños y niñas las autoras se dieron cuenta que están fuertemente influenciadas por la estigmatización de la obesidad, pero también por el género. De igual manera, se evidenció la interiorización de un ideal de cuerpo representado en la delgadez y una insatisfacción con la gordura, que en el caso de los hombres se vinculaba a su posibilidad de realizar mayores movimientos y actividad física, mientras que en las mujeres el anhelo por un cuerpo delgado fue mayor y se justificaba principalmente por el factor estético. En esa misma sintonía, otro estudio (Pérez-Gil y Romero, 2012) también en México, pero ahora en los estados de Querétaro e Hidalgo, analizó las percepciones corporales en mujeres indígenas en condición de obesidad que viven en contextos rurales y cómo influyen en las representaciones y prácticas sobre su alimentación.

El estudio mencionado revela cómo los conocimientos y actitudes de estas mujeres con relación a la obesidad son negativos y están permeados por un discurso médico y los medios de comunicación que promueven un mercado de adelgazamiento, lo cual contribuye a la interiorización de estereotipos corporales, el deseo por un cuerpo delgado y una creciente insatisfacción con su físico que repercute en sus prácticas alimentarias con la incorporación de productos para adelgazar.

Vizcarra y Marín (2013) analizan las resignificaciones en las identidades indígenas de niños y niñas otomíes y mazahuas en México como resultado de las transformaciones respecto a los roles de género, lo étnico, el acrecentamiento de la pobreza y los cambios respecto a los modelos corporales. Sobre este último punto, las autoras muestran cómo la gordura, representada como señal de buena salud y *status* social dentro de los hogares de estas comunidades, sufre una modificación como resultado del cambio en los modelos corporales y en los roles de género, principalmente en las niñas, quienes interiorizan el ideal de un cuerpo delgado, situación en las que tienen incidencia las nuevas aspiraciones de salir del espacio doméstico y de cuidado. Esta transformación, respecto a los modelos corporales, repercute en que la estigmatización de la obesidad impactó en mayor medida en ellas.

Otro estudio también desarrollado en México por Arias (2020), con mujeres indígenas migrantes hacia contextos urbanos de San Cristóbal de las Casas, en el estado de Chiapas, muestra cómo esta experiencia impacta en transformaciones de las representaciones sociales respecto al cuerpo con obesidad, la alimentación y la salud. Y que generará contradicciones desde sus prácticas alimentarias que van a estar fuertemente condicionadas por sus posibilidades respecto a los ingresos económicos que pueda obtener en la ciudad.

De esa manera, los conocimientos y actitudes sobre la obesidad están influenciados por información proveniente de sus contextos históricos y culturales de origen y desde el discurso médico-nutricional de los medios de comunicación. Esto último produce una tensión entre una representación positiva de la obesidad en sus comunidades –como sinónimo de salud, belleza, fertilidad y abundancia–, con la desvalorización del cuerpo obeso en los contextos urbanos, muy asociados al discurso médico que lo sitúa como una condición de enfermedad (condicionado, además, por su entorno cercano, es decir, el esposo y los hijos). Del mismo modo, la representación positiva de los alimentos tradicionales consumidos en sus comunidades como naturales y saludables se contraponen a la representación negativa que adquieren en la ciudad, principalmente en sus nuevos entornos laborales, donde atravesaron episodios de discriminación.

El estudio desarrollado por Romero y Arellano (2020) respecto a las representaciones de la obesidad, la alimentación y la actividad física en hombres y mujeres con diagnóstico de obesidad y en tratamiento médico en la ciudad de México, mostró que los conocimientos y actitudes con respecto a la obesidad evidencian un rechazo por esta condición y están fuertemente influenciados por su trayectoria de vida personal, el contexto social y por el discurso médico dominante sobre la obesidad.

La incorporación de la categoría de género dentro del análisis de este estudio permitió evidenciar las diferencias en las representaciones y prácticas en torno a la obesidad que repercuten en su manejo, control y prevención. Como la limitante que representa esta condición en el establecimiento de relaciones personales, sociales, y laborales, aunque afecta tanto a hombres como mujeres. Las mujeres se muestran como las más afectadas por la mayor presión que existe sobre ellas respecto a su imagen corporal y el mandato por cumplir los ideales de belleza femenino representados en el estereotipo del cuerpo delgado.

Del mismo modo, afrontar la obesidad marcará una diferencia en ambos sexos que, si bien han interiorizado conocimientos sobre las prácticas de autocuidado desde el discurso médico –una alimentación saludable y la actividad física–, en la práctica representa una dificultad a raíz de las dinámicas sociales en las que se encuentran inmersos. La representación sobre la alimentación como el principal tratamiento para bajar de peso y controlar la salud, principalmente aquella que se prepara en casa según las recomendaciones nutricionales, tendrá mayores dificultades materiales y objetivas de aplicarse en el caso de las mujeres, principalmente debido a factores como el acceso económico y las normas de género que las colocan en mayor desventaja (con respecto a los hombres) de ejercer, del,forma más autónoma, prácticas de autocuidado sobre su cuerpo desde la alimentación y la actividad física, por lo que adecuan estas prácticas a sus posibilidades materiales y sociales (Romero y Arellano, 2020).

Otras aproximaciones, como la realizada por Flores (2013), estudia las implicancias de las representaciones de la obesidad desde el análisis de la interiorización del discurso médico nutricional manifestada en los comportamientos alimentarios de mujeres en condición de obesidad en el estado de Morelos (México), que experimentan el trastorno por atracón y acuden a grupos de autoayuda.

Los hallazgos de la autora muestran cómo la cuestión de género repercute para que la lipofobia o el miedo a engordar y la inconformidad corporal, impacte en mayor medida en mujeres debido a la mayor estigmatización que sufren por su condición de obesidad. Interiorizando en mayor medida los estereotipos corporales que instauran el cuerpo delgado como sinónimo de belleza, potenciado también desde la industria de la belleza y la moda, llevándolas a percibir sus comportamientos alimentarios como patológicos e impulsando la adopción de regímenes dietéticos para modificar su imagen corporal, en donde se entremezclan nociones de salud aunque prevalecen las del anhelo por el cuerpo delgado.

No obstante, la dificultad de adherirse a un régimen dietético (horarios, porciones, grupos de alimentos) se confronta con sus roles y responsabilidades en el cuidado familiar, generando en ellas la idea de una falta de control o la presencia de un trastorno sobre su alimentación que entra en tensión con la obsesión por seguir un régimen para bajar de peso.

El estudio desarrollado por Azevedo (2004) en Porto Alegre, estado Río Grande do Sur, en Brasil, analizó, desde un enfoque de género, la representación de la obesidad en hombres y mujeres que se sometieron a la cirugía bariátrica. El estudio dio cuenta cómo las mayores cifras de cirugía bariátrica en las mujeres están influenciadas en cierto modo por la mayor presión social sobre sus cuerpos para obtener un cuerpo delgado.

No obstante, Azevedo (2004) mostró que existen otras causas de peso mayor que se vinculan al género y que repercuten para que la condición de obesidad tenga implicaciones sociales diferentes en hombres y mujeres. En algunas de las mujeres del estudio, la obesidad no se constituyó en una enfermedad establecida desde los parámetros médicos sino hasta el momento en que repercutió en su movilidad, dificultando las tareas cotidianas de las vidas de hombres y mujeres. Esta última tiene mayores aflicciones que se relacionan con la imposibilidad de asumir su rol en los cuidados de su familia.

Así, en su mayoría, para estas mujeres la obesidad solo es asumida como una enfermedad cuando empiezan a perder movilidad y cuando empieza a afectar a toda su familia. Una enfermedad familiar que ataca a las mujeres, ocasionando la pérdida de su independencia y el conducir la vida diaria del resto de los miembros de la familia, principalmente los hijos, lo que genera mucho sufrimiento y sentimientos de culpa al considerar su imposibilidad de cuidarlos como un abandono y percibiendo su condición como una carga familiar a raíz de la inversión de roles. En un artículo escrito por Franco, Vieira y Oliviera (2020), también en Brasil, se aborda, desde el campo médico, las representaciones de la obesidad, del cuerpo con exceso de peso en relación con los estándares sociales de belleza femenina en mujeres en preparación para ingresar a una cirugía bariátrica. Los resultados mostraron que la decisión de someterse a la cirugía bariátrica estuvo directamente relacionado con la interiorización de valores y normas sociales en su subjetividad, y vinculadas a la construcción de género respecto a sus cuerpos.

Así, acudir a la cirugía bariátrica implicó una forma de adaptarse a las normas impuestas socialmente sobre el “ser mujer”, representando la obesidad un obstáculo que dificulta el cumplimiento de los roles de género asignados a cumplir por las mujeres en contextos contemporáneos. La pérdida de peso en las mujeres como resultado de la cirugía bariátrica se interioriza como un dispositivo de adecuación y validación ante la sociedad como reflejo de la estigmatización que sufren, interiorizando en ella la oportunidad para lograr un cuerpo acorde a las normas sociales establecidas y que les permita desarrollar tareas vinculadas a la maternidad, el ámbito doméstico y sentirse bellas y sensuales.



La pérdida de peso en las mujeres como resultado de la cirugía bariátrica se interioriza como un dispositivo de adecuación y validación ante la sociedad

Estudios críticos de la gordura, disciplinamiento del cuerpo femenino y género

Los análisis propuestos en los estudios realizados en Bolivia, Chile y México, encuentran planteamientos en común con otros que son críticos a la narrativa de la obesidad a raíz de sus implicancias en el estigma y discriminación de toda forma de gordura. Estos trabajos retoman el concepto de gordura en el análisis, en el propósito de distanciarse de la significación patológica que conlleva el término obesidad y también para aproximarse a las significaciones sociales que las personas le atribuyen a la gordura.

Estos estudios se interesaron de forma particular por los aspectos subjetivos en la construcción del cuerpo gordo femenino como un cuerpo negativo y carente de belleza, recuperando herramientas teóricas de la sociología y la teoría feminista en el análisis de estos procesos de subjetivación (Foucault, 1983; Butler, 1990) como resultado de normas corporales que reproducen un orden social y de género que establece como “deber ser” el cuerpo femenino y masculino.

El trabajo desarrollado por Energici y su equipo (2016) en Chile se sitúa dentro de los *Fat Studies* que pueden traducirse como “estudios críticos de la gordura”³ con perspectiva de género. Analizó la construcción social de la gordura desde las narrativas de hombres y mujeres, adultos y jóvenes de estrato social alto, medio y bajo en la ciudad de Santiago en Chile, evidenciando que la gordura se construye como un problema de clase social, pero sobre todo femenino perpetuando ciertos binarismos de género como mujer/cuerpo, hombre/mente.

Desde las percepciones analizadas se evidenció que la gordura en el cuerpo femenino se vincula, subjetivante, a una norma moral que se refleja en cuatro dimensiones: primera, una norma más estricta para las mujeres en el tamaño corporal, siendo el indicador de moral y cuidado de sí; segunda, una moralización de la gordura femenina que tiene que ver con el rechazo que provoca, situándola como algo negativo en contraposición a la delgadez, como el aspecto positivo. La gordura femenina produce mayor aversión y se asocia a una falta de disciplina y estima hacia sí misma, lo cual se utiliza para legitimar formas de violencia y discriminación de género; tercera, la gordura se construye como un asunto que preocupa en mayor medida a las mujeres, evidenciando en ellas en mayor medida la interiorización de una moral que reconocen como una norma respecto al tamaño corporal como propia. Cuarta, la gordura se establece como responsabilidad femenina en su rol de cuidadora, la mujer debe preocuparse principalmente por su propio cuerpo y también se le atribuye el cuidado del tamaño corporal de los hijos. No obstante, la gordura está autorizada socialmente en la mujer después del matrimonio y durante la maternidad en su rol de cuidadora.

También dentro de los estudios críticos de la gordura, la investigación de Olea (2017) en Chile buscó comprender los fenómenos que producen la estigmatización de la gordura femenina en gran medida por la repercusión del discurso médico que asocia esta corporalidad con síntomas negativos. El autor analiza los contenidos sobre la corporalidad, la belleza y la gordura, además hace un análisis cuantitativo de la representación de las corporalidades femeninas medianas, gordas y delgadas en dos diarios de tiraje nacional y dos de las revistas más leídas en Chile (destinadas principalmente a un público femenino). En esa investigación evidenció que la discriminación hacia la gordura femenina está basada en la instauración de

3 Traducción propuesta por Energici y Acosta (2020).

un canon de belleza normativo que construye el cuerpo gordo como inferior en contraposición al status social positivo que tiene el cuerpo delgado asociado a una corporalidad normal y de clases privilegiadas.

Desde una aproximación similar Moreno (2015), desde el campo de los estudios culturales y de género, analiza la invisibilización, ausencia y negación de la gordura femenina como representación de su corporalidad en infomerciales y revistas de tiraje nacional de Chile, dando cuenta cómo este material contribuye a construir una subjetividad particular de la gordura femenina que la vinculan a connotaciones negativas como fea, indeseable, poco saludable, floja, asexual, todo como resultado de las imposiciones normativas para el cuerpo de las mujeres por parte del sistema patriarcal y consolidadas por el mercado publicitario. Reforzando estereotipos corporales que se construyen desde un binarismo entre la delgadez representada en lo positivo, el deber ser y la gordura como lo negativo, lo que no se debe ser el cuerpo.

Otros estudios se han ocupado de analizar cómo se configuran los procesos de subjetivación de mujeres indígenas con gordura en el estado de Oaxaca en México (Matus, 2019), todo desde sus experiencias de padecimiento reflejadas en emociones como el miedo, la preocupación, la frustración a raíz de ciertas prácticas corporales de disciplinamiento que se constituyen para ellas en prácticas corporales de violencia. Estas prácticas corporales de violencia consistían en regímenes alimentarios estrictos, cirugías o hasta la necesidad de ocultamiento de sus cuerpos en ámbitos públicos ante la instauración de una doble normatividad corporal. Por un lado, la hegemónica, representada en el cuerpo delgado y la normatividad corporal culturalmente situada, que reivindica la gordura femenina como un orgullo étnico y como el ideal de belleza en la mujer indígena de Juchitán.

El estudio de Lareo (2020) en Argentina problematizó la patologización del cuerpo gordo de las mujeres en consulta médica a raíz del marco discursivo de la epidemia de la obesidad desde las experiencias de discriminación que sufren estas mujeres, retomando el enfoque feminista del Conocimiento Situado (Haraway, 1995), para dar cuenta cómo el conocimiento médico científico con respecto a la obesidad no es del todo objetivo y está atravesado también por diferentes sesgos que repercuten en la patologización de todo tipo de gordura (principalmente en el cuerpo femenino, conllevando en muchos casos a situaciones discriminatorias y diagnósticos equivocados).

Así, el conocimiento situado de las mujeres que están sujetas a estructuras de dominación que las oprimen y marginan, como es el caso de mujeres gordas, las sitúa en una posición epistemológica privilegiada a raíz de su experiencia en el sistema médico, que les otorgaría una mejor comprensión sobre estas estructuras de dominación y discriminación que experimentan en sus propias vidas, siendo una forma diferente de objetividad.

La investigación realizada en Bolivia por Giavarini (2009) desde un campo estético, analizó la construcción social y transformación del cuerpo femenino desde las prácticas desarrolladas por mujeres jóvenes y adultas que asisten a gimnasios, evidenciando la interiorización de una normatividad corporal representada en el cuerpo delgado como el símbolo de estar en forma, de ser lo saludable, lo bello que se incorpora en las subjetividades de las mujeres como el “deber ser” del cuerpo femenino, siempre acorde a los cánones estéticos hegemónicos y que conlleva en la negación y rechazo hacia otras corporalidades como la gordura considerada como el anticuerpo femenino.

Valenzuela y Meléndez (2019) analizaron en México los discursos normalizadores y reguladores del cuerpo femenino institucionalizados en los medios de comunicación masiva, el discurso biomédico res-

pecto a la salud y el discurso de la estética desde la moda que se construyen en rechazo a la obesidad y en favor del cuerpo delgado. Para estas autoras, la interiorización de estos discursos se evidenció en las prácticas en el ámbito de la alimentación, la actividad física, el consumo de medicamentos o incluso cirugías estéticas y la preferencia por modelos corporales hegemónicos representados en el cuerpo delgado que se accionan como dispositivos de disciplinamiento corporal en las mujeres jóvenes de estratos sociales bajos, medio y altos en un contexto urbano del noreste de México.

El estudio mostró la existencia de una interiorización de los discursos de normatividad corporal en las mujeres jóvenes de todos los estratos sociales bajo, medio y alto analizados en el estudio, que sitúan como ideal al cuerpo delgado. No obstante, la conformidad y el grado de identificación con el cuerpo delgado están fuertemente vinculados al estrato social de pertenencia. Así, en el estrato social alto, el control y las prácticas son más estrictas y más afines a alcanzar el modelo hegemónico del cuerpo delgado, mientras que, en el estrato medio, aunque se privilegian los cuerpos delgados y se interiorizan las prácticas de control, son finalmente las posibilidades materiales las que determinan su realización. En cambio, en los estratos sociales, los cuerpos delgados no son valorados como atractivos, lo son aquellos más curvilíneos, y aunque el cuidado es un aspecto deseable, las prácticas corporales estarán restringidas por muchos factores y por la concepción del cuerpo ideal (Valenzuela y Meléndez, 2019).

Políticas nutricionales de atención a la obesidad y género

Esta línea de trabajo se constituye en un ámbito poco abordado aunque significativamente relevante en el análisis de cómo las políticas públicas o programas implementados para afrontar la obesidad, perpetúan la reproducción de los roles de cuidado que tradicionalmente se asignan a las mujeres, es decir, como las principales responsables para garantizar una alimentación saludable para ellas y su núcleo familiar.

El estudio de Pemjeam (2014) en Chile analizó, desde un enfoque de género, el desarrollo de las políticas públicas nutricionales durante el siglo XX destinadas a afrontar problemáticas en un primer momento de desnutrición y después de obesidad. Para tal fin, se conformaron dispositivos de seguridad y regulación de la población (Foucault, 2006), legitimados por el conocimiento médico científico que tiene injerencia en las subjetividades de las personas, principalmente en las mujeres, enfatizando en las relaciones de género los roles y los espacios asignados para garantizar la salud y el estado nutricional de niños y niñas.

Estas políticas, como dispositivos de disciplinamiento, se desarrollaron a partir de dos estrategias que se sitúan en lo doméstico: en una primera instancia desde el binomio madre-hijo/hija, el cual individualizó las responsabilidades, situando a las mujeres como las responsables absolutas de los cuidados y alimentación de la primera infancia y del resto de los miembros de la familia. Con ellos se reforzaron los roles de género, confinándolas al plano privado de la reproducción que tiene como núcleo central la crianza y el cuidado de los otros, debiendo constituirse en el sostén afectivo de la familia, manifestado principalmente en el cuidado de la salud nutricional. Desde esta mirada se desvincula a los hombres de los cuidados de las hijas e hijos a partir de su rol ausente dentro de estas políticas, asignándole a este el espacio público y la responsabilidad del sostén económico del núcleo familiar.

Una segunda estrategia biopolítica se refirió a lo saludable como el contenido que se promueve desde estas políticas y que será evaluada en el cuerpo de los niños y niñas mediante los parámetros establecidos desde estas políticas para el cuerpo ideal y el tipo de alimentación, apoyadas en el discurso médico-nu-

tricional (aunque estas concepciones de lo saludable variarán en el tiempo). Así, en un primer momento, las políticas para afrontar la desnutrición establecieron una normatividad corporal que situaba al cuerpo gordo infantil como lo saludable, mientras que las políticas nutricionales para afrontar la obesidad modificarán la concepción de lo sano, estableciendo una norma corporal representada en el cuerpo delgado.

Un punto central en la reflexión de la autora se refiere a que la necesidad urgente de incorporar la perspectiva de género dentro de las políticas públicas en la región debe estar acompañada de trabajos previos. Estos deben identificar, en la normativa existente, los sesgos de género. De forma similar, el estudio desarrollado por Calderón (2014) en México analizó las políticas para abordar el control y la prevención de la obesidad y el sobrepeso de tres gobiernos, y da cuenta de cómo estas políticas fomentan la normativización de los roles de género tradicionales respecto al cuidado que sitúa a las mujeres como las responsables principales de la salud familiar para afrontar problemáticas de la obesidad desde las tareas de cuidado en la alimentación. Esto pese a existir, desde algunos de estos gobiernos, un énfasis en el discurso de igualdad de oportunidades que se deben generar entre hombres y mujeres. Desde las políticas nutricionales, el aumento de las cifras de obesidad y sobrepeso en la niñez se explican como resultado de la inserción laboral de la mujer y su ausencia en los cuidados y el trabajo doméstico, específicamente la alimentación familiar.

Conclusiones

Los hallazgos de esta investigación documental ratifican que los estudios sobre obesidad y género continúan siendo uno de los ámbitos menos desarrollados, instaurándose así un desafío dentro de las agendas de investigación de la teoría social. Se necesita que en los estudios de género se profundice el análisis de género como categoría relacional, integrando en el estudio a hombres y mujeres para una mejor comprensión de cómo repercuten en desigualdades respecto a las causas e impactos de esta problemática.

En Bolivia predominan los estudios cuantitativos de corte médico-nutricional para mapear la prevalencia de obesidad. Mientras que, dentro de las agendas de investigación del área social, aún no se ha instalado la discusión con estudios de caso concretos. No obstante, fue posible identificar una investigación que se aproximó a las representaciones del cuerpo gordo entre mujeres jóvenes desde la construcción y transformación del cuerpo femenino en los gimnasios, lugar desde donde se edifica una representación del cuerpo delgado femenino, siendo más bien el cuerpo gordo la representación del anticuerpo femenino.

Los resultados apuntan a la necesidad de abrir el campo de investigación social sobre obesidad y género en Bolivia.

Las líneas temáticas evidencian una trayectoria investigativa que recién empieza a recorrer pero que, al mismo tiempo, busca complejizar cada vez más el análisis en el propósito de ampliar la comprensión sobre las causas que inciden en la prevalencia de la obesidad, pero también en sus consecuencias con un impacto mayor en las mujeres. Sobre este último punto son relevantes los estudios críticos que analizan la construcción de la gordura y aquellos que analizan los impactos de las políticas para afrontar la obesidad.

Entre las orientaciones teóricas se destacan los aportes de la sociología, la psicología social y el feminismo. Y dentro de esta última, son relevantes para la arista del género los enfoques teóricos como la interseccionalidad y el conocimiento situado.

La incorporación del género como categoría de análisis se ha desarrollado desde dos ámbitos: por un lado, desde investigaciones que retoman la categoría de obesidad desde la categorización biomédica que la define como una condición de enfermedad, analizando los determinantes socioeconómicos, culturales y de género que contribuyen en su mayor impacto en las mujeres. Y, por otro lado, desde estudios críticos que denuncian el discurso de la epidemia de la obesidad como una nueva lógica biopolítica y disciplinaria sobre los cuerpos y las subjetividades, principalmente femeninas.

Dentro de estos análisis, se abordaron principalmente las experiencias de las mujeres provenientes de contextos urbanos como rurales con relación a la obesidad. Y desde una perspectiva crítica, se destacaron los análisis sobre la construcción social de la gordura desde la experiencia personal de reconocerse y reivindicarse como una mujer de corporalidad gorda. Estos estudios dieron cuenta que el estigma y la discriminación de esta condición impactan en mayor proporción en las subjetividades femeninas con una consecuente mayor inconformidad corporal.

Las causas e impactos sociales de la obesidad en los hombres es todavía un ámbito poco explorado.

Finalmente, el género se constituye en un determinante central de la obesidad en las mujeres. Llevar adelante prácticas de autocuidado para prevenir esta condición se dificulta en mayor medida en el caso de las mujeres debido a las condiciones económicas, pero principalmente a los roles de género que les restringe autonomía para optar por una alimentación más saludable y la posibilidad de realizar actividad física. Por lo tanto, cualquier acción que se emprenda para atender esta situación debería priorizar las cargas sociales vinculadas al género que se asigna a la mujer. Por ejemplo, el trabajo doméstico, el cual tarde o temprano repercute en su salud.

Agradecimientos

Agradecimientos al Museo Nacional de Etnografía y Folklore (MUSEF), especialmente a Milton Eyzaguirre, jefe de la Unidad de Extensión, por su apoyo para la realización de la mesa temática *Ensayos sobre alimentación en Bolivia: pasado, presente y futuro*, en el marco de la Reunión Anual de Etnología (RAE) 2022. Del mismo modo, agradecer a Salvador Arano Romero, jefe de la Unidad de Investigación, por su colaboración para concretar la publicación en *Thakhi* de los trabajos presentados en la mencionada mesa.

Bibliografía

AGUIRRE, Patricia.

2017. *Una historia social de la comida*. Lugar Editorial. Buenos Aires, Argentina.

AGUIRRE, Patricia.

2000. "Aspectos socioculturales de la obesidad de la pobreza". En: *La obesidad en la pobreza, un nuevo reto para la salud pública* (editado por Manuel Peña y Jorge Bacallao): 13-26. Organización Panamericana de la Salud, Organización Mundial de la Salud. Washington DC, Estados Unidos.

Disponible en: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/4006>

ARIAS, Gema.

2022. *Representaciones sociales de las dimensiones del cuerpo, hábitos de alimentación de mujeres migrantes de sus pueblos originarios a la ciudad de San Cristóbal de las Casas, Chiapas*. Tesis de Maestría para optar al grado de Maestra en Antropología Social, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social. Chiapas, México.

Disponible en: <http://repositorio.ciesas.edu.mx/bitstream/handle/123456789/388/M680.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

ARNAIZ, Mabel, Flavia DEMONTE y Fabiana BOM.

2020. “Prevenir la obesidad en contextos de precarización: respuestas locales a estrategias globales”. En: *Salud colectiva*, vol. 16: 2-19. Universidad Nacional de Lanús. Buenos Aires, Argentina.

AZEVEDO, Clarissa.

2010. “O ‘peso’ de ser muito gordo: um estudo antropológico sobre obesidade e gênero”. En: *Mneme. Revista de Humanidades*, vol. 5, núm. 11: 599-642.

Disponible en: <https://periodicos.ufrn.br/mneme/article/view/246>

BARRIENTOS, Alejandro y Mariela SILVA.

2020. “Estado de la investigación sobre obesidad y sobrepeso: una revisión crítica y socioantropológica”. En: *Revista Temas Sociales*, núm. 46: 130-159.

BERTRÁN, Miriam.

2021. “Conversatorio sobre la historieta ¿Qué te estás tragando?, como parte de las Estrategias de Educación en nutrición y salud en México”. 4 de marzo. En: *Centro CAB*.

BUTLER, Judith.

2007. *El género en disputa. El feminismo y la subversión de la identidad*. Paidós. Barcelona, España.

BUTLER, Judith.

1998. “Actos performativos y constitución del género: un ensayo sobre fenomenología y teoría feminista”. En: *Debate feminista*, vol. 18: 296-314.

BOURDIEU, Pierre.

1988. *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Taurus. Madrid, España.

CALDERÓN, Sara.

2016. *Construcción social de la gordura en niños y niñas de escolaridad primaria residentes en Tijuana*. Tesis para obtener el grado de Maestra en Estudios culturales, El Colegio de la Frontera Norte. Tijuana, México.

Disponible en: <https://www.colef.mx/posgrado/wp-content/uploads/2016/12/TESIS-Calder%C3%B3n-Vargas-Sarah.pdf>

CRUZ, Marcelina, Esperanza TUÑÓN-PABLOS, Martha VILLASEÑOR, Guadalupe ÁLVAREZ y Ronald NIGH.

2013. “Sobrepeso y obesidad: una propuesta de abordaje desde la sociología”. En: *Región y sociedad*, vol. 25, núm. 57: 165-202.

Disponible en: <https://www.scielo.org.mx>

CRUZ, Marcelina, Esperanza TUÑÓN-PABLOS, Martha VILLASEÑOR, Guadalupe ÁLVAREZ y Ronald NIGH.

2012. “Desigualdades de género en sobrepeso y obesidad entre indígenas Chontales de Tabasco, México”. En: *Revista Población y salud en Mesoamérica*, vol. 9, núm.:1-22.

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=44623231003>

DOS SANTOS, Thainara.

2019. *Obesidade, depressão e pobreza entre mulheres: um olhar interseccional*. Tesis de Maestría, Universidade de São Paulo, São Paulo, Brasil.

<https://bdta.abcd.usp.br/item/003009141>

ENERGICI, Alejandra y Eliane ACOSTA.

2020. “El estudio de la obesidad y la gordura desde la Sociología y la Psicología Social”. En: *Revista Athenea Digital*: 1-19.

- ENERGICI, Alejandra, Eliane ACOSTA, Huaiquimilla ACOSTA y Florencia BÓRQUEZ.
2016. “Feminización de la gordura: estudio cualitativo en Santiago de Chile”. En: *Revista de psicología*, vol. 25, núm. 2: 1-17.
Disponible en: <https://scielo.conicyt.cl/pdf/revpsicol/v25n2/art08.pdf>
- FAO, OPS, WFP, UNICEF.
2018. *Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe*.
Disponible en: <http://www.fao.org/3/CA2127ES/ca2127es.pdf> (consultado el 26 de febrero del 2019).
- FERREIRA, Vanessa y Rosana MAGALHÃES.
2005. “Obesidade e pobreza: o aparente paradoxo. Um estudo com mulheres da Favela da Rocinha, Rio de Janeiro, Brasil”. En: *Saúde Pública*: 1,792-1,800.
Disponible en: <https://www.scielo.br/j/csp/a/BCLJ77qLRmdkDT39qLhC93p/abstract/?lang=pt>
- FOUCAULT, Michel.
2019. *Historia de la sexualidad 2: El uso de los placeres*. Siglo XXI. Barcelona, España.
- FOUCAULT, Michel.
2006. *Seguridad, territorio y población*. Fondo de Cultura Económica. Buenos Aires, Argentina.
- FOUCAULT, Michel.
2002. *Vigilar y castigar: Nacimiento de la prisión*. Siglo XXI. Buenos Aires, Argentina.
- FOUCAULT, Michel.
1983. “El sujeto y el poder”. En: *Michel Foucault: más allá del estructuralismo y la hermenéutica*: 241-259. Universidad Nacional Autónoma de México. México DF, México.
- FLORES, María.
2013. *Entre el festín y el régimen: Normalización del comportamiento alimentario*. Tesis de Doctorado en Antropología, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social. México DF, México.
- FRANCO, Suelen, Carla VIEIRA y Rita MARQUEZ.
2020. “Objetifi cação da mulher: implicações de gênero na iminência da cirurgia bariátrica”. En: *Revista Estudos Feministas*, vol. 30, núm. 3: 1-15.
- GIAVARINI, María.
2009. *Prácticas sociales del cuerpo femenino en los gimnasios: Estudio de caso, las experiencias de mujeres jóvenes en dos gimnasios de la Zona Sur de La Paz y La Ceja en la ciudad de El Alto (2002-2005)*. Tesis de Licenciatura, carrera de Sociología, Universidad Mayor de San Andrés. La Paz, Bolivia.
- JODELET, Denisse.
1984. “La representación social: fenómenos, concepto y teoría”. En: *Psicología social*, vol. 2 (compilación de S. Moscovici). Paidós, Buenos Aires, Argentina.
- JACOME, Alice.
2010. *Obesidade em mulheres de baixa renda e os estigmas sociais: um estudo na cidade de Macapá-AP*. Tesis de Licenciatura, Universidad Federal de Amapá. Macapá, Brasil.
- LAREO, Ana.
2020. “La patologización del cuerpo de las mujeres gordas en la consulta clínica”. En: *La Ventana. Revista de estudios y políticas de género*, vol.5, núm. 46: 125-139.

LÁZARO, Rosa y Olga JUBANY.

2017. “Interseccionalidad del género y mercado de trabajo postfordista”. En: *La Ventana. Revista de Estudios de Género*: 202-243.

MATUS, Patricia.

2019. *Ser gorda en Juchitán de Zaragoza: entre la normatividad corporal y la disidencia*. Tesis de Maestría, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social. Oaxaca, México.

MOSCOVICI, Sergio

1988. “Apuntes para una descripción de las representaciones sociales”. En: *Revista Europea de Psicología Social*: 211-250.

OLEA, Bastián.

2017. “La estigmatización de la gordura femenina: reproducción simbólico cultural del estatus social de la delgadez”. En: *(Des)orden de género, políticas y mercados del cuerpo en Chile* (edición y compilación Jorge Pavez Ojeda): 299-329. CRANN Editores. Santiago de Chile, Chile.

PARRA, Moreno.

2015. *Subjetividad femenina y gordura: una perspectiva desde los estudios culturales y de género*. Tesis de Maestría, Universidad de Chile. Santiago de Chile, Chile.

Disponible en: <https://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/136571/Subjetividad-%20femeninay-gordura.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

PEMJEM, Isabel.

2014. “Políticas públicas nutricionales y género: un mecanismo a develar”. En: *Revista Nuevas Tendencias en Antropología*: 1-19.

PÉREZ-GIL, Sara, Claudia PAZ y Gabriela ROMERO.

2011. “Cuerpo, imagen y saberes alimentarios en infantes oaxaqueños, México: un primer acercamiento”. En: *Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales, Niñez y Juventud*, vol. 9, núm. 2: 847-868.

ROMERO, Ana y Sara PÉREZ-GIL.

2012. “Percepción corporal y alimentación en mujeres rurales de México”. En: *Alimentación, salud, cultura: encuentros interdisciplinarios* (editado por Mabel Gracia Arnaiz): 135-152.

ROMERO, Ana y María ARELLANO.

2020. “Representaciones de la obesidad, la alimentación y el ejercicio entre personas con obesidad en la ciudad de México”. En: *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, vol. 30, núm. 55: 1-26.

Disponible en: <https://www.scielo.org.mx/pdf/esracdr/v30n55/2395-9169-esracdr-30-55-e20878.pdf>

TINA, Karine y Maribel NÚÑEZ.

2022. “Obesidad y género: una propuesta de investigación”. En: *Inter disciplina*: 119-145.

VIZCARRA, Ivonne y Nadia MARÍN.

2016. “La obesidad en la resignificación de identidades infantiles indígenas en edad escolar en México: el caso de los pueblos Mazahua y Otomí”. En: *PERSPECTIVA*: 777-809.

ZIMMERMANN, Mayara.

2019. *Aspectos sociais e de gênero da obesidade em mulheres no serviço de cirurgia bariátrica do HUI/UFSC*. Tesis de Maestría, Universidad Federal de Santa Catarina. Florianópolis, Brasil.

Disponible en: https://nusserge.paginas.ufsc.br/files/2020/05/GELSLEICHTER-M.-Z.-ZUCCO-L.-P.-Aspectos-sociais-e-de-g%C3%AAnero-da-obesidade-em-mulheres-no-servi%C3%A7o-de-cirurgia-bari%C3%A1trica-do-HU_UFSC.-2019.pdf



Fotografía: Juan Manuel Rada.
Fuente: *Uyway - Uywaña: Crianza Mutua para la vida*, MUSEF editores.

SITUACIÓN ALIMENTARIA EN SANTA CRUZ

FOOD SITUATION IN SANTA CRUZ

SUSANA HURTADO RIVERO ¹

Resumen

La historia de la alimentación cruceña muestra una serie de ingredientes, técnicas y platillos, los cuales ofrecían mejores características nutricionales en contraste con la comida actual, que en Santa Cruz tiene la peculiaridad de registrar un elevado consumo de comida chatarra, que está provocando diferentes problemas de salud en la población, por ejemplo, la obesidad y la diabetes. Después de treinta años observando este fenómeno, en este artículo se presentan los resultados obtenidos sobre la alimentación en este departamento.

Palabras clave: situación alimentaria, obesidad, hábitos de consumo.

Abstract

The history of Santa Cruz food shows a series of ingredients, techniques and dishes that offered better nutritional characteristics than the current food, characterized in Santa Cruz by a high consumption of junk food, which is having repercussions on different health problems in the population such as obesity and diabetes. After thirty years observing the phenomenon in Santa Cruz, the results obtained from the food in this department are presented.

Keywords: food situation, obesity, consumption habits.

¹ Nacida en Santa Cruz de la Sierra. Es maestra normalista, licenciada en Ciencias Jurídicas, Políticas y Sociales. También cuenta con una licenciatura en Ciencias de la Educación y en Psicología. Es Magíster en Educación Superior, Derecho Constitucional y en Derecho Indígena. Tiene un Doctorado en Ciencias de la Educación. Actualmente, es Doctorante en Derecho Plural, dirige la Escuela de Líderes de la Universidad Autónoma Gabriel René Moreno (UAGRM), es docente en las carreras de Derecho y Relaciones Internacionales de la UAGRM, además de ser investigadora de la culinaria del Oriente boliviano. Correo electrónico: shurtado53@gmail.com

Introducción

El presente artículo sobre la alimentación que se tiene en el vasto Oriente boliviano, reúne una serie de observaciones y análisis realizados por estudiosos de esta problemática y que se encuentran, específicamente, dedicados al rescate y puesta en valor de la cocina tradicional cruceña.

En nuestro país no existe una institución que estudie a detalle la problemática alimentaria y que además brinde datos estadísticos sobre los parámetros en los que se mueve, información que permitiría percatarse de la gravedad y complejidad del mismo. Las apreciaciones que se vierten en este artículo se las ha estructurado por orden cronológico para poder ubicar al lector, en forma histórica y según sus contextos, tanto internos como externos, que han incidido en la evolución del sistema alimentario del Oriente boliviano.

Esta mirada al sistema alimentario se la viene trabajando desde hace veinte años, donde el suministro de alimentos o la capacidad de compra no ha sido el problema, sino los patrones de consumo. No hay una preocupación por los daños directos o indirectos que estos causan en la salud pública, pues en este último tiempo el sector salud ha registrado un alza de atención por desnutrición, presión alta, obesidad y diabetes, apuntando como causa directamente a la comida que se ingiere con frecuencia en las mesas cruceñas.

Si miramos al pasado, la comida ha sido un tema poco desarrollado en los anales de la historia de la Conquista, pues consideraban que esta no guardaba la importancia debida con relación a la acción conquistadora. Es por ello que la alimentación empieza aparecer en los registros de la Conquista con la intervención de los jesuitas, quienes poco a poco van incorporando nuevos platos a la mesa de los chiquitanos, sustituyendo la receta original con alimentos del lugar y de fácil acceso a aquellos.

La oferta gastronómica no era extensa, pero sí muy significativa, pues se fue incorporando en el ideario nativo, que pronto los asumió como propio, creándole un sentido de identidad y pertenencia, traspasando el horizonte del tiempo hasta nuestros días.

Sistema de alimentación tradicional

La comida chiquitana ha tenido la virtud y oportunidad de extenderse hacia el Oeste (hoy Santa Cruz de la Sierra) y hacia el Norte (hoy Beni y Pando) (CEPAC, 2021). Inicialmente, los viajeros comercializadores de arroz, azúcar, cueros, tabaco y miel, llevaron al locro y al majao en sus carretones y se afincaron en sus pascanas. Luego estos fueron enriquecidos con productos locales como el plátano, camote y yuca. Más tarde, el ingenio culinario de las mujeres puso en movimiento una serie de modificaciones a estos platos, dando lugar a una creciente lista de otros, añadiéndoles, por ejemplo, nuevas carnes, como la del pescado, casi inexistente en Chiquitos.

Con el traslado definitivo de Santa Cruz de la Sierra a la Punta de San Bartolomé, a orillas del río Piraí, los pocos platos rescatados de Santa Cruz la Vieja se irán multiplicando, pero manteniendo el sabor criollo y particular de la comida cruceña. Y este creci-

Si miramos al pasado, la comida ha sido un tema poco desarrollado en los anales de la historia de la Conquista, pues consideraban que esta no guardaba la importancia debida con relación a la acción conquistadora.

miento en la lista de manjares culinarios perdurará casi intacto hasta mediados del siglo XX, época donde los alimentos como el arroz, yuca, camote, jocos, zapallos, maní, frejol y maíz (en sus distintas variedades), quesos, leche, carne seca, res, gallina y pato, serán los ingredientes básicos, y no así las hortalizas y verduras, que son casi desconocidas por no tener comunicación vial con la otra parte del país (CEPAC, 2021).

Influencia de la movilidad social

Un fenómeno de tipo político-económico en el país, ocurrido en la década de 1980 (Zeballos *et al.*, 2011; Hurtado, 2021), hace que mineros de Occidente se trasladen, en un verdadero éxodo, hacia el Oriente de Bolivia en búsqueda de mejores días. Este fenómeno trae como consecuencia lógica que ese traslado sean con su cultura y, por ende, con sus costumbres culinarias. Mirado este fenómeno de movilidad poblacional interna desde dos posturas antagónicas, tendremos que:

1. Positivo

Los mercados de abastecimiento de alimentos se llenaron de verduras y hortalizas, porque ya existía una demanda.

Se abrieron restaurantes y pensiones donde el expendio de sus comidas estaba al alcance de los nuevos consumidores.

La interrelación afectiva de los llegados con las naturales a través de uniones libres o matrimonios, permitió una simbiosis en las comidas: el intercambio de culturas dio nacimiento a nuevos platos, por ejemplo, la incorporación del ají en el asado a la olla y otros platos. O bien la presencia del chuñofuti² en el majao con rapi.

Asimismo, se vio que los recién llegados, ante los platos locales, se inclinaban por el majao antes que por el locro. Esto incidió a que el locro sea menos requerido por la población actual de Santa Cruz.

2. Negativo

La oferta culinaria en los mercados se centra en un 95% de comida venida del Occidente, debido a que las cocineras responden a ese tronco cultural.

Los restaurantes típicos abiertos en la ciudad son, en su gran mayoría, de cultura andina, que atraen a gran cantidad de comensales identificados con esa comida.

Los restaurantes típicos cruceños poco a poco cierran sus puertas por la escasa afluencia de comensales.

La comida cruceña queda relegada a tres platos identitarios: patasca, locro y majao.

2 En el Altiplano se lo conoce como *ch'uñu phuti*.

Influencia de las nuevas tecnologías y la comida rápida

La llegada del nuevo siglo trajo drásticos cambios en la comida oriental, además de la ya modificada por la población recibida 20 años atrás (Zeballos *et al.*, 2011; Hurtado, 2021). La comida rápida, producto de la globalización, ingresa con fuerza sobre todo en la población joven, la cual, debido a su situación de estudio o trabajo, se ve obligada a comer fuera de casa.

La aparición de cadenas alimenticias de renombre internacional y con promociones muy atractivas, hacen posible que la comida hogareña sea relegada y con el tiempo olvidada. El uso del celular para realizar pedidos y ver ofertas es un elemento generador del cambio, por la rapidez y la eficiencia, además de la calidad del servicio y ni qué decir de los costos accesibles.

La necesidad de ganar dinero, en tiempos en que escasean los empleos, es otro factor que incide en la apertura de nichos laborales con un emprendimiento propio y es así que las comidas rápidas son elaboradas en casa y llevadas a los sitios de trabajo (oficinas, construcciones, hospitales, colegios, guarderías, encuentros culturales, religiosos, deportivos, etc.).

Se privilegia el sabor, el costo y el acceso. Por ello la oferta culinaria en la calle solo se centra en estas tres características y no así en la calidad de los alimentos y en la debida combinación de los mismos.

La oferta de comida rápida vendida al peso en los supermercados ha satisfecho las necesidades de alimentación de las familias, quienes por los horarios impuestos en el trabajo acceden a este servicio por facilidad, comodidad y costo.

Ausencias de políticas alimentarias

Con la promulgación de la Ley N° 775 del 8 de enero de 2016 sobre la promoción de alimentación saludable, se intentó establecer lineamientos y mecanismos para promover hábitos saludables en la población boliviana a fin de prevenir las enfermedades crónicas relacionadas con la dieta. Sin embargo, hasta la fecha solo ha quedado en el simple enunciado de políticas directrices para el consumo de una comida sana.

El problema alimentario no solo está inserto en el contexto de la publicidad de comida sana o poco procesada, sino más bien responde a una complejidad mayor, que involucra varios factores, entre ellos el económico, donde gran parte de la población se mueve y sobrevive con un mínimo presupuesto.

Esta situación es observable en la oferta de los comedores de 30 mercados populares de la ciudad de Santa Cruz, donde la base alimentaria son el arroz, fideo, papa, yuca, plátano, carne de res, cerdo y pollo, con inclusión de verduras y algunos cereales.

La comida callejera, dada las características geográficas de la ciudad y el tipo de alimentos que son propios de la región, particulariza la oferta de comida rápida, como

La aparición de cadenas alimenticias de renombre internacional y con promociones muy atractivas, hacen posible que la comida hogareña sea relegada y con el tiempo olvidada.

pizzas, hamburguesas, panchitos, empanadas fritas de pollo y res, pollo frito, anticuchos de carne y de menudos, pacumutus, arroz con queso, yucas y papas fritas con una serie de salsas y aderezos, demostrando que no son una comida saludable por su alto valor en carbohidratos. Este tipo de alimentación, a la que accede un gran sector de la población, carece de la calidad requerida.

En la provincia Guarayos (Vaca, 2021) se ha observado, en estos últimos diez años, un cambio radical en la alimentación tradicional. Y las consecuencias negativas no se han hecho esperar: la obesidad, enfermedades cardiovasculares y la diabetes se han intensificado a tales extremos que la preocupación del sector salud ha comenzado a alzar su voz sobre el consumo de las comidas rápidas como el pollo frito con papas fritas y el arroz. Este consumo se ha generalizado en el 95% de su población, dejando de lado la tradicional comida hervida en base a maíz y arroz, además de la ingesta del pescado.

Las bebidas azucaradas a bajo costo han remplazado a la tradicional chicha, que además de ser refrescante es muy nutritiva. En un estudio realizado por el sociólogo Franz Vaca (2021), nativo de Ascensión de Guarayos, advierte del peligro en la salud por la ingesta de una comida extraña al lugar, además que los resultados ya están a la vista: diabetes en la población más joven, enfermedad metabólica que antes era totalmente desconocida.

En San José de Chiquitos la oferta de comida en el mercado solo contempla muy pocos platos tradicionales, debido a que el turismo en estos últimos tiempos es escaso por la pandemia y además porque la demanda también es poca. Sin embargo, los restaurantes del pueblo ofertan comida rápida como pollo frito, hamburguesas y otros de la misma línea (CEPAC, 2021).

En Concepción se observa una oferta con predominancia de la comida rápida. La comida típica se encuentra relegada a pedidos o festividades especiales. En el mercado llegan productos semanalmente, aunque la preferencia está centrada en los cereales y no así en las legumbres y verduras.

En San Javier, la oferta de platos típicos se circunscribe a dos o tres restaurantes del centro de la ciudad y la gran mayoría de los demás ofrece comida rápida. El mercado tiene abundante oferta de lácteos y horneados locales. El consumo de verduras es muy limitado y la mayoría de la gente va por carnes y cereales.

En San Julián, la totalidad de la oferta gastronómica está centrada en platos andinos o cochabambinos y a la par también se observa la comida rápida. Existe un mercado con gran abastecimiento de legumbres y verduras.

En San Ignacio de Velasco se observa una población más apegada a conservar la tradición culinaria. Sus restaurantes ofertan platos típicos, pero también tiene presente en sus calles a la comida rápida.

En toda la región chiquitana la alimentación tradicional estuvo basada en arroz, maíz, camotes, yucas, plátanos, carnes (res, cerdo, pescados, gallinas, patos, carne del monte, carne seca). Con la integración férrea y caminera se abrió el mercado hacia las legumbres y verduras, aunque la población estuvo más apegada a la comida tradicional, que es la combinación de los alimentos ricos en carbohidratos (CEPAC, 2021).

El Norte Integrado (Warnes, Montero, Buena Vista, San Carlos, Yapacaní, Saavedra y Mineros) hoy tiene una población andina y de los Valles, haciendo posible que la variedad de comida gire en torno a la procedencia de los pobladores. Sin embargo, a pesar de tener una influencia de consumo de hortalizas y

verduras, la población infantil muestra signos de desnutrición. La prevalencia de enfermedades asociadas a la pobreza sigue latente y no son raros los casos que llegan hasta los hospitales, precisamente con estos cuadros agudos de desnutrición.

La situación de los Valles mesotérmicos no es muy distinta, así vemos que, desde La Guardia, El Torno, Samaipata, hasta la frontera con Comarapa, se observa una comida basada en arroz, papas, fideos, carne de res, pollo y cerdo. La ingesta de carbohidratos es muy alta y la obesidad, enfermedades cardiovasculares y la diabetes, son las más comunes. Las bebidas con azúcar han remplazado a la tradicional chicha del lugar.

Vallegrande y sus alrededores tienen una gastronomía muy rica en carnes de cerdo, maíz, cereales, verduras y frutas. Esta parte del departamento es una de las pocas que ha mantenido su tradición culinaria.

En el Sur (Abapó, Lagunillas, Camiri, Charagua, Isoso, más sus comunidades aledañas) se observa la ingesta de una comida ocasional, basada en maíz, frejol, pescado y otras carnes, pero comunidades enteras están sumidas en una pobreza extrema, donde la alimentación es muy pobre en nutrientes y la desnutrición infantil es muy severa.

En los centros poblacionales de estos lugares, los restaurantes ofrecen comida rápida y casi toda la comida típica está desaparecida. Sus mercados tienen una oferta de alimentos de la temporada, aunque la escasez de dinero hace que la población no acceda a ellos.

Si se mira a la ciudad de Santa Cruz y se la divide en sus 15 distritos, se puede distinguir distintas realidades económicas, que inciden en la ingesta de una adecuada alimentación.

El Distrito 11, que es el centro de la ciudad, abarca una gran cantidad de restaurantes (la mayoría ofrece comida rápida), al igual que los cinco supermercados asentados en todo el perímetro y los tres mercados populares más antiguos (Mercado Nuevo, Los Pozos y el Siete Calles). A excepción del Mercado Nuevo, donde su oferta culinaria es eminentemente típica, los otros dos ofrecen una diversidad de comida rápida.

La comida callejera, basada en la comida rápida, es muy abundante, principalmente en las horas nocturnas. La situación de la comida típica se localiza en tres restaurantes que han sobrevivido a la fuerte oleada de la comida rápida: la Casa del Camba, el restaurante Comida Típica Suarez y El Aljibe, este último con características de museo. Los demás han cerrado sus puertas o han girado hacia la comida rápida.

Los distritos 1, 2, 3 y 5 tienen una población de clase media y está ubicada entre el Segundo y Tercer Anillo, en la zona Norte de la ciudad. Dispone de una gran cantidad de supermercados y seis mercados populares y un Abasto multifuncional. La oferta de comida es muy grande, dando oportunidad de adquirir los alimentos de acuerdo a las posibilidades de los bolsillos. Se nota una gran preferencia de los jóvenes por la comida rápida.

Los distritos 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14 y 15 son extensos y muy poblados por la gran masa trabajadora (obrero con mayor incidencia). Treinta mercados populares abastecen a estos distritos. En visitas de observación se ha detectado que la alimentación ofertada es rica en carbohidratos, donde el arroz, papa, yuca, fideos y carne pollo es la base.

No hay una preocupación por mantener viva la tradición de la comida típica; más por el contrario, la consigna es llenar el estómago con lo que se tenga al alcance del bolsillo.

Una rápida mirada a la normativa del municipio en cuanto a las vivanderas de los mercados, solo se aboca al control de higiene, pero no existe una intención de preservar la identidad de las comidas tradicionales y típicas de Santa Cruz, que en su mayoría se utiliza como modalidad de transformación de los alimentos mediante la cocción, asado, hervido, sancochado, fermentado, tostado o envueltos en hojas nativas, haciendo posible una alimentación sana y saludable.

Un fenómeno digno de destacar es el ocurrido en los tiempos de pandemia de la COVID-19, donde la alimentación tuvo que ser realizada en casa y muchos hogares tuvieron la oportunidad de regresar a la comida de antaño, hervida, sana y saludable, volver los ojos hacia recetas de familia, donde la mayoría se vio obligada a consultar y pedir las para degustarlas. Sin embargo, la comida rápida no paró y el sistema de reparto a través de los *delivery* se intensificó.

Otro fenómeno observado es que, los que no sabían cocinar, recurrieron a YouTube para seguir la receta paso a paso y así comer alimentos transformados en casa, mostrando gran preferencia por los panes y las pastas.

Conclusiones

Según los resultados obtenidos en investigaciones sobre el estado nutricional en Santa Cruz, se observa una malnutrición enfocada hacia la desnutrición en un 7.05% y la malnutrición por la alimentación excesiva en un 44.71%. Es en Santa Cruz, precisamente, donde está la mayor población obesa del país (Hurtado, 2021).

Asimismo, se ha detectado que la población comprendida, entre 15 y 24 años, tiene una preferencia alimentaria por cereales, pan y pastas, y realiza una actividad física muy ligera.

Entre los 25 a 30 años, la preferencia alimentaria está dividida entre verduras y frutas y actividad física ligera.

Entre los 45 a 54 años, la preferencia alimentaria está entre los cereales, pan y pastas y actividad física sedentaria.

Entre los 55 a 70 años la preferencia alimentaria está entre los cereales, pan y pastas, y una nula actividad física, es decir, sedentaria.

La mayoría de la población requiere, con la frecuencia de cinco días a la semana, por alimentos fritos y procesados con abundantes condimentos: de ahí la presencia de niños obesos.

Existe un cambio muy drástico en la alimentación de la población cruceña, de la comida típica a la comida rápida, con su consecuente deterioro en su salud.

Bibliografía

BOLIVIA.

2016. Ley N° 775. *Ley de Promoción de Alimentación Saludable*. La Paz, Bolivia.

CEPAC.

2021. *Revalorización del patrimonio alimentario chiquitano*. CEPAC. Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

FINOT, Enrique.

2016. *Historia de la Conquista del Oriente boliviano*. Juventud. La Paz, Bolivia.

GAYA ÁBREGO, Daniela.

2014. *Historias con sabor: La cocina tradicional cruceña*. Gobierno Autónomo de Santa Cruz de la Sierra. Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

HURTADO RIVERO, Susana.

2021. *Comidas con historias*. s.e. Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

ZEBALLOS, Hernán, Vanessa RIVEROS GÁMEZ y José BALDIVIA URDININEA.

2011. *Seguridad alimentaria. Datos por departamentos*. Konrad Adenauer. La Paz, Bolivia.



Fotografía: Juan Manuel Rada.
Fuente: *Uyway - Uywaña: Crianza Mutua para la vida*, MUSEF editores.

LA COMIDA POPULAR Y CALLEJERA EN LA PAZ. UN BREVE RECORRIDO POR LAS ESQUINAS Y ESQUINITAS DE COMIDA POPULAR Y CALLEJERA EN LA CIUDAD DE LA PAZ

POPULAR AND STREET FOOD IN LA PAZ. A BRIEF TOUR OF THE CORNERS AND LITTLE CORNERS OF POPULAR AND STREET FOOD IN THE CITY OF LA PAZ

OSCAR MARTÍNEZ ¹

Resumen

Este artículo trata sobre la comida popular y callejera que se vende según tiempos y horarios establecidos en la ciudad de La Paz.

A través de observaciones y entrevistas realizadas para una columna sobre comida popular y callejera llamada “El Mango de Oz” y publicada con frecuencia mensual desde 2017 hasta 2020 en la revista *Rascacielos* del periódico *Página Siete* de La Paz, estas crónicas, junto a una revisión bibliográfica, dieron como resultado este artículo, el cual presenta un recorrido que abarca el tiempo de comer en la ciudad, los lugares más frecuentes de ciertos tipos de comida callejera, así como prácticas y creencias que hay alrededor de este consumo y sus reglas sociales, personajes e historias alrededor de las mismas.

Palabras clave: comida popular, comida callejera, La Paz.

Abstract

This essay is about the popular street food that is sold according to established times and schedules in the city of La Paz.

Through observations and interviews conducted for a column on popular and street food called “El Mango de Oz” which was frequently published from 2017 to 2020 in the Rascacielos magazine of the Página Siete

¹ Oscar Martínez nació en Potosí (Bolivia) en 1977. Es psicólogo social por la Universidad Católica Boliviana San Pablo, además de escritor y cronista. Correo electrónico: omartinez@ucb.edu.bo

newspaper in La Paz. These chronicles, along with bibliographic research, resulted in this essay, which presents a journey that encompasses mealtime in the city, the most common places for certain types of street food, as well as practices and beliefs surrounding this street consumption, along with its social rules, characters, and stories associated with them.

Keywords: *popular food, street food, La Paz.*

Introducción

Antonio Paredes Candia incluye dentro de sus amplios estudios sobre la cultura popular y la comida popular boliviana a diversas expresiones gastronómicas como componentes fundamentales de la identidad cultural de diferentes pueblos y colectivos. Sin embargo, estas expresiones muchas veces son reducidas por cierta crítica al campo del “costumbrismo” y lo “folklórico”. Mirko Vera² menciona en su investigación sobre la alimentación de la elite paceña, que si bien es evidente que no para todas las personas la cocina es vista como una construcción cultural cuya estructura se refleja en la preparación y combinación de los alimentos, la alimentación en todos los contextos sociales e históricos se convierte en una forma de distinción social. A partir de esto, se puede asumir que la comida popular, tanto por su elaboración, la situacionalidad de su consumo y los elementos que lo componen en sus diversas significaciones sociales, configuran un espacio especial de convergencia y transformaciones identitarias.

De igual manera, si bien se han hecho ya algunas aproximaciones a la comida popular, como es el caso de Paredes Candia,³ este lo hace en un contexto histórico y en el cual la comida popular y callejera carecía de ciertos elementos de innovación y transformación que vemos en la actualidad, desde la irrupción de los patios de comida hasta la aparición de los *foodtrucks* y, más recientemente, el *boom* del *delivery* de la comida rápida, todo lo cual ha transformado la manera de consumir y representar la comida callejera.

Con este artículo busco una breve aproximación de los diversos hábitos, prácticas, lugares icónicos y transformaciones del consumo callejero de comida popular en la ciudad de La Paz, tomando como parámetro la evolución de este tipo de comida de acuerdo a mi propia experiencia y también a partir de información obtenida por algunas personas que se dedican al rubro ya mencionado.

De igual manera, se ha incluido alguna revisión bibliográfica considerada pertinente y complementaria para el caso que deseo desarrollar, considerando también, como fuente primaria, mi propia experiencia como cronista de comida popular y callejera en la ya mencionada columna “El Mango de Oz”, además de algunas otras notas y artículos periodísticos que describen los elementos mencionados en líneas anteriores.

También pretendo hacer una breve relación de la comida popular callejera y su importancia a partir de algunos factores adyacentes a la propia cultura popular en cuanto a su preminencia y arraigo en la identidad colectiva, no solo como la producción de espacios regionales particulares, sino cómo estas forman parte importante de la cotidianidad y la vitalidad popular en barrios, zonas y espacios urbanos en los cuales se presentan y son significados de alguna manera como constitutivos de lugares e identidades específicas, como las que hacen a ciertos oficios, labores, horarios, ingredientes y aspectos complementarios a este consumo social.

2 Ver *Alimentación de la elite paceña* (2009).

3 Ver *La comida popular boliviana: apuntes y recetario* (1986).

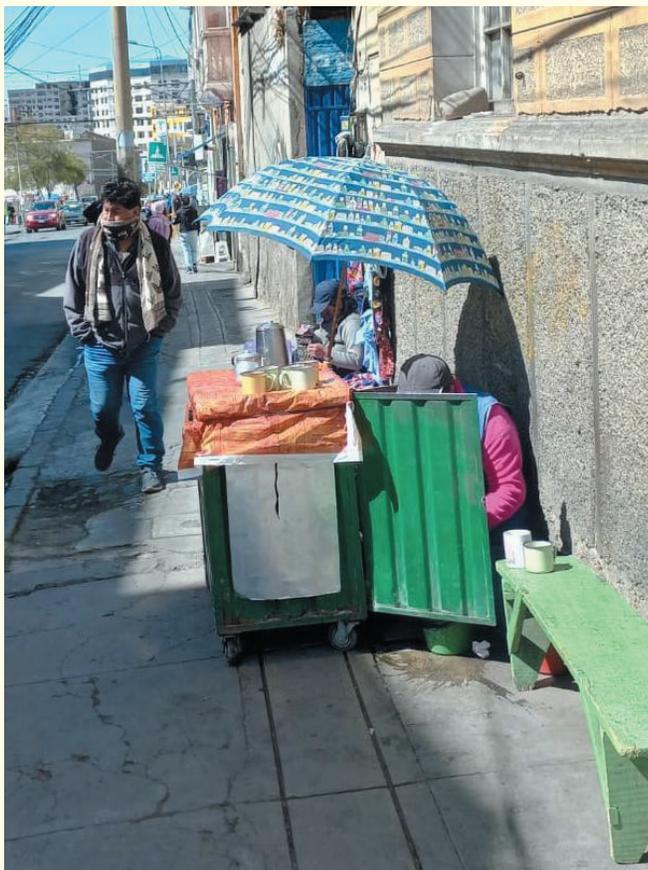


Figura 1: Puesto de desayuno callejero en la zona de San Pedro (La Paz).

Fuente: Fotografía de Oscar Martínez (2022).

Son muchos los elementos que deben tomarse en cuenta para este acercamiento y que, por lo modesto de sus objetivos, plantea ser un aporte para algunas otras investigaciones a realizarse al respecto desde las ciencias sociales en Bolivia.

El tiempo de comer en La Paz

Mi interés por la comida callejera y la comida popular surge en mi niñez a raíz de que la casa en la que vivía con mi familia (calle Antonio Gallardo y Max Paredes), es considerada como una zona popular de la ciudad de La Paz. Estaba rodeada de varios puestos callejeros que ofrecían comida desde muy temprano en la mañana hasta bien entrada la noche, quedando algunos puestos en el mercado Rodríguez, los cuales eran frecuentados por taxistas y ocasionalmente por algunos bebedores.

Los puestos que ofrecían desayunos y que han ido desapareciendo progresivamente en la ciudad de La Paz, solían ser atendidos en su mayoría por mujeres, las cuales ofrecían café destilado que a veces era guardado (como una costumbre bastante extendida) en botellas vacías del whisky Johnnie Walker, té, sultana, cocoa (Toddy es la marca más popular y extendida del chocolate en polvo) y leche, acompañado por el mismo precio por pan de batalla, ya sea este marraqueta, sarnita y en algunos casos pan integral o chamillo, el cual solía acompañarse con queso del Altiplano. El costo del desayuno, que era bastante accesible, podía incrementarse si es que al pan incluía carnes frías, pasta de hígado, picadillo u otro tipo de acompañamiento que conformaba lo que se podría llamar un sándwich. Eran muy llamativos los puestos de desayuno que empezaban a atender muy temprano en la mañana. Por la tarde, los mismos puestos comenzaban a trabajar, aproximadamente, a partir de las cuatro.



Figura 2: Salteñas Villa Imperial. Por la compra de una salteña especial durante Alasita, se yapa con una salteña de miniatura.
Fuente: Fotografía de Oscar Martínez (2022).

Ramón Rocha Monroy,⁴ reconocido escritor cochabambino, ha dedicado una parte de su producción literaria a la comida popular en Bolivia, particularmente en la ciudad de Cochabamba a través de un libro en el que reúne artículos de su columna llamada “Crítica de la sazón pura”, dedicada a la comida popular y las experiencias gastronómicas del autor (aparecía quincenalmente en una publicación llamada *El juguete rabioso*). En uno de esos artículos (“Huevos futuros”) hace referencia que estos puestos de venta de desayuno eran muy comunes en la zona de la Estación Central, ya que estaban a disposición de los viajeros que llegaban a la ciudad de La Paz por vía férrea en horas de la madrugada o muy temprano al amanecer. También menciona que, con la desaparición de este medio de transporte en La Paz, los puestos recibían a otro tipo de clientela (Rocha, 2004). Entonces, estos puestos de desayuno fueron ocupados por los trabajadores que solían desayunar en la calle antes de ir a sus fuentes laborales, en su mayoría albañiles y fabriles.

estos puestos de desayuno fueron ocupados por los trabajadores que solían desayunar en la calle antes de ir a sus fuentes laborales, en su mayoría albañiles y fabriles.

La reyna de las mañanas: la salteña

Es de conocimiento de todos los que hemos vivido en La Paz que los hábitos alimenticios pueden ser definidos a través de un calendario, el cual además es coincidente con fechas y actividades festivas, como la Navidad, el Año Nuevo, los Carnavales, la Semana Santa y otros. Podríamos afirmar que, en el diario vivir, el tiempo de comer se marca por los momentos tradicionales mencionados y se diferencian por aspectos particulares como la comida entre el desayuno y el almuerzo. La comida suele ser más abundante en las mañanas que durante la tarde, a excepción de espacios diferenciados, como ser los productos que se consumen en los eventos deportivos durante los fines de semana y en ciertos espacios nocturnos de comida callejera.

4 Ver *Crítica de la sazón pura* (2004).



Figura 3: Las famosas Salteñas Zapato de la familia Ortiz Cruz, en la zona Miraflores de la ciudad de La Paz.
Fuente: Fotografía de Oscar Martínez (2021).

El tema de las salteñas y las tucumanas, y su amplia popularidad de consumo por las mañanas (entre el desayuno y el almuerzo), es un caso de comida frugal y callejera bastante particular. Sin embargo, si hablamos de la salteña, de la forma de su elaboración, los ingredientes y las diversas significaciones que se han mantenido a lo largo del tiempo desde sus orígenes (que aparentemente se dan en Potosí), se ha polemizado bastante entre los investigadores de la gastronomía boliviana sobre su origen. Cuenta el perio-

disto Juan José Toro en un artículo titulado “Salteñas”,⁵ que el investigador Elías Vacaflor Dorakis presentó una ponencia en el III Congreso de Historia Gunnar Mendoza Loza en el que prueba que el nombre “salteña” dada a la empanada de caldo boliviana, se debe a que fue bautizada así en honor a la escritora Juana Manuel Gorriti, futura esposa del presidente Belzu y natural de Salta. Al parecer, ella elaboraba y comercializaba estas empanadas junto a su familia y que por ser ellos de Salta pasaron a ser conocidas y llamadas popularmente como “salteñas”.

Sin embargo, Toro sostiene que la ponencia de Vacaflor Dorakis pasa por alto el hecho de que la receta de la empanada de caldo ya aparece como tal, aunque no con el nombre de “salteña”, en el recetario *Libro de cocina* que doña Josepha de Escurrechea escribió en 1776 y cuyo manuscrito original estaría en manos de la investigadora Beatriz Rossells Montalvo, quien gracias a este documento demostró, en una de sus publicaciones, que la empanada boliviana (hoy salteña) es el actual resultado de varias modificaciones que ha ido sufriendo desde sus inicios hasta la actualidad.

Es bastante común discutir, entre personas de una misma ciudad y de toda Bolivia, sobre lo que se consideraría una salteña tradicional o sobre los tipos y la calidad de las salteñas que existen en oferta en el mercado. Para tal fin, se toman en cuenta las adiciones, transformaciones en cuanto a los ingredientes, tanto del jigote como de la masa y hasta la forma que debe tener una salteña, además del horario adecuado para consumirlas, siendo que, a pesar de esfuerzos aislados de algunas empresas encargadas de elaborar salteñas de diverso tipo, no se pudo imponer y extender el cambio de horario para consumirlas siendo, en definitiva, no aceptable su comercialización después de las 13:00, como máximo.

Una de las salteñas más tradicionales de la ciudad de La Paz, tanto por su antigüedad como por mantenerse vigente a través de los años, tanto como sus ingredientes en la masa como en el jigote, son las popularmente conocidas como Salteñas Zapato, muy tradicionales de la zona de Miraflores e identificadas como una de las más antiguas de la ciudad. Esta salteñería, perteneciente a la familia Ortiz, tiene actualmente 78 años de funcionamiento. Fue inaugurada en 1944 por los señores Antonio Ortiz y Candelaria Cruz y actualmente regentada por los hijos y nietos de aquel matrimonio. Ellos se identifican como la primera salteñería en haber elaborado salteñas de pollo en toda la ciudad.

En conversación con Luis Ortiz, el nieto del señor Ortiz,⁶ señala que haber innovado con la salteña de pollo (inexistente hasta antes de 1948 en toda la ciudad), se debe a un hecho fortuito. La familia criaba gallinas en el patio de su casa y una mañana habrían estropeado los cuadernos y el material escolar de los niños del matrimonio. Este hecho hizo que el señor Ortiz haya decidido sacrificar a las aves y cuando, por dedicarse ya a su oficio de hacer empanadas y pasteles, probó con incluir el pollo en un nuevo tipo de salteñas con la receta tradicional de la masa dulzona que la señora Cruz habría traído de la ciudad de Sucre de donde era oriunda. De ese hecho meramente circunstancial nació la salteña de pollo, con la masa dulce de gran aceptación entre la ciudadanía hasta el día de hoy.

Como un bocadillo de media mañana, la salteña ahora es de amplio consumo en todas las ciudades de Bolivia, variando de gran manera la forma de su presentación y de sus sabores, llegando a haber salteñas de fricasé, mixtas, de hoja, salteñas de queso, vegetarianas y otras más exóticas que mantienen, empero, el horario en el que son comercializadas.

5 Ver *El Potosí*, 19 de septiembre de 2019 (consultado el 10 de julio de 2022).

6 Entrevista realizada a Luis Ortiz (10 de julio de 2022).



Figura 4: Puesto de tucumanas La Choca, mercado Rodríguez. La Paz, julio de 2022. **Fuente:** Fotografía de Oscar Martínez (2022).

Pero también hay muchas prácticas y significaciones alrededor de la forma en la que se come la empanada. Una muy extendida es la creencia de que el no saber comer salteña por derramar el jugo de la misma, es una señal clara de inutilidad al momento de besar, confirmando también ciertas valoraciones de orgullo el comer la salteña sin usar cucharilla u otro implemento. Además cabe mencionar el incordio en cuanto a la conveniencia o no de que la salteña incluya aceituna, hecho que puede convertirse en un debate acalorado entre varios comensales y adeptos de la salteña.

Las tucumanas, la prima callejera de la salteña

Compartiendo espacios como comida de media mañana, tenemos a las tucumanas. Aparentemente el origen de esta en Bolivia no está envuelta en las brumas y la polémica que existe en relación al origen de la salteña, ya que siendo diferente a esta, al ser frita y no horneada, guarda bastante parecido con la empanada originaria del norte argentino y que fue extendiéndose desde el sur de Bolivia, la ciudad de Tarija,⁷ al resto del país.

La principal variante que existiría entre la empanada tucumana y la que se fue transformando en Bolivia, además de la ya anotada, es el tamaño y la gran cantidad de salsas que se acompaña a su consumo callejero, normalmente alrededor del mismo “carrito” o puesto de expendio de las mismas.

Tucumanas La Choca, desde 1979 en la zona de San Pedro

La señora Marina Botelho, también conocida como la Choca, mantiene el negocio de elaboración y venta de tucumanas en el mercado Rodríguez de la ciudad de La Paz, según sus propias palabras, desde 1979, mucho antes de que su consumo se popularice en la ciudad y mucho antes de que estas sean vendidas conjuntamente con los rellenos de papa o plátano.

⁷ Ver el artículo de Arturo Fernández C. “Tucumanas de Santiago, 45 años de historia en el Tejar”, periódico *El País* de Tarija, 2 de octubre de 2016 (consultado el 10 de julio de 2022).

En una breve entrevista realizada en su puesto de venta donde recibe las tucumanas repulgadas para después freírlas en un inmenso perol y ofrecerlas al público con más de ocho variedades de salsas, hace mención de que se inició en el negocio en 1979, en el mismo lugar donde actualmente tiene su puesto de venta, siendo los fines de semana los momentos en los que más demanda se produce, ya que las personas que suelen asistir a hacer sus compras al mercado Rodríguez son las que más consumen a lo largo de la semana.

Según me cuenta la señora Marina, antiguamente era solamente el ají de maní y el locoto los acompañamientos de la empanada tucumana. Sin embargo, aparecieron nuevas salsas desde mediados de los años noventa del siglo pasado y a las cuales además se agregaron otros acompañamientos, como el chucrut (repollo hervido en vinagre con mayonesa), el escabeche de cebolla, ensalada de pepino y tomate, la tradicional llajwa, la salsa golf, la salsa verde o chimichurri y la salsa de aceituna con mayonesa (por pedido del público).

Rellenos varios

Existen varios quioscos y puestos callejeros de estas tucumanas y los rellenos en la ciudad de La Paz. suelen ser normalmente expendidos en los mismos quioscos, ya que se ha extendido la costumbre de usar las salsas o aderezos que acompañan a las tucumanas en los rellenos.

A partir de la emisión de un capítulo dedicado a la comida callejera paceña en la serie de Netflix *Street Food Latinoamérica*, en la que paralelamente a la elaboración de la comida y la vida de los cocineros que la preparan, en este caso los rellenos de papa, se muestra la dinámica de la comida callejera y la cultura popular alrededor de ella en la ciudad de La Paz, se avivó un debate sobre la calidad, consumo, orígenes, preferencias y otros alrededor de la comida callejera elegida para ser representada en dicha serie, a la par de reclamos y protestas por la exclusión o inclusión de alguna otra en particular. Debido a esto, el 9 de agosto de 2020, se publicó una crónica que escribí para mi columna “El Mango de Oz” en la revista *Rascacielos* del periódico *Página Siete*, la cual está dedicada a los rellenos de papa, ya que, en primer lugar, me llamaba la atención que, en mi infancia en la ciudad de La Paz, recordaba con claridad que los rellenos de papa y postre (plátano), eran de preferencia un alimento nocturno y no era nada común que se vendan durante las mañanas. La crónica a la que me refiero se titula “Rellenos de amor” y en ella recordé que pude reconstruir, a partir de la visita a mi antiguo barrio y de la conversación que tuve con algunos familiares que todavía viven por ahí, el caso particular de una vendedora de rellenos de papa que, al tener su puesto al lado de la comisaría policial de Chijini, ubicado en el costado lateral del famoso conventillo de Chijini en la calle León de la Barra en la zona del Gran Poder, servía los rellenos a modo de cena, tanto a taxistas como a policías y algunos detenidos que estaban en la comisaría:

[...] Y desde esa distancia se podía ver claramente el resplandor de la puerta de la ófrica y diminuta comisaría policial Chijini, donde exagerando entraban tres policías con sus mesas todas destartaladas y vetustas al igual que sus máquinas de escribir, rematado el ambiente con una celda más pequeña todavía, en la que encerraban a los ocasionales transgresores de la ley. En esa celda, que hasta tenía barrotes, apenas cabía solamente un colchón y la ventana daba a la calle donde la doña Rigoberta (Rigucha, para los amigos) freía sus rellenos, silpanchos y chuletas hasta bien entrada la madrugada con la radio Metropolitana sonando sempiternamente de fondo.⁸

8 Ver “Rellenos de amor”, columna “El Mango de Oz”, revista *Rascacielos*, *Página Siete*, 9 de agosto de 2020.



Figura 5: Caldos Riky en la avenida Tejada Sorzano, muy cerca de la plaza Villarroel.

Fuente: Fotografía de Oscar Martínez (2022).

Justamente por vivir a un par de cuadras de este puesto de rellenos de papa, es que recuerdo que era nuestra cena con bastante regularidad, siendo también llamativo que, al tener la celda una pequeña reja que daba hacia la calle, siempre se podía conversar con los taxistas, los policías y los presos.

Lugar de parada obligatoria de taxistas, uno que otro borracho que se ponía a charlar animadamente con el preso de turno, y los policías que a veces ayudaban a servir los platos a la doña Rigoberta, que se había hecho famosa por sus descomunales rellenos de papa y rellenos de postre (o plátano de freír). Por ese entonces no existía esa extravagancia del relleno de arroz ni del ají de maní y así, inteligente como era la Rigucha, se había dado cuenta que no necesitaba cocinar otra cosa que arroz, hacer ensalada de lechuga, tomate y cebolla, escabeche de zanahoria y betarraga hervida, y combinar con el relleno de tu predilección o, dado el caso, jugosas chuletas y generosos silpanchos que cenábamos al menos una vez a la semana y de preferencia las noches de cuentos de terror.

Cuando dicha crónica salió publicada, hubo varios comentarios en el sitio web de la revista (que a la fecha fue retirada por el periódico *Página Siete*, pero que pude rescatar en algún momento):

Nací una cuadra más arriba de esa comisaría y los rellenos, 7 años más tarde nos cambiamos de la casa de mi increíble abuela, madre de mi padre, un poquito antes de la UDP. Esa comisaría era de un solo foco de 60 voltios, lúgubre, con policías indígenas, la particularidad de la zona y parte de la población que la transitaba. Su puerta verde es inolvidable, nada segura, sino estaba a media ala [estaba] cerrada con cadena y candado (con candado no más!!! Wtf). Hace 10 años + o - la terminaron de demoler, juro que me dio pena, porque junto a la casa de mi abuela y otra parecida de en frente, quedaban como postal nostálgica que hace bien. Ahí se instalaron las paperas. Recuerdo a la señora de los rellenos, olían muy ricos, una delicia recordarla con su ensalada de lechuga blanca, aunque nunca los haya comido. Hoy vende otra en el mismo lugar, ahí mismo, ¿será su hija? La mística de antes se la devoró el comercio... es un lugar anónimo a pesar de su dinámica única.⁹

9 Comentario realizado por Kantuta Cavour en la publicación digital de la crónica “Rellenos de amor”, columna “El Mango de Oz”, revista Rascacielos, *Página Siete*, 11 de agosto de 2020.

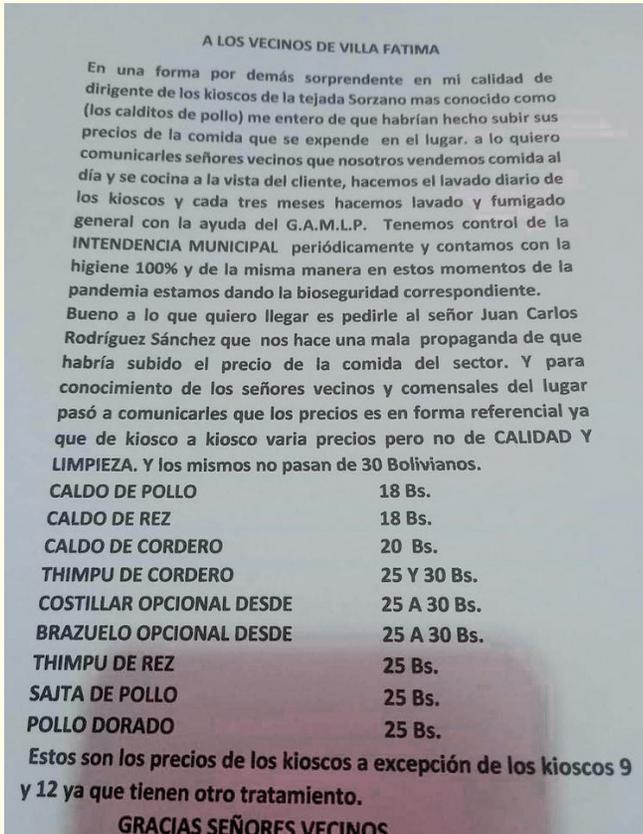


Figura 6: Anuncio de la dirigencia de “los calditos de la plaza Villarroel” sobre los precios y la calidad de los productos (enero de 2021).

Fuente: Fotografía de Mayra Espinoza Torrez (2021).

En la actualidad, los rellenos tradicionales hechos de papa y postre también son vendidos por las mañanas y acompañados de las mismas salsas que se sirven con las tucumanas hasta el mediodía y también son acompañados de ensalada. Además, como ya mencioné, también los hacen de arroz y yuca, gozando de gran popularidad sobre todo entre los estudiantes de colegio y universitarios.

El fricasé y el caldo de pollo como desayuno y cena (antes de dormir la borrachera)

Entre los más populares, por ejemplo, tenemos el puesto Riky, don Ricardo Hugo Saavedra, quien se terminó de establecer en la avenida Tejada Sorzano después de cuarenta años de atención en el estadio Hernando Siles. Una de las principales características que posee este puesto es que, aparte de estar pintado completamente de amarillo y negro, también tiene una bandera y ornamentación tradicional del club de fútbol The Strongest, además de que el personal también tiene un uniforme con los colores de dicho club.

Reconfortarse después de una noche de fiesta y de haber consumido alcohol se conoce popularmente bajo el término “curar el *chaki*”, el cual hace referencia a rehidratar el cuerpo a través del consumo de líquidos y comida considerada adecuada para este fin, por lo cual la visita a los caldos de la avenida Tejada Sorzano, cerca de la plaza Villarroel, tenía esta connotación, ya que solían existir casetas de ventas de caldos y *thimpu* que atendían durante toda la noche, la madrugada y hasta temprano por la mañana.

Actualmente, conocidos como “los calditos de la plaza Villarroel”, tienen cada vez menos puestos que abren durante la madrugada y mucho menos desde el inicio de la cuarentena que ha transformado también los hábitos de consumo de aquellos. Cada cliente o comensal tiene su puesto favorito entre las doce



Figura 7: Fricasé La Salud.
Fuente: Fotografía de Oscar Martínez (2021).

casetas que datan su funcionamiento (ya en este lugar) desde 1995, cuando fueron trasladados desde el estadio Hernando Siles de la zona de Miraflores.

Entre los más populares, como ya lo mencioné, tenemos el puesto Riky. Actualmente, uno de sus platos más solicitados es el caldo de pollo, me informa. Este es elaborado con pollo criollo y por eso el caldo tiene la característica coloración amarilla. Viene acompañado de papa blanca, chuño, arroz, huevo duro y la tradicional *llajwa* verde, la cual está hecha solamente de locoto y hierbas. También sirven especialidades de cordero y res como el caldo de cordero, el tradicional *thimpu* de cordero y res, costillar de cordero, brazuelo, guiso de carne, guiso de cordero y sajta de pollo. Es bastante usual que la caseta de caldos Riky sea uno de los primeros en abrir en los días corrientes y los fines de semana por la gran cantidad de clientes que son asiduos.

El fricasé, desayuno de campeones

Es realmente amplia y variada la cantidad de puestos callejeros, quioscos y restaurantes que ofrecen el tradicional fricasé paceño (probablemente, uno de los platos típicos más populares y que identifican a la ciudad de La Paz, al igual que el chairo).

Entre los lugares más tradicionales de venta del fricasé tenemos a La Salud, local que funciona en la plaza Alexander de la Zona Norte de la ciudad desde 1939, por lo cual podríamos afirmar que es una de las fricaserías más antiguas de la ciudad y que continúa trabajando en la actualidad.

Una de las características de las fricaserías es que, al ser un plato pensado para la resaca y también asociado a la fiesta, inician sus actividades muy temprano, alrededor de las seis o siete de la mañana. An-

tiguamente, existen registros de que estos lugares de expendio de fricasé solían abrir desde la madrugada, pero con la implantación de la Ley Seca a inicios de la década de 2000, ya no se permite que bares y locales nocturnos sigan en funcionamiento después de las tres de la mañana, por lo tanto, las fricaserías tuvieron que cambiar sus horarios de atención, siendo poco frecuente que este sea un plato que se consuma después de mediodía y peor aún por las noches.

La comida callejera y la vida en la ciudad

La comida popular ha estado íntimamente ligada a la vida de la ciudad, llegando a ser parte de la identidad cultural de varios imaginarios que circulan en el espacio de esta urbe. A través de esta breve aproximación, hemos visto que, si bien el espacio físico y sus múltiples configuraciones refuerza la identidad de los alimentos urbano populares, este se ve atravesado por la temporalidad con, también, sus múltiples identificaciones.

Identidad en forma de comida, con historias que van desde lo general, los lugares y las fechas, hasta lo individual: lo que recrea y refuerza estas identidades.

El cronómetro del reloj gastronómico, en el caso particular de la ciudad de La Paz, comienza temprano con los desayunos para los taxistas, con esquinas y banquetas, donde se sientan desde las cinco de la mañana aquellos que deben trabajar temprano o han estado trabajando toda la madrugada. Un poco después, las llauchas o el api. A media mañana la salteña, la tucumana o el relleno. Un legendario lechón de canasta de San Pedro, hasta la comida nocturna y la comida del “fútbol”, con sus respectivas caseras y especialidades por sectores.

Espero poder continuar con una segunda parte de este artículo que abunde la comida y la vida nocturna de esta ciudad, y así poder completar este trabajo sobre la comida popular en La Paz

Bibliografía

FERNÁNDEZ C., Arturo

2016. “Tucumanas de Santiago, 45 años de historia en el Tejar”, *El País*. 2 de octubre. Tarija, Bolivia.

MARTÍNEZ, Oscar.

2020. “Rellenos de amor”, “El Mango de Oz”. *Rascacielos. Página Siete*. 9 de agosto. La Paz, Bolivia.

PAREDES CANDIA, Antonio.

1986. *La comida popular boliviana: apuntes y recetario*. Popular. La Paz, Bolivia.

ROCHA MONROY, Ramón.

2004. *Crítica de la sazón pura*. Editorial El País. Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

TORO, Juan José.

2019. “Salteñas”. *El Potosí*. 19 de septiembre. Potosí, Bolivia.

VERA, Mirko.

2009. *Alimentación de la elite paceña*. Tesis de Licenciatura, carrera de Sociología, Universidad Mayor de San Andrés. La Paz, Bolivia.

Fotografía: Juan Manuel Rada.
Fuente: *Uyway - Uywaña: Crianza Mutua para la vida*, MUSEF editores.



COMIDA, KHARSUTAS, COVID Y CÓLERA

FOOD, KHARSUTAS, COVID AND CHOLERA

ALISON SPEDDING PALLET¹

Resumen

La enfermedad de *kharisiri* es muy conocida en la medicina tradicional andina, pero se ha prestado poca atención a sus vínculos con determinadas comidas y con los ingredientes usados para preparar remedios. En la década de 1990, la epidemia de cólera fue atribuida al *kharisiri*, y en la pandemia de 2020, la “medicina de *kharisiri*”, embotellada para su consumo, fue vendida como cura para el COVID-19. Este artículo presenta algunos datos al respecto como un primer intento de buscar los elementos que vinculan estos contextos aparentemente dispersos.

Palabras clave: *kharisiri*, medicina tradicional andina, alimentos cálidos y frescos.

Abstract

The illness caused by the kharisiri is well known in Andean traditional medicine, but little attention has been paid to its links with certain foods and the ingredients used to prepare remedies. In the decade of 1990, cholera was attributed to the kharisiri, and in the 2020 pandemic the bottled “medicine for kharisiri” was sold as a cure for COVID. This essay offers some data on these topics as a first intent to identify the elements which connect the apparently unrelated contexts.

Keywords: *kharisiri*, andean traditional medicine, “warm” and “cool” foodstuffs.

El *kharisiri*, *khari khari* o *lik'ichiri* es una persona, hombre o mujer, que tiene por oficio la extracción y venta de la grasa corporal de personas humanas vivas, en particular el sebo que se encuentra alrededor de los riñones (la grasa acumulada en exceso que indica sobrepeso u obesidad no sirve para este fin). Conocen ciertos rezos o invocaciones que hacen que su víctima caiga dormida y no se da cuenta que está siendo operada; en la mayoría de los casos no siente nada fuera de lo común cuando se despierta, sino los síntomas aparecen horas o días después y, en muchos casos, como resultado de haber consumido ciertos alimentos. Tanto es así que estas comidas pueden servir como diagnóstico: cuando se sospecha que alguien ha sido atacado por un *kharisiri*, se le puede servir uno de los platos en cuestión, y si no le provoca malestar, sobre todo una fiebre alta y/o vómitos, que son los síntomas más frecuentes y evidentes de haber sido *kharsuta* (“cortado” por el *kharisiri*), se concluye que no fue su víctima.

¹ Alison Spedding Pallet es antropóloga y escritora.

Los alimentos que se mencionan más son el pescado en diversas formas, sea como la sopa *wallage* (pescado *karachi* hervido con la yerba *q'uwa*, papa y ají amarillo), cualquier pescado frito o sardina enlatada, seguido por carne de chanco, como fricasé, fritanga, chicharrón o lechón, queso, leche y huevos. Algunos informantes mencionan también a las gaseosas, cerveza o alcohol y carne de cordero, entre otros. Estos mismos alimentos más, según algunos, la cebolla y el ají en general, suelen ser prohibidos para personas en recuperación del ataque porque pueden provocar una recaída.²

Digo “en recuperación” porque los tratamientos disponibles, si son aplicados a tiempo, generalmente resultan beneficiosos; la tasa de mortandad de esta enfermedad es cerca al 25%, y los casos fatales suelen ser atribuidos a no haber curado prontamente al paciente o, de lo contrario, haberle aplicado tratamientos biomédicos, pues es sabido que los médicos no pueden curar a los *kharsutas* (y según algunos informantes, cualquier tratamiento biomédico, por ejemplo una inyección cualquiera, no solo es inefectiva en estos casos sino es directamente mortal). Los remedios son muy variados, pero el más preferido en la actualidad es una preparación líquida que se adquiere en botellas y tiene que ser consumido por la víctima sin informarle que es “la medicina para *kharisiri*”. Las descripciones de este líquido refieren a colores diversos, desde “parecido a la cerveza” hasta “color chocolate” o “como la Coka Quina”, pasando por “grisáceo” o “verdoso”, que sugiere que existe una variedad de recetas. Una de estas, procedente de Jesús de Machaca, obtenida a principios de la década de 2000, es la siguiente:

Ingredientes

Raíz de la planta *q'intu*
 20 habas rojas molidas
 12 *wayrurus*³ rojos molidos (no los comunes, que son rojo con negro).
 12 panes de Nicolás⁴ molidos
 10 gramos de grasa humana
 30 gramos de placenta humana (preferiblemente de una parturiente primeriza), tostada y molida.

Preparación

Hervir todo junto en un litro de agua durante 45 minutos.
 Dos recetas obtenidas en la ciudad de La Paz en 2014:

Ingredientes

Un pan de San Nicolás.
Wayruru rojo molido.
 Cordón umbilical de bebé.
 Grasita de bebé.

2 Estos datos son un resumen de los fichajes de más de 400 casos de personas que sufrieron la enfermedad de *kharisiri*. Fueron recopilados por estudiantes de diversas carreras en los departamentos de La Paz y Oruro, aunque los casos en sí cubrieron ataques ocurridos en casi todos los departamentos de Bolivia.

3 El *wayruru* es la semilla de un árbol nativo del mismo nombre que crece en la vertiente oriental de los Andes, es decir, en lo que en Bolivia se conoce como Yungas y en el Perú, la montaña.

4 Panes miniaturas que son horneados el día de San Nicolás, patrón de los panaderos. También figuran solos como remedio para *kharsutas*. Tienen otros usos rituales, como por ejemplo arrojarlos para alejar la granizada.

Clara de huevo.
Alka Seltzer.

Preparación

Todo molido, junto y hervido, debe ser guardado en una botella de vidrio.

Otra receta:

Ingredientes

Uno o tres panes de habas rojas.
Tres pares de *wayrurus*.
Las claras de tres huevos.
Tres claveles de campo “especiales”.
Ombligo o placenta seca de bebé.
Una aspirina.

Preparación

Macerar todo junto en un frasco de vidrio.

Los otros remedios más usados son derivados de ovejas negras u ocasionalmente otros animales negros,⁵ como gallinas, perros o cuyes. Pueden usar su grasa, su sangre u otras partes de su cuerpo. Se frota al enfermo con la grasa alrededor de la cintura, que es donde los *kharisiris* suelen operarle; o se toma su sangre, a veces mezclada con la grasa o se consume su carne en caldo; o se extrae la tela que cubre el interior de la cavidad abdominal de la oveja y se lo aplica como emplasto a la cintura o espalda del enfermo; o se le envuelve con el cuero del animal recién carneado, y así sucesivamente. En la forma más elaborada se hace el intercambio de la vida de la oveja con la del paciente “bautizando” a la oveja en su nombre, haciéndole mascar coca y tomar alcohol hasta que caiga inconsciente, para luego abrirla en canal y hacerla “abrazar” al paciente. Los dos tienen que yacer juntos bien arropados “hasta que la oveja hieda”, para luego llevar esta al cementerio y enterrarla siempre en nombre del paciente. Las curaciones con oveja son más frecuentes en el departamento de Oruro, probablemente porque hay mucha crianza de ovinos allí y es más fácil obtener un animal al momento, pero en general predomina la “medicina en botella”.

Hay una abundante bibliografía académica sobre el *kharisiri* o *khari khari*, y su equivalente peruano, el *ñakaq* o *pishtaku*,⁶ pero casi en su totalidad está enfocada en las características de este personaje atacante versus las de sus víctimas, y son analizados en térmi-

*Los otros remedios más
usados son derivados
de ovejas negras u
ocasionalmente otros
animales negros*

5 “Todo animal negro es considerado *gulla* o medicina” (Spedding, 1992: 76). Según un yatiri que reside en los Yungas, “el animal negro es todo favorable al hombre” (Ticona, 2022). Por eso es preferible, al criar gatos o perros, que estos sean negros. En contraste, los animales escogidos para *wilancha* (sacrificio ritual) suelen ser blancos, por ejemplo en el caso de las llamas. Aquí vemos cómo el tema de la enfermedad de *kharisiri* se extiende a ámbitos generales de la cultura andina, en este caso el simbolismo de colores.

6 Ver Spedding (2011: 47-56) para un resumen de parte de esta bibliografía.

nos étnico raciales: el *kharisiri* representa al opresor colonial de origen europeo que es racialmente blanco o al menos mestizo, y la víctima representa al oprimido o explotado subordinado, que es racialmente indígena. Los informantes de las recopilaciones referidas aquí reconocen que no se conoce casos de víctimas burgueses o, como los estereotipan en La Paz, gente que vive en los barrios residenciales de la Zona Sur de la ciudad, mientras que los habitantes rurales del Altiplano, o de la ciudad de El Alto y “las laderas” de La Paz, sí sufren esta enfermedad. Sin embargo, tienen su propia explicación de esta distribución social de los ataques: en la Zona Sur la gente consume pizzas, hamburguesas, y otros alimentos procesados, y en consecuencia su grasa es de una calidad que no sirve para los fines del *kharisiri*,⁷ en contraste con la de gente que sigue las costumbres gastronómicas del Altiplano comiendo papa, chuño y carne de cordero, una dieta que sí produce grasa con las calidades buscadas. Es de notar que las comidas diagnósticas, como el *wallaqe*, el fricasé o la sardina, también son parte de esta gastronomía andina. Incluso uno de los casos indicó que el consumo de leche provocó el surgimiento de los síntomas de *kharsuta*; especificó que fue por comer *p'isqi*, papilla de quinua aderezada con leche, es decir, una preparación andina que incluye leche; en décadas anteriores, tomar leche era considerado una costumbre de *mistis*, o sea de no andinos, mientras que la gente del campo solo la consumía convertida en queso, otro alimento diagnóstico.

Otra forma de clasificar a los alimentos, y también las medicinas en la cultura andina, es la separación entre “frescos” y “cálidos”. Estos términos no refieren a la diferencia entre un producto “fresco” en el sentido de recién producido versus lo que ha sido sujeto a procesos de conservación, y tampoco a alimentos servidos fríos versus los que se consumen calientes, sino son calidades inherentes a cada producto. No conozco investigaciones a profundidad que hayan intentado buscar factores en común que explicarían por qué un elemento dado sea asignado a la categoría de “fresco” o “cálido”. Mi propia impresión es que los “frescos” son los que tienden a promover la expulsión de sustancias corporales y los “cálidos” a promover su retención. Así, la cerveza es “fresca” porque conduce a orinar en cantidad, a diferencia del alcohol de caña, que es “cálido”. Alimentos propensos a producir el estreñimiento, como el chuño o el arroz blanco, son “cálidos”, mientras los que lo combaten, como el afrecho y la papa, son “frescos”. Mi conocimiento es insuficiente para explicar por qué la carne de chanco es “fresca”, mientras que la de cordero es “cálida”. De todos modos, la enfermedad de *kharisiri* es consecuencia de una expulsión o extracción de una sustancia corporal, mientras que los alimentos diagnósticos son en general “frescos”. Si mi especulación sobre la condición expulsiva común de los “frescos” es acertada, entonces puede ser que la combinación de una condición de expulsión forzosa (involuntaria) con alimentos que la refuercen, provoca la expresión corporal evidente de esa condición, con expulsión patológica en forma de vómitos y también diarrea, otro síntoma mencionado con cierta frecuencia, mientras que el síntoma predominante, una fiebre alta, representaría una respuesta exagerada en forma de calor frente a la condición excesivamente “fresca” de la víctima.

De ahí vendrán las razones para que, cuando llegó la epidemia de cólera a principios de los años 1990, bastantes miembros de la población paceña insistieron en que no era cólera, sino *kharisiri*, pues el cólera se manifiesta en forma de una fiebre elevada y una diarrea incontrolable. Es cierto que algunos argumentaron que esta posición fue promovida o hasta inventada por los productores de verduras de la zona de

7 En este artículo no voy a considerar para qué son los usos para los cuales se supone que se busca la grasa extraída, ni quiénes serían los que pagan el alto precio que tendría este producto. La mayoría de los informantes saben poco o nada sobre los usos de la grasa humana, ni de los mercados donde es vendida; el tema no les interesa, además de que el mero hecho de tratar de indagar sobre a quiénes se vende y para qué sugiere un interés malsano que apunta a querer convertirse en *kharisiri*. Pellegrini (2017: 136-145) tiene un estudio que se aparta del enfoque étnico-racial-colonial para considerar los paralelos entre dos actividades económicas clandestinas, una sin sanción legal pero definitivamente ilegítima (sacar grasa y venderla) y otra ilegal y castigada por ley (fabricar o traficar con cocaína), ambas altamente rentables.

Río Abajo, pues sus cultivos son regados con las aguas servidas de la ciudad que desembocan en el Río La Paz, y se recomendó no consumir sus productos porque podrían estar contaminados con cólera, sobre todo si se los comía crudos como en el caso de la lechuga. Esos productores habrían diseminado la idea de que la enfermedad era *kharisiri* para que la gente siga comprando sus productos. Sin embargo, el lema “no es cólera, es *kharisiri*”, fue aceptado y diseminado por personas que no producían verduras en Río Abajo ni comercializaban sus productos, que demuestra que encajaba en estructuras culturales ampliamente compartidas más allá del interés puntual de cierto grupo social que se vio directamente afectado en su economía por la epidemia de cólera. Más bien, este grupo, que compartía esas estructuras, encontró en ellas un modo de combatir la propaganda que les estaba quitando mercado a favor de los que ofrecían “lechugas de carpa solar”, es decir, no amenazadas por la posibilidad de contaminación.

Y luego, en 2020, llegó la pandemia del COVID-19 y con ella la promoción de una cantidad de remedios o tratamientos, desde los de preparación casera –mates de eucalipto, matico, gengibre–, hasta los industrializados como el dióxido de cloro, y entre los procesados, la medicina para *kharisiri* en botella. Esta preparación ya estaba establecida en el mercado de insumos para la medicina tradicional andina en la década de 1990, cuando yo inicié mi proyecto de investigación de la enfermedad de *kharisiri*, pero en ese entonces incluso se decía que, para adquirirla, había que pedirla con un eufemismo, como *pacha qulla* (“medicina de la tierra”, más o menos, en aymara) y no preguntar directamente por “medicina para *kharisiri*”. Ya por 2020 aparecían letreros en los puestos de venta de insumos de medicina tradicional, ofreciendo abiertamente “medicina de *kharisiri* para COVID”, y varias personas aseveran haberse curado del COVID-19 con ella. Sin embargo, hasta donde he sabido, nadie argumentaba que el COVID-19 era efectivamente causado por los *kharisiris* (que hubiera implicado que estos han estado rampando alrededor del mundo, empezando en la China). Pues aquí la relación ha debido ser la coincidencia de síntomas: fiebre, dolores corporales, incluyendo el dolor de cabeza que también figura en la lista de síntomas de *kharsutas*, y también diarrea, según el caso. Queda por establecer hasta qué punto los ingredientes de la medicina para *kharisiri*, en sus diversas mezclas (ya que no dudo que las pocas recetas que he podido obtener no agotan para nada los ingredientes que pueden ser incluidos), podrían ofrecer alivio sintomático del COVID-19.⁸ Me limitaré a destacar la naturaleza pública de estas ofertas para relacionarla con el cambio más notorio en la distribución social de los casos de *kharsutas* que he ido recopilando en el curso de tres décadas: que ha ido subiendo la escala social. Si por los años de 1990 las víctimas de posición social más elevada era unos cuantos profesores rurales, que a su vez suelen tener origen campesino, ya a fines de la segunda década del siglo XXI en adelante aparecen víctimas profesionales, con estudios superiores, algunas también en un proceso reciente de ascenso social, pero uno que otro de clase media establecida.

El análisis del tratamiento y curación de *kharsutas* me ha demostrado que, lejos de ser una representación social de la opresión colonial, es un proceso de incorporación a la cultura andina y validación de la misma, en particular en esos casos donde la víctima, después de sanarse, expresa que antes no creía

8 Ya que –por ejemplo– el cordón umbilical disecado o la semilla del árbol nativo andino *wayruru* no han sido considerados como posibles componentes de fármacos, dudo que hayan sido sujetos a un análisis bioquímico con vista a usarlos en tratamientos biomédicos. Una vez, una biomédica se rio a carcajadas cuando le conté de un hombre yungueño con Parkinson que tomaba sangre de picaflor como remedio. A primera vista, esto es magia simpática: las alas del picaflor vibran a tal velocidad que este parece como parado en el aire, pues entonces su sangre podría controlar los temblores de dicha enfermedad. El análisis bioquímico de diversas yerbas usadas en tratamientos tradicionales mexicanos ha encontrado que tienen un componente químico reconocido por la biomedicina como efectivo en las dolencias para las cuales son usadas. Entonces, vale preguntarse ¿han analizado la sangre de picaflor? ¿Quién sabe si contendrá algún componente que sí combate los temblores del Parkinson?

en el *kharisiri*, pero ahora considera que sí es verdad que existen, pues esta es una enfermedad, que para la biomedicina, no puede existir. En primer lugar, los médicos consideran que es imposible que alguien pueda aprovecharse de una persona que está dormida a su lado en una movilidad para extraerle grasa sin que la víctima reaccione, y –en la mayoría de los casos– sin dejarle herida ni marca evidente en ese momento.⁹ Y, aunque lograrían hacerlo, las consecuencias no serían las atribuidas al *kharisiri* –unos días más tarde amanece con fiebre, no puede levantarse de la cama, le duele el estómago o la espalda o la cabeza, etc. Pero el sufrimiento del enfermo es real, y por lo general los tratamientos andinos son efectivos en curarle a diferencia de los intentos de obtener tratamiento biomédico en los casos donde primero acudieron al centro de salud o la farmacia. Entonces, cuando eventualmente los familiares o allegados que le han tratado le informan que todo eso era porque el *kharisiri* le había *kharsuta*, les cree. Tiene que creerles, porque la experiencia ha demostrado que era cierto. O para ponerlo en términos vulgares: no es que el *kharisiri* te ataca porque tú eres un indio, sino que al aceptar que te has enfermado por eso, sí o sí te asumes como indio. Evidentemente, hay bastantes casos donde la víctima ya estaba enterada sobre los *kharisiris* y los tratamientos que corresponden, y hasta se dio cuenta que le estaban curando por eso, aunque no le decían. Los casos donde el que era escéptico o declarado no creyente al respecto ya cambia de idea, no implica que desde ese entonces se ha de dedicar a indagar sobre medicina andina, o practicar ofrendas a la Pachamama cuando antes no lo hacía, o hacerse militante indianista. Sin embargo, el mero hecho de aceptar que fue atacado por un *kharisiri*, que eso le hizo enfermar y que existen tratamientos que le han curado, implica integrarse en un universo cultural que abarca conceptos fisiológicos –por ejemplo, respecto a las funciones de la grasa en el cuerpo–, clasificaciones alimenticias, simbolismo de colores (el valor de animales de color negro frente a animales de cualquier otro), y toda una filosofía sobre la comunicación, entre otros.

Hay que anotar (acerca de esta última parte del tabú sobre comunicar a la víctima que ha sido atacada por el *kharisiri*) que, si se lo hace, aquella morirá aunque le apliquen las mejores curaciones. El efecto de anulación no se debe a saber qué es lo que tiene, pues algunos se dan cuenta en el proceso de curación y otros se autodiagnostican y van a buscar tratamiento ellos mismos, sino al hecho de comunicarlo. Hay otros tratamientos andinos donde se aplica este mismo tabú: no hay que decir al paciente qué remedio le están aplicando, caso contrario, pierde efectividad.¹⁰ Yo lo llamo “el efecto antiplacebo”, ya que el efecto placebo en la biomedicina consiste en decirle al paciente que está recibiendo un remedio cuando en realidad le están dando algo sin contenido efectivo, pero por creer que es un remedio, mejora. El “antiplacebo” es un ámbito de la medicina andina que no ha recibido la atención debida. Es posible que las indicaciones de la década de 1990 sobre evitar mencionar al *kharisiri*, incluso cuando alguien que no tiene la enfermedad va a comprar la medicina, tiene relación con esto, pero también sugiere que en ese tiempo este tema era algo que ni los productores y vendedores de remedios contra ello deseaban exhibir públicamente. Mientras que en 2020 ponían letreros identificando su producto –“contra el COVID”– y además servía como tratamiento alternativo para una enfermedad reconocida por la biomedicina. Vinculo esto con los casos recientes de *kharsutas* profesionales y de clase media establecida: entrar a la universidad ya no implica un proceso obligatorio de “desindianización”, es decir, asumir una posición cultural donde solo la biomedicina (y demás elementos culturales considerados “no andinos”) son los únicos que se puede admitir como válidos –al menos en público.

9 Las cicatrices o marcas dejadas por la extracción son descritas como “unos puntitos rojos”, “un rasguño como del gato” y similares, que a veces ni aparecen sino cuando se frota el cuerpo de la víctima con grasa de oveja negra o, en algunos casos, fatales solo cuando son descubiertas al lavar el cadáver.

10 Ver Spedding (2011: 76) para algunos de ellos.

Para algunos y algunas ser indio o india seguirá siendo vergüenza, pero cada vez lo es menos. Y evidencio esto a partir de un tema, la enfermedad de *kharisiri*, que jamás ha sido promocionada ni desde el Estado ni desde los activistas indianistas o defensores de la de(s)colonización, sino que algunos de estos siguen repitiendo que el *kharisiri* representa la opresión colonial durante siglos (Mamani, 2017). Esto es un proceso de de(s)colonización desde abajo, y los y las investigadores tienen que darse cuenta de ello.

Bibliografía

MAMANI CONDORI, Carlos.

2017. “*Khari khari*, el matador”. En: *Textos antropológicos*: 37-50.

PELLEGRINI CALDERÓN, Alessandra.

2017. *Más allá de la indigeneidad. Cultivo de coca y surgimiento de una nueva clase media en Bolivia*. Mama Huaco. La Paz, Bolivia.

SPEDDING, Alison.

2011. *Sueños, kharisiris y curanderos. Dinámicas sociales de las creencias en los Andes contemporáneos*. Mama Huaco. La Paz, Bolivia.

SPEDDING, Alison.

1992. “¿Por qué las yungueñas usan *mitiña* celeste? Una aproximación al simbolismo de colores en el mundo andino”. En: *Pumapunku*, vol. 1, núm. 3: 67-89.

SPEDDING Alison.

s.f. *Actualidad del kharisiri, variantes regionales y referentes biomédicos*. Manuscrito inédito en posesión de la autora.

Para algunos y algunas ser indio o india seguirá siendo vergüenza, pero cada vez lo es menos.



Fotografía: Juan Manuel Rada.
Fuente: *Uyway - Uywaña: Crianza*
Mutua para la vida, MUSEF editores.

CRUDO, CURADO, CUAJADO: TÉCNICAS DE TRANSFORMACIÓN CULINARIA COMO EXPERIENCIAS SENSIBLES RELACIONALES EN LOS VALLES INTERANDINOS DE TARIJA

*RAW, CURED, CURDLED: CULINARY TRANSFORMATION
TECHNIQUES AS SENSITIVE RELATIONAL EXPERIENCES
IN THE INTER-ANDEAN VALLEYS OF TARIJA*

J. ALEJANDRO BARRIENTOS SALINAS ¹

Resumen

Cecinas, tocinos, mantecas y jamones, así como quesos, quesillos, requesones y bolachas, además de ser el producto de procesos de conservación de alimentos cárnicos y derivados lácteos aptos para la ingesta humana, son también experiencias sensibles asociadas con técnicas de transformación culinaria. En los Valles interandinos del sur, contexto general del estudio sobre la historia y valores de los aromas y sabores en Tarija, estas técnicas de transformación exceden lo estrictamente económico-productivo, sin limitarse siquiera a la dimensión simbólica de las denominadas culturas gastronómicas. En esta línea, retomando insumos del referido estudio desde perspectivas relacionales, el objetivo consiste en explorar las experiencias sensibles emergentes de ciertos entramados multiespecie e intercambios de sustancias (sales, enzimas, sueros) a través de las técnicas de transformación culinaria, como el curado y cuajado, más allá del pasaje de la naturaleza a la cultura y de la distinción arbitraria entre comer y alimentarse como fenómenos cultural-locales y biológico-universales.

Palabras clave: culinaria, aromas, sabores, multiespecie, Valles interandinos.

Abstract

Cured meats, bacon, lards and hams, as well as cheeses, quesillos, curds and bolachas, in addition to being the product of processes for preserving meat and dairy products suitable for human consumption, are also sensi-

¹ Antropólogo boliviano. Magister en Estudios Amerindios por la Universidad Complutense de Madrid. Responsable del Laboratorio de Estudios Ontológicos y Multiespecie, Instituto de Investigaciones Antropológicas y Arqueológicas, Universidad Mayor de San Andrés (UMSA). Correo electrónico: jabarrientos@umsa.bo

ve experiences associated with culinary transformation techniques. In the southern inter-Andean valleys, the general context of the study on the history and values of aromas and flavors in Tarija, these transformation techniques exceed what is strictly economic-productive, without even being limited to the symbolic dimension of the so-called gastronomic cultures. In this line, taking up inputs from the aforementioned study from relational perspectives, the objective is to explore the emerging sensitive experiences of certain multispecies networks and exchanges of substances (salts, enzymes, serums) through culinary transformation techniques, such as curing and curdled, beyond the passage from nature to culture and the arbitrary distinction between eating and feeding as cultural-local and biological-universal phenomena.

Keywords: *culinary, aromas, flavors, multispecies, Inter-Andean Valleys.*

Introducción

Es probable que al relacionar culinaria con Tarija exista la tendencia a pensar en tradiciones gastronómicas como el saice, la arvejada y la *chanka* de pollo (Borrega, 2009) o a exaltar la calidad y variedad de uvas, vinos y singanis que, junto con la producción de la región de los Cintis, en el departamento de Chuquisaca, han moldeado las denominadas rutas del vino y el singani como atractivos turísticos en los Valles del sur de Bolivia. En otros casos, pensando en la región del Gran Chaco tarijeño, también es posible que la cocina del sábalo y el cerdo a la cruz sean los referentes culinarios más destacados o, al menos, los más difundidos en la cartografía gastronómica nacional. De todas maneras, ciertas iniciativas locales, impulsadas por la cooperación internacional y las familias productoras del Valle central y el Valle alto, han tornado la atención a otras vetas culinarias. Es el caso de “Tarija, Aromas y Sabores”, iniciativa preocupada por la puesta en valor de jamones, quesos, mieles, frutas deshidratadas y pastelería tradicional para la implementación de una marca territorial.

En esta ocasión, a partir de posibles relecturas de algunos resultados del estudio realizado sobre la historia, identidad y valores de los aromas y sabores en Tarija, y como parte de un incipiente proceso investigativo en torno a la colonialidad del paladar desde perspectivas relacionales, el objetivo del presente artículo consiste en explorar las experiencias sensibles emergentes de ciertos entramados multispecie e intercambios de sustancias (sales, enzimas, sueros) a través de las técnicas de transformación culinaria, como el curado y cuajado, más allá del pasaje de la naturaleza a la cultura y de la distinción arbitraria entre comer y alimentarse como fenómenos cultural-locales y biológico-universales.

Con este propósito, en un primer momento, se expondrá un breve paneo histórico sobre los cerdos y las vacas en San Bernardo de la Frontera de Tarixa (Tarija). Posteriormente, en un segundo y tercer momento, se desarrollará lo concerniente al curado y el cuajado en los Valles interandinos del sur, con lo cual se espera sentar las bases argumentales para la discusión central del artículo. Esta discusión contrasta la evidencia etnográfica con insumos conceptuales para repensar la oposición estructural entre lo crudo y lo cocido (*sensu* Lévi-Strauss), más allá del debate entre el “bueno para pensar” y el “bueno para comer”, apostando por las técnicas de transformación culinaria como experiencias sensibles relacionales.

Cerdos y vacas en San Bernardo de la Frontera

En 1539, el capitán Diego de Rojas ingresó a los Valles de Tarixa, dando a conocer a Francisco Pizarro la existencia de aquellas tierras exuberantes. Un año más tarde, Pizarro encomendó poblaciones que habitaban los Valles orientales de Tarija en beneficio de Francisco de Retamoso y Alonso de Camargo,

pero poco beneficio económico obtuvieron de estas al tratarse de territorios no conquistados (Bridikhina y Arce, 2015). Después de un par de entradas fallidas al indómito Valle, constantemente avasallado por los chiriguano, entre 1548 y 1561, Juan Ortiz de Zárate, habiendo recibido la encomienda de indios Tomatas de Tarija, llegó a organizar algunas estancias ganaderas en La Calama y otros sitios vecinos con 4.000 cabezas de ganado vacuno, 4.000 ovejas y 500 caballos para enviar carne a sus minas en Potosí (Ávila Echazú, 2008).

El emprendimiento de Ortiz de Zárate no prosperó a razón de los intensos ataques chiriguano, teniendo que abandonar la región, dejando atrás los pequeños caseríos y abandonando los corrales. En 1574, a la llegada del fundador Luis de Fuentes y Vargas, delegado por el virrey Toledo para fundar una Villa “fortaleza” en los Valles de Tarija para hacer frente a los chiriguano (Saignes, 1983), el grupo de españoles acompañados de indios chichas, avistaron una gran cantidad de ganado cimarrón que andaba desperdigado por el Valle (Ávila Echazú, 2008). Toros, vacas y cerdos, previa autorización del virreinato, serían cazados para cubrir las necesidades alimenticias y las faenas agrícolas de la naciente Villa.

San Bernardo de la Frontera de Tarixa, desde sus inicios, fue una Villa caracterizada por la diversidad poblacional: españoles, tomatas, churumatas y chichas en permanente confrontación contra los chiriguano. En 1576, habiéndose producido un segundo reparto de tierras, desde la Villa se reportaba a las autoridades virreinales que la ciudad contaba solamente con 30 vecinos (españoles). Estos pobladores recibieron parcelas dispersas en los alrededores para realizar cultivos y viñedos en Tolomosa, el Valle de la Concepción, la Tablada, San Jerónimo, Tarija la Vieja (San Lorenzo), Santa Ana y estancias para el ganado ovino, bovino, caballar y porcino en Escayache (Iskayachi) y Canasmoro (Oliveto, 2012).

Los emprendimientos productivos en Tarija se estructuraron como haciendas o estancias, contando con la mano de obra de tenderunas chichas, mitayos tomatas, forasteros que huían de la mita en las minas de Potosí (en calidad de yanaconas) y esclavos chiriguano y africanos (angoleños) encargados del cuidado de las vacas en las zonas fronterizas (Oliveto, 2012).

Así como la introducción de vacas en los Valles del sur, la crianza de cerdos se inició tempranamente en la Villa. En 1598, Luis de Fuentes y Vargas declaró en su testamento ser dueño de 4.000 ovejas, 2.000 cabezas de ganado vacuno y 400 cabezas de puercos (Soto, 2012). Si a esta cifra se le suman los cerdos y las vacas que criaban los demás vecinos españoles, no resultaría descabellado calcular, para el ocaso del siglo XVI, un estimado de 2.000 cerdos y 1.0000 vacas en el Valle central.

Las técnicas de transformación culinaria acompañaron la crianza de animales desde los primeros años de la fundación. Así, por ejemplo, la manteca de cerdo reemplazó el uso de aceite de oliva tanto en la manufacturación de la lana (hilados) como en los usos cotidianos de la cocina familiar. El conocido estudio de Carlos Sempat Assadourian (1982) sobre el sistema de la economía colonial refiere, para 1603, cifras que indican la introducción (en Potosí) de 25 mil botijuelas de manteca con un valor de 100 mil



San Bernardo de la Frontera de Tarixa, desde sus inicios, fue una Villa caracterizada por la diversidad poblacional: españoles, tomatas, churumatas y chichas en permanente confrontación contra los chiriguano.

pesos ensayados. Siendo el Valle de Tarija uno de los principales lugares de concentración de manteca de cerdo, compitiendo en importancia con Cuenca, Jauja, Chancay, Cuzco y Paria.

La expansión del ganado vacuno en Tarija se produjo con Pórcel de Padilla, heredero de Luis de Fuentes. En su empresa colonizadora hacia las tierras del Chaco y Asunción del Paraguay, el granadino fundó en 1616 la Nueva Vega de Granada. Con más de medio centenar de españoles, tomatas y churumatas, comenzó a edificar el nuevo poblado. Poco tiempo después, llevó esclavos angoleños para hacerlos trabajar en las tierras conquistadas, especialmente en el cuidado del ganado vacuno. La fundación de la Nueva Vega de Granada supuso el traslado de varias familias de españoles de Tarija, a quienes se les repartió tierras, vacas, cerdos, cereales, herramientas y municiones (Rivera Miranda, 2015). Con el emplazamiento de la Nueva Vega de Granada, al oriente de la Villa San Bernardo de la Frontera, los intensos ataques chiriguano se intensificaron. Estas colectividades étnicas del Chaco se dedicaban a robar ganado de las estancias de los colonos españoles, aprovechando la carne como alimento y las astas como instrumentos musicales de guerra. De tal manera que, a pesar de la expansión de la frontera ganadera en el siglo XVII, la cría de ganado mayor mantuvo su núcleo en el Valle central de Tarija.

Más adelante, en el siglo XVIII, las misiones franciscanas se consolidaron como emporios productivos y comerciales. Gracias a que las órdenes eclesiásticas estaban exentas de pagar impuestos reales y se beneficiaban de tributos como los diezmos y las primicias, además de la prestación gratuita del servicio de mitayos, lograron especializarse en la producción de vinos, manteca, dulces, frutas, trigo, maíz, tejidos, maderas y cecinas (Ávila Echazú, 2008). Entonces, además de la manteca de cerdo, en la Villa San Bernardo de la Frontera, se elaboraron cecinas y fiambres que serían los antecesores del enrollado, queso de chanco, jamón, butifarra, chorizos y morcillas (Soto, 2012).

La especialización en la conservación y transformación culinaria fue un aspecto importante para el sistema económico en la época virreinal, permitía ampliar las rutas comerciales y diversificar la oferta alimenticia. En el Valle central de Tarija los productos que ostentaba este valor agregado, asociado con la transformación culinaria, eran los dulces de frutas, las cecinas (de carne porcina y vacuna), los quesos (de leche de vaca, oveja y cabra) y los vinos, compitiendo con otras zonas productoras en Chuquisaca, los Valles peruanos, el norte argentino y las misiones jesuíticas del oriente.

El historiador francés, Thierry Saignes (2007), a propósito del intercambio de productos alimenticios a finales del siglo XVIII, menciona que los comerciantes de los Valles próximos a la frontera con el territorio chiriguano intercambiaban productos agrícolas: maíz, algodón y tabaco, así como productos de la recolección: cera y miel a cambio de charque y queso. Esto sugiere que, además del interés de la población chiriguana por los alimentos cárnicos y los derivados de leche de los rumiantes introducidos, a la par de la paulatina reducción de la caza de taruca (venado), los aromas y sabores emergentes en los Valles comenzaron a expandirse a otras regiones como el Chaco.

Con la crisis de la minería de la plata en Potosí entre el siglo XVIII y XIX, el desarrollo regional del Valle central Tarija resultaría afectado, manteniendo la producción agropecuaria para la subsistencia local y resabios de producción vinícola y ganadera para la venta en otras provincias. A pesar de estas alteraciones, en la segunda mitad del siglo XIX, nuevamente cobrarían vigencia las ferias anuales (que en épocas virreinales habrían permitido el trueque de productos agrícolas por oro, sal, tejidos y otros), en especial las de Tablada, Tilcara y Humahuaca (Ávila Echazú, 2008). En estas ferias regionales las redes de intercambio

se expandieron: vacas, cerdos, mulas, maíz, frutas, chancaca, sal, cuero, sebo, tabaco, vinos, aguardiente y quesos, intensificaron los flujos comerciales, las relaciones multiespecie y las experiencias sensibles en los Valles interandinos del sur.

En síntesis, a lo largo de su historia, Tarija se ha caracterizado por tener un importante potencial ganadero, y las técnicas de transformación culinaria, asociadas con diversos tipos de cecinas y quesos, entre otras, no solo contribuyeron al desarrollo de la tradición gastronómica local y a la especialización de oficios, sino también promovieron experiencias sensibles otras, articulando aromas, sabores, texturas y consistencias emergentes de entramados multiespecie e intercambio de sales, enzimas y sueros, entre otras tantas sustancias.

Curado

En la segunda mitad del siglo XIX, si bien los departamentos con mayor recepción de población extranjera fueron La Paz, Oruro y Potosí, una pequeña porción se asentó en Tarija. El principal incentivo de estos extranjeros se debía a la inserción de capitales externos en las ciudades de Bolivia y en emprendimientos productivos de alto rendimiento (Mendieta y Lema, 2015). Más adelante, la segunda ola de migraciones se produjo principalmente por motivos políticos, bélicos y económicos, como la Primera y Segunda Guerra Mundial, a la par del incipiente desarrollo de la industria en Bolivia. En este contexto, según Trigo O' Connor d'Arlach (1996), a inicios del siglo XX en Tarija se instalaron fábricas y talleres para la elaboración de cerveza, cigarrillos, aceites comestibles, azúcar, chocolate, jabones y ropa. En 1903, los hermanos Schnorr, de origen alemán, instalaron en Tarija la cervecería Germania, saliendo a la venta la primera cerveza tarijeña. Esta empresa logró prosperar con la adquisición de una fábrica de hielo en 1914 (Trigo O' Connor d'Arlach, 2015) y, en 1937, con la venta al austriaco Rodolfo Meyer, fue rebautizada como cerveza Baviera.

Si bien, como ha sido revisado en el apartado anterior, la elaboración de mantecas, cecinas y tocinos responde a una larga historia en San Bernardo de la Frontera de Tarija, la moderna producción artesanal de jamón curado en el Valle central, en manos de familias migrantes del continente europeo, también se remonta a las primeras décadas del siglo XX. A partir de esos años, a raíz de la segunda ola migratoria, diversas familias procedentes de Italia (por ejemplo, Calavi), España (por ejemplo, Navajas, Barrón) y Alemania (por ejemplo, Methfessel, Magnus) se asentaron en los Valles del sur, trayendo consigo las tradiciones culinarias de sus pueblos natales y adaptándolas a las condiciones ecorregionales. Según el misionero franciscano, Deodato Di Gerónimo (conversación personal), especialista en la transformación culinaria del jamón curado, la necesidad de supervivencia de las familias campesinas mediterráneas hacía indispensable el uso de técnicas de conservación de la carne en la temporada de invierno. La transformación de los perniles de cerdo en jamones permitía disponer de alimentos ricos en proteínas por varios meses, evitando así la putrefacción de la carne.

Las técnicas artesanales de transformación culinaria del jamón han seguido dos tipos de procesos: el curado y el ahumado. Aparentemente, el curado ha sido una técnica más frecuente en las regiones mediterráneas, en cambio, el ahumado estaría más vinculado con procedimientos culinarios centroeuropeos. Si bien ambos procesos son utilizados por los productores de jamón en Tarija, la atención estará concentrada en lo referido al curado, cuyas características principales son el "salazonado" en seco y la maduración lenta.

La publicación de Zumalacárregui (1997) sobre las tecnologías del jamón crudo-curado, en la que se detalla exhaustivamente los procedimientos artesanales e industriales de este tipo de transformación

culinaria, establece las siguientes etapas: operaciones preliminares, “salazonado”, post-salado, secado-maduración y acondicionamiento para la venta. A partir de esta clasificación, me concentraré en ciertos aspectos particulares de la transformación culinaria en el Valle central de Tarija, con especial atención a los entramados multiespecie, el intercambio de sustancias y las experiencias sensibles.

Con relación a aquellos aspectos que podrían encasillarse dentro las denominadas operaciones preliminares, por un lado, destaca la crianza y obtención de los cerdos. Si bien en las primeras décadas del siglo XX las familias productoras de jamón usualmente disponían de sus propios chiqueros en zonas rurales aledañas al centro urbano, en décadas recientes, los cerdos provienen de Entre Ríos y Caraparí, en el Chaco tarijeño, y el principal centro de abasto es el mercado campesino de Tarija. Estos animales son identificados como cerdos criollos chapacos, herederos de la denominada raza Ibérica que, con el pasar de los siglos, se han ido cruzando con otro tipo de razas (por ejemplo razas de capa blanca), con alta capacidad de adaptación a diversos pisos ecológicos y criados a campo, es decir, que se alimentan de rastros de maíz, raíces de monte, frutos de algarrobo y de chañar, insectos y distintos tipos de vegetación del bosque seco chaqueño, así como el consumo de agua de río con contenido de sales naturales. Es sabido, por quienes trabajan en el curado de jamón, que la alimentación de los cerdos está directamente relacionada con los sabores y aromas de su carne; así también, influye en la composición proteínica y saturación de grasas, cualidades sensibles que son tomadas en cuenta al momento de elegir los perniles más aptos para ser curados. Esto sugiere que la transformación culinaria no comienza exclusivamente con el proceso mismo de curado, sino que ya viene sucediendo con la alimentación de los cerdos, las especies vegetales que comen, el tipo de agua que beben, entre otras tantas cosas.

Por otro lado, también como parte de las operaciones preliminares, está la selección de los perniles. En primer lugar, se prefieren animales castrados a temprana edad, pues esto evitaría cierto tipo de olores asociados con las hormonas sexuales (feromonas) en la carne. En segundo lugar, la edad de sacrificio de los cerdos puede ser variable, pero hay familias productoras que prefieren aquellos que han cumplido entre 18 a 24 meses, porque esto permitiría una mayor infiltración grasa y aportaría a la coloración rojiza particular del jamón. En tercer lugar, es frecuente la preferencia por la canal² con mayor contenido graso, debido a la influencia en la jugosidad y el sabor acentuado; este aspecto se halla relacionado con la alimentación, la edad y las condiciones de stress a las que están expuestos los animales. En cuarto lugar, el perfilado, consiste en los cuidados relativos al corte de la pierna entera de cerdo, en especial, que el hueso no tenga ninguna abolladura o lesión, esto podría hacer que la carne se pudra por dentro. Una vez lista la pierna, se procede al sangrado, es decir, la eliminación de los restos de sangre del pernil. En condiciones de baja temperatura, este procedimiento reduce la acidez en la carne y disminuye la contaminación microbiana patógena responsable de la putrefacción. Una vez concluida la fase de drenado de la sangre y, en algunos casos, un breve reposo en refrigeración de los perniles, se procede al salazonado.

Con relación a la fase del salazonado, antes de entrar a las particularidades del proceso, es necesario recordar el vínculo histórico y territorial con la región de Salinas, ubicada al oriente de San Bernardo de la Frontera, que es el lugar de donde se adquiriría la sal necesaria para el salamiento de los diversos tipos de cecinas elaboradas en la época virreinal. Las rutas de la sal han sido una constante histórica en los desplazamientos e itinerarios de integración regional. Ahora bien, al otro lado del océano, en la tradición

2 La canal es el nombre que recibe el cuerpo del animal sacrificado y faenado, es decir, una vez que ha sido sangrado, eviscerado, sin cabeza ni extremidades. La canal del cerdo está compuesta de hueso, cartílagos, músculos, tendones, ligamentos, membranas y grasa.

mediterránea europea, la producción jamonera tuvo como aliada la sal marina, cuyas características particulares y una composición predominante de cloruro de sodio, marcaron las cualidades sensibles del jamón curado europeo. En cambio, en los Valles interandinos del sur, los modernos productores artesanales del jamón tarijeño optaron por la sal proveniente de Uyuni como una sustancia ideal para salar los perniles. Esta es una particularidad clave para las características nutritivas y cualidades sensibles del jamón tarijeño que, entre otras cosas, evidencia los vínculos territoriales entre el Valle y la Puna, los cuales se mantienen a través de la historia, a pesar que los contextos sociopolíticos actuales son distintos.

La sal de Uyuni le brinda al jamón curado tarijeño una composición peculiar, especialmente porque contiene, además de cloruro de sodio, pequeñas cantidades de litio, boro, potasio, manganeso, carbonatos como el bórax y sulfatos de sodio; minerales que se encuentran en el salar de Uyuni y que intervienen directamente en el salazonado de los perniles, brindando otro tipo de experiencias sensibles a la carne cruda que se va transformando en jamón.

En las etapas de post-salado y del secado-maduración, las condiciones ambientales en las que se desarrolla el curado son fundamentales. Las familias productoras que han heredado la tradición mediterránea aseguran que el clima de Tarija tiene ciertas condiciones semejantes a las de la Sierra Nevada en el sur España: inviernos con baja humedad, días calurosos y noches frescas, lo que convierte al clima en un aliado importante en la transformación culinaria, particularmente porque, temperatura, humedad y flujo de aire, promoverán la eliminación paulatina de agua (deshidratación), permitiendo reacciones químicas asociadas con la transformación de proteínas y grasas que contribuyen a las cualidades sensibles (usualmente denominadas propiedades organolépticas) del jamón. Adicionalmente, destacan las características ecológicas y biofísicas del Valle central de Tarija (correspondiente a las ecorregiones de bosque seco interandinos y bosque tucumano - boliviano), como ser la altitud superior a 1.900 m s.n.m., clima templado (con temperaturas medias anuales de 16 a 20°C) y con niveles de precipitación pluvial inferiores a los 800 mm anuales. Estas condiciones ambientales del Valle central han sido exaltadas, por las mismas familias productoras, como una cualidad de marca territorial. En este caso, atribuyendo el denominativo “jamón de altura” al jamón curado chapaco, además de significar un vínculo territorial, se estaría reconociendo las cualidades sensibles del paisaje en el que está teniendo lugar la transformación culinaria. Cabe recordar que esa terminología, a modo de denominación de origen, también ha sido bastante difundida para la producción vinícola en el Valle Central (“vinos de altura”).

El tiempo de secado-maduración depende de la familia productora, si se le quiere dar un sabor más penetrante se tiene que dejar los perniles, entre secadores y bodegas, por más de un año. Es frecuente, entre la mayoría de los productores tarijeños, un periodo aproximado de 18 meses para conseguir un grado aceptable de maduración. En otros casos, por ejemplo, el de Doña Gerda Methfessel (conversación personal), se apuesta por una maduración de 24 meses. Mayor tiempo de maduración aporta a un sabor más intenso, penetrante y aromático, pero también supone mayores cuidados en el control de la capa de moho que se genera en la superficie de los perniles y la contaminación microbiana a la que están expuestos. En todo caso, es fundamental aclarar que, si bien el proceso de curado es un cuidado constante para evitar la putrefacción producida por microorganismos patógenos, al mismo tiempo, la presencia en superficie de bacterias pertenecientes a la familia Micrococcaceae, entre otras, son índice de un buen curado, pues estas intervienen en el proceso de maduración y contribuyen a las experiencias sensibles del proceso, aportando cualidades aromáticas y gustativas.

El jamón artesanal necesita recintos especiales para reposar y ambientes acondicionados para la transformación culinaria. Como no siempre se dispone de un taller especialmente construido para esta labor,

los productores han improvisado y transformado habitaciones de sus casas para alojar a los pernils. En cada taller se encuentran los artefactos necesarios para la preparación de jamón: los lienzos desinfectados para envolver las piezas, la cala (instrumento hecho de hueso de vaca con el que se pincha el pernil) para supervisar el grado de maduración, prensas de madera para las primeras etapas de preparación de la carne, los bloques de sal, las cuerdas con las que se cuelga el jamón para la maduración y, por supuesto, el soporte de pernil, sin el cual no se podría lucir el jamón terminado y listo para filetear.

Finalmente, para reconocer la calidad de un buen jamón, es usual comenzar por una evaluación visual, la paleta de colores de la carne debe variar del rojo suave, bordeando el rosa pálido, a tonos rojizos intensos, además debe resaltar el brillo producido por los aceites naturales de la grasa bien madurada. En segunda instancia, el aroma debe ser intenso y permanente, debe quedarse y acompañar el sabor, debe ser un aroma muy equilibrado y contener esencias del lugar en donde fue madurado. Que, al oler, resalte una combinación de aroma almendrado, dulzón y un toque rancio. En tercera instancia, la textura cárnica, dependiendo del tiempo de maduración, la textura debe ser suave y jugosa, ligeramente pastosa. Y, en cuanto a la salazón, no debe resultar agresiva al paladar, es preferible que destaquen dóciles notas de sal que se disuelvan en la lengua.

Entonces, por lo revisado hasta aquí, se comprenderá que las experiencias sensibles no se limitan a la degustación del jamón curado, acontecimiento marcado por rituales gastronómicos, maridajes y ostentación social del gusto, sino que han sido parte del intercambio de sustancias, el flujo de temperaturas, humedades, aires y entramados multiespecie, incluyendo reacciones químicas y cualidades sensibles de fluidos, enzimas y microorganismos agentivos, las cuales se han iniciado incluso antes del sacrificio de los cerdos y han dado forma a las propias etapas del curado.

Cuajado

En los Valles interandinos de Tarija la elaboración de quesos es el resultado de una historia entreverada de relaciones multiespecie asociadas con la mutabilidad del paisaje y la transformación culinaria. Esta historia es también la de los rumiantes. Los quesos en los Valles del sur pueden ser de ganado vacuno, caprino y ovino. El queso de oveja es poco común y es elaborado artesanalmente en las comunidades de los distritos Copacabana y Quebrada Honda en Yunchará. Por lo general, son destinados al autoconsumo de las familias campesinas y, usualmente, se mezcla leche de oveja con leche caprina para la elaboración de los quesos de cabra. En estos Valles, los quesos de vaca y de cabra han sido, y siguen siendo, elaborados de forma artesanal con panchera y cinchón en prensa. Sin embargo, en las últimas décadas del siglo XX, algunas familias productoras han optado por el uso de la tableta o pastilla de cuajo para acelerar el proceso y maximizar la producción. Sin embargo, a raíz de ciertas tendencias culinarias globales, la elaboración artesanal ha tomado un nuevo impulso en los circuitos gastronómicos. Así, por ejemplo, variedades de queso caprino, a veces mezclado con especias aromáticas, ha comenzado a circular en las ofertas *gourmet* junto con el jamón curado y el vino de altura.

Con la introducción de la raza Holstein, mejor conocida como vacas holandesas, desde la década de 1970 del siglo XX, la producción de leche vacuna y la elaboración de productos lácteos se ha intensificado cuantitativamente en la región. Traídas de Argentina, en un primer momento por las familias Flores y Barban, las vacas holandesas también implicaron la introducción de otro tipo de forrajes (alfalfa) y, en cierta medida, se pasó de la trashumancia al sedentarismo, de la elaboración estacional de queso a la producción intensiva anual. Esto también generó otras dinámicas en las ferias regionales, del trueque a la

mercantilización, de la convivencia al turismo. Sin olvidar, claro, la influencia que han tenido las empresas trasnacionales dedicadas a la producción industrial de lácteos a partir de cierto control en la compra de leche de las familias productoras y su repercusión en la paulatina disminución en la elaboración artesanal de quesos. A pesar de estas alteraciones en las cadenas operativas, en la actualidad, las variedades de queso más comunes son: queso fresco, quesillos, requesón y bolachas.

De las variedades del llamado queso criollo, el vacuno y el caprino son los más frecuentes en la región y son elaborados en distintas regiones del departamento. Generalmente, el queso de vaca es elaborado en el Valle central de Tarija, el cual se encuentra en dos ecorregiones: bosque seco interandino y bosque tucumano-boliviano. Dichas regiones engloban la mayor parte de los municipios de San Lorenzo, Padcaya, Cercado y Uriondo. En estos municipios, la actividad económica campesina se centra en la crianza de ganado vacuno, la producción de lácteos, la vitivinicultura, la apicultura y la producción de hortalizas.

Los Valles altos de Tarija son el escenario principal para la elaboración del queso caprino. Estos Valles se encuentran en dos ecorregiones: la prepuna y la puna semi-húmeda. Resaltan las comunidades Chaupiuno, Santa Rosa y Paicho (provincia Avilés) y varias comunidades de la zona media del municipio de Yunchará (provincia Méndez). Además, la vocación productiva de esta región se caracteriza por el aprovechamiento del durazno pelón, nogales, tubérculos, leguminosas y, en torno al río San Juan del Oro, la apicultura.

Como ya se mencionó antes, tanto en el Valle alto como el Valle central, los quesos de cabra y de vaca son elaborados de forma artesanal con panchera y cinchón en prensa. Este procedimiento ha sido explicado con una riqueza narrativa y etnográfica por Pazarrelli (2014) desde la experiencia de familias pastoras de cabras en Jujuy (norte de Argentina). La referida publicación es uno de los pocos estudios antropológicos sobre la elaboración de quesos en los Andes, gracias a la proximidad geográfica con los Valles de Tarija y la sintonía con el enfoque relacional y multiespecie de la transformación culinaria, constituye una influencia fundamental para el presente documento. Por este motivo, al igual que en el apartado dedicado al curado, me concentraré en ciertos aspectos clave del cuajado en los Valles interandinos de Tarija, haciendo eco de algunos insumos vertidos por el colega argentino.

En primer lugar, hablar de cuajado, en tanto técnica de transformación culinaria, al menos en procesos artesanales, remite necesariamente a hablar de pancheras. La panchera se obtiene del cuarto estómago (abomaso o cuajar) de un rumiante joven (cabrito o ternero), en lo posible, uno que solo se haya alimentado de leche materna. El abomaso o cuajar, también conocido como “estómago verdadero”, cumple funciones semejantes al estómago de animales no rumiantes, en especial los relacionados con la digestión enzimática de los alimentos. En el ambiente ácido del abomaso, la segregación del precursor inactivo llamado pro-renina, se convierte en una enzima coaguladora activa, mejor conocida como quimosina. La quimosina es la enzima promotora del cuajado y, mientras más joven sea la cría rumiante, es mayor la cantidad de quimosina, por tanto, mayor la calidad del cuajo. La síntesis artificial de esta enzima también es denominada “cuajo” y se la utiliza en forma de pastilla o tableta para acelerar la elaboración de quesos, en especial, debido a razones de costo/beneficio en la producción de lácteos y derivados de leche de vaca y, en menor medida, de leche de cabra.

La adecuación o transformación del abomaso en panchera inicia con un proceso de deshidratación, que incluye la limpieza del estómago y, con la activación producida por la sal gruesa, es colgada dentro o fuera de las casas de campo, expuesta al cruce de aire, pero evitando el sol directo. El periodo de secado puede variar de semanas a meses, dependiendo de las condiciones ambientales, que no son las mismas

en el Valle alto (prepuna y puna semi-húmeda) o en el Valle central (bosque seco interandino y bosque tucumano-boliviano). En todo caso, es usual que las familias queseras prefieran esperar, entre cuatro a seis meses, para obtener un mayor grado de deshidratación, cualidad sensible que estaría aportando a una mayor eficacia en el cuajado.

Después del secado se pasa a la maceración de la panchera. Este proceso consiste en untar el abomaso deshidratado con suero de leche, limón, sal y, en ocasiones, alcohol. Esta mezcla se la deja reposar o madurar en algún tipo de recipiente hondo, de esta manera, se obtiene el suero macerado, sustancia fundamental para la elaboración de quesos. Esta mezcla también recibe el nombre de panchera y, de acuerdo con Pazzarelli (2014), se trataría de un híbrido compuesto por objetos contenedores (de larga duración), partes de abomaso deshidratado (de duración media) y sueros originados en procesos de cuajado previos (de corta duración).

Es por lo menos curioso que, algunas familias del Valle central, opten por comenzar con el curado del abomaso, un procedimiento similar a la maceración en el que se espera acondicionar el estómago y transformarlo en panchera. Después de varios meses en reposo, recién se hace secar el estómago al aire libre y, una vez que haya secado, estará disponible la panchera curada para poder utilizar un pedazo seco al momento de incorporarla en la mezcla del suero macerado filtrado con la leche recién ordeñada, dejándola reposar para que cuaje, es decir, para que se vaya separando el suero de la cuajada de leche.

Entonces, en segundo lugar, el cuajado como tal es el proceso de mezclar la leche ordeñada con la filtración del suero macerado de la panchera, incluyendo la incorporación de un pedazo de abomaso seco y curado. Para que el cuajado sea efectivo, es necesario que la leche ordeñada esté caliente. A veces, basta con el propio calor de la sustancia extraída del cuerpo rumiante, pero es más frecuente calentarla en una olla a fuego lento (35 grados aproximadamente). Incluso, hay quienes optan por agregar agua caliente a la mezcla, lo que se conoce como estirar o alargar, con sus respectivas afecciones en las cualidades sensibles de la composición culinaria. Esta mezcla debe ser removida constantemente, controlando el exceso de calor, manteniendo una temperatura estable y favoreciendo a la separación de espesores y consistencias, en una coreografía oscilante entre la remoción, el reposo, el amasado y el filtrado. En síntesis, se podría decir que esta unión de sustancias es la que, al mismo tiempo, propicia el coagulado de la leche, o sea, la separación del suero y la cuajada.

En tercer lugar, una vez que se obtiene la cuajada, se mezcla con sal. Es interesante notar que el principio activo de la quimosina, la coagulación, al exponerse en concentraciones elevadas de cloruro de sodio (sal) queda inactivo de forma reversible, lo que favorece a su conservación, sin embargo, la disminución de la concentración salina también supone su reactivación. Se podría decir, entonces, que la cuajada es una consistencia viva, múltiple e inestable. Esta nueva mezcla, de consistencia liminal (entre sólida y líquida), prácticamente gelatinosa, se comprime en moldes hechos de un trenzado de paja, llamados cinchos o cinchones. Con la ayuda de piedras planas se prensa la mezcla de cuajada con sal, previamente comprimida en cinchón, dejándola reposar hasta que drene todo el suero excedente. Así nacen los quesos frescos artesanales, todos ellos con sus propias marcas de nacimiento, es decir, con las huellas de la propia transformación culinaria, a veces más visibles en su aspecto, otras en las texturas de su consistencia, otras más penetrantes en su sabor.

Sin embargo, la transformación culinaria no termina aquí. El suero que ha sido separado en el cuajado se utiliza para alimentar nuevamente a la panchera, es decir, para renovar la composición líquida del suero

macerado; la renovación frecuente de este, gracias al suero emergente de la transformación, favorece a la cualidad sensible de la panchera al momento de cuajar. No habría que olvidar que el suero también sirve para curar el estómago rumiante (abomaso), así como para otros procesos culinarios. Por ejemplo, el requesón, consiste en aprovechar el suero de leche que ha reposado en la prensa y al estirarse con agua caliente adopta una textura grumosa comestible. En cambio, las bolachas se elaboran de las sobras de la cuajada que está en la prensa (en vías de formarse el queso), mientras los quesillos se hacen de la cuajada amasada y alargada antes de someterla a la prensa. Incluso, en ocasiones, la cuajada de la leche de vaca se utiliza para la preparación de un plato tradicional de media tarde, el llujllo: una composición de cuajada de leche, sal y pataska (mote de maíz con cáscara), que también puede incluir miel de caña y/o canela.

Discusión: más allá de lo crudo y lo cocido

Hace poco más de diez años atrás, el antropólogo argentino Francisco Pazzarelli (2012), advertía que las técnicas de transformación culinaria habrían sido frecuentemente interpretadas desde la antropología y la arqueología como parte de esquemas finalistas, asociados principalmente con el consumo humano. Es decir, diversas corrientes dentro de estos campos del conocimiento habrían prestado cierto grado de atención sobre dichas técnicas en tanto propician el pasaje de la obtención, o producción de alimentos, al consumo de comidas. Y, desde otras tendencias en particular, en tanto propician el pasaje de la naturaleza a la cultura, de lo crudo a lo cocido.

Precisamente, motivado por el análisis de las unidades del gusto (gustemas), Claude Lévi-Strauss (2008 [1965]), desde la antropología estructuralista, ha construido dos triángulos culinarios sobre la base de la doble oposición: cultura/naturaleza y elaborado/no-elaborado, con la intención de demostrar que la cocina (como el lenguaje) es una actividad universal configurada por un sistema de trazos culinarios que contrastan y se relacionan entre sí. Los vértices del primer triángulo culinario están asociados con las siguientes categorías: lo crudo, lo cocido y lo podrido. Para el caso que aquí compete, por el momento bastará con mencionar que lo cocido correspondería a una “transformación cultural” de lo crudo; en cambio, lo podrido correspondería a una “transformación natural”.

Opuestas a las corrientes estructuralistas, las interpretaciones desde el materialismo cultural, particularmente los estudios de Marvin Harris (1989), proponen que las preferencias o aversiones alimentarias han de explicarse en términos ecológicos, económicos o nutricionales. Desde esta perspectiva, los comportamientos alimenticios que se optimizan serían aquellos que se prestan a una relación costo/beneficio acorde al aporte energético y nutricional.

A partir de la revisión teórica de las estructuras míticas a las culinarias, Gómez García (1993) dedica un apartado a la controversia entre el “bueno para pensar” (*sensu* Claude Lévi-Strauss) y el “bueno para comer” (*sensu* Marvin Harris), enfatizando que la función práctica de satisfacción de necesidades iría precedida por un gusto por el conocimiento, o sea, por un supuesto interés intelectual que se incrementaría gracias a los modos de aderezo y cocción particulares del orden culinario, regido, además, por las normas so-

Para el caso que aquí compete, por el momento bastará con mencionar que lo cocido correspondería a una “transformación cultural” de lo crudo; en cambio, lo podrido correspondería a una “transformación natural”.

ciales que regulan comidas y bebidas en circunstancias particulares. En esta línea, según el antropólogo y filósofo español, desde una clara inclinación hacia el “bueno para pensar”, en el sistema culinario, el valor empírico iría unido al valor estético y la coherencia intelectual del simbolismo. Es más, en sus propias palabras, “la cocina, supeditada a los conocimientos de los alimentos y al dominio del fuego, que separan definitivamente al hombre de la naturaleza animal, surge en el momento que se introduce el código culinario, de índole privativamente cultural” (Gómez García, 1993: 110).

En aparente contraste al análisis de Gómez García, desde la antropología de la alimentación, el etnólogo francés Igor de Garine (2016: 92), sobre la base de su trabajo entre los *massa* de Camerún, plantea que la alimentación constituiría uno de los pocos campos en el que un fenómeno, relevante para las ciencias biológicas como para las humanas, concierne tanto a la naturaleza como a la cultura. Desde su perspectiva, claramente heredera de la ecología cultural, sitúa el consumo y comportamiento alimentario en una articulación entre la cultura material con los sistemas simbólicos, lo que al mismo tiempo parecería reforzar la distinción entre la nutrición como fenómeno fisiológico de los hábitos alimenticios como fenómenos psicológicos y culturales.

Ahora bien, si retomo este análisis en torno a la controversia entre el estructuralismo y el materialismo cultural respecto al fenómeno alimenticio-culinario, no solo es para resumir un debate erudito entre dos de las corrientes más influyentes al interior de la tradición académica de la antropología norteamericana y la etnología francesa, sino para deslindar la discusión que aquí me interesa provocar en los márgenes de aquella controversia. Es decir, la aproximación a las técnicas de transformación culinaria, como el curado y el cuajado, sugiere un giro más allá de lo crudo y lo cocido, pero no en términos del “bueno para comer”, ni el determinismo infraestructural y ecológico que le caracteriza. Lo que me interesa cuestionar es que al problematizar la alimentación en términos culturalistas y naturalistas, la tradición académica antropológica no solo habría reforzado la ruptura ontológica entre cultura y naturaleza, tan propia del pensamiento racional moderno, sino también habría llegado a *otrerizar*³ la comida, sea exaltando patrimonios gastronómicos asociados a referentes identitarios, supuestamente, exclusivos y excluyente de pueblos, regiones y países, o bien, afianzando cierto determinismo en torno a los hábitos alimenticios como patrones de comportamiento y consumo en función de los recursos (calóricos, proteínicos, etc.) disponibles en un entorno geográfico. O sea, por un lado, el alimento como exterioridad naturalizada y, por otro, la comida como fetiche o metáfora. En otras palabras, entender la comida exclusivamente como parte estructural y estructurante de una cultura local ha supuesto, al mismo tiempo, que la alimentación, en tanto satisfacción de necesidades nutricionales, sea entendida como un fenómeno universal, generando una brecha ilusoria entre el comer y el alimentarse, entre la culinaria y la dieta, entre el paladar y el estómago.

En esta brecha, las técnicas de transformación culinaria terminan siendo pensadas exclusivamente como fabricaciones culturales, es decir, como mecanismos que movilizan estructuras o patrones, en cuyas formas o contenidos, sean materiales o simbólicos, se esconden o manifiestan procedimientos, algunos más sofisticados que otros, siempre funcionales al consumo humano, sea en el sentido de “buenos para comer” o en el contrasentido de “buenos para pensar”.

3 Si bien categorías como *otredad* y *otrerización* han sido mayormente empleadas en los estudios culturales y los estudios subalternos y decoloniales, aquí me parece pertinente hacer eco de la siguiente definición propuesta por Ilena Rodríguez: “*Otrerizar* es así una tecnología, un artefacto sofisticado que, en su transcurrir, sutura todo sentido de realidad mientras oculta su fabricación cultural” (2017: 43).

A través de las técnicas de transformación culinaria, como el curado y el cuajado, considero que es posible evidenciar otras formas de etnografiar la transformación. Esto estaría sugiriendo evitar partir por la *otrerización* de la comida y, en consecuencia, reconocer que las técnicas culinarias no parten, o bien, exceden, la doble oposición del sistema estructural culinario. Esto no significa simplemente que curado y cuajado hayan sido omitidos de los contenidos categoriales del segundo triángulo (hipotético) propuesto por Lévi-Strauss (2008 [1965]), cuyos vértices se componen de lo asado, lo ahumado y lo hervido. Si bien curado y cuajado no son mencionados como tales, queda claro que el esquema hipotético no ilustra sino un tipo de transformación entre otras, dejando abierta la posibilidad de usar el armazón y modificar el contenido; incluso llegando a flexibilizar los contornos, como lo hizo el propio Lévi-Strauss, en *De la miel a las cenizas*, al deducir oposiciones análogas como “lo más que crudo” (la miel) y “lo más que cocido” (la ceniza de tabaco), gustemas exquisitamente desarrollados en el segundo volumen de *Mitológicas*. Lo que trato de enfatizar aquí es que, por fuera del presupuesto ontológico de los tres estados básicos en que puede consumirse un alimento (crudo, cocido y podrido), así como del sistema hipotético de esquemas estructurales entre gustemas, las técnicas culinarias emergen de relaciones de transformación.

En palabras de Pazzarelli: “indagar la cocina es, primero, indagar la (relaciones de) transformación” (2012: 708). Con esta conclusión sintetiza el argumento central del estudio de las transformaciones culinarias en los Andes, estableciendo que la transformación culinaria, antes de manifestar el cambio de estado en una sustancia potencialmente comestible, es el *locus* de la actualización de relaciones de intercambio y dispendios de potencias que preceden a lo existente y, es más, son las que definen o producen el estatuto ontológico de objetos, recursos y agentes humanos. Por tanto, más que estar confinadas a variaciones hipotéticas de un esquema estructural sobre la base de supuestos ontológicos dados, las técnicas de transformación culinaria son flujos relacionales, entre pliegues y desdoblamientos continuos de experiencias sensibles. Y, por experiencias sensible, no me estoy refiriendo a las propiedades organolépticas de productos alimenticios, sino a una coreografía de devenires en la que, por ejemplo, los microorganismos constitutivos y emergentes del curado no solamente agencian formas patógenas (atribuidas a “transformaciones naturales”) capaces de podrir la carne, sino que también posibilitan la maduración de sabores, aromas, coloraciones y texturas de cuerpos en constante transformación. Y, más interesante aún, las propias cualidades sensibles de estos cuerpos (carnes, huesos y grasas) devienen microorganismos bacterianos o fúngicos, más o menos, sensibles a las alteraciones de humedad, temperatura, (des)hidratación, acidez, entre otras. O bien, como en el caso del cuajado, la transformación es un flujo continuo de sueros, enzimas y sales, cuyas cualidades sensibles componen una poética de la remoción, el reposo, el amasado y el filtrado, o sea, dispendios de potencias e intercambio recíproco de sustancias que, entre sus múltiples posibilidades, devienen quesos, quesillos, bolachas, requesón, pancheras, cuajadas.

Explorar más allá de lo crudo y lo cocido, no cancela la agencia humana de la producción y el consumo, sino que la desplaza hacia entramados multiespecie y hacia a una ecología de los materiales (Ingold, 2012). Es en la ejecución misma de las técnicas donde las experiencias sensibles se componen de movimientos corporales y flujos de materiales. Es decir, los artefactos que son movilizados y movilizan la transformación culinaria, lejos de limitarse a utensilios de cocina o herramientas en el sentido funcionalista del término, operan campos de fuerza a través de los cuales se activan habilidades, sensibilidades y potencias. O bien, haciendo eco de la terminología de la Teoría del Actor-Red (también llamada ontología del actante rizomático), devienen actantes con algún grado de agencia en redes socio-técnicas. Así, por ejemplo, el caso de la cala en el curado del jamón consiste en un hueso de vaca cuyas cualidades sensibles median entre las alteraciones aromáticas del pernil y el olfato catador del productor, generando una experiencia sensible asociada a la maduración que, como se apuntó hace un momento, incluye la capacidad agentiva

de cierto tipo de bacterias en la transformación culinaria. Lo mismo ocurre con los estómagos rumiantes en el cuajado, incluso antes de ser utilizados en la elaboración de quesos, son órganos con habilidades digestivas enzimáticas que posibilitan relaciones de comensalismo entre crías y madres lactantes. En ese sentido, la panchera es la correspondencia del cuerpo rumiante en expansión, y no solamente un estómago deshidratado o una materia prima.

Por tanto, las cualidades de quesos y jamones, sus propias marcas de nacimiento, en primera instancia, no están determinadas por intereses intelectuales o patrones de consumo, sino por experiencias emergentes de la transformación. Todas las alteraciones propias de las relaciones de transformación, como dispendio de temperaturas, flujo de líquidos (agua, sangre, suero, leche), activación y reactivación de enzimas, infiltración de grasas, concentraciones de sales, variabilidad climática, emergencia de microorganismos, maduración de texturas, intercambio de aromas, entre otras tantas, devienen consistencias vivas, múltiples e inestables. Un queso criollo, un jamón curado, son más que productos culinarios aptos para la degustación humana y la ostentación *gourmet*, son la materia viva de experiencias sensibles relacionales en los Valles interandinos de Tarija.

Bibliografía

ASSADOURIAN, Carlos Sempat.

1982. *El sistema de la economía colonial. Mercado interno, regiones y espacio económico*. Instituto de Estudios Peruanos. Lima, Perú.

ÁVILA ECHAZÚ, Edgar.

2008. *Historia de Tarija*. Tomo I. La Hoguera. Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

BORREGA, Yolanda.

2009. *Viaje por los sabores y saberes de Bolivia*. Universidad Mayor de San Andrés, Instituto de Investigaciones, Consultoría y Servicios Turísticos. La Paz, Bolivia.

BRIDIKHINA, Eugenia y Silvia ARCE.

2015. “En busca de un nuevo orden. La primera fase del Estado colonial (1542-1570)”. *Bolivia, su historia. La experiencia colonial en Charcas, siglos XVI-XVII*. Tomo II. *La Razón*. La Paz, Bolivia.

GARINE, Igor de.

2016. *Antropología de la alimentación. Textos escogidos de Igor de Garine*. Universidad de Guadalajara, México.

GÓMEZ GARCÍA, PEDRO.

1993. “Lo crudo, lo cocido, lo podrido. De las estructuras mitológicas a las culinarias”. En: *Antropológica: Revista de etnopsicología y etnopsiquiatría*: 93-111.

HARRIS, Marvin.

1989. *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Alianza editorial. Madrid, España.

INGOLD, Tim.

2012. “Toward an Ecology of Materials”. En: *Annual Review of Anthropology*, vol. 41: 427-442.

LÉVI-STRAUSS, Claude.

2008 (1965). “The Culinary Triangle”. En: *Food and Culture. A Reader* (editado por Carole Counihan y Penny Van Esterik): 36-41. Routledge. New York, Estados Unidos.

MENDIETA, Pilar y Ana María LEMA.

2015. “La modernización y sus múltiples expresiones”. *Bolivia, su historia*. Tomo IV. *Los primeros cien años de la República (1825-1925)*. *La Razón*. La Paz, Bolivia.

OLIVETO, Lía Guillermina.

2012. “La estructura económica colonial de la frontera de Tarija: población, propiedad de la tierra y mano de obra, fin del siglo XVI”. En: *Nuevo Mundo. Mundos Nuevos. Dossier: Atravesando fronteras 2. Circulación de población en los márgenes iberoamericanos. Siglos XVI-XIX*.

PAZZARELLI, Francisco.

2014. “Un queso entre otros. Sueros, familias y relaciones en los cerros jujeños”. *Revista Colombiana de Antropología*: 95-118.

PAZZARELLI, Francisco.

2012. “El estudio de las transformaciones culinarias en los Andes: entre estructuras y superficies”. En: *Las manos en la masa: arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica* (editado por María del Pilar Babot, María Marschoff y Francisco Pazzarelli). Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Filosofía y Humanidades, Museo de Antropología UNC-Instituto Superior de Estudios Sociales UNT. Córdoba, Argentina.

RIVERA MIRANDA, Edwin.

2015. *La Provincia O'Connor en la historia de Tarija*. Tomo I. Quipus. La Paz, Bolivia.

RODRÍGUEZ, Ilena.

2017. “Otreddades culturales centroamericanas: pensamientos, representaciones”. En: *Istmo. Revista virtual de estudios literarios y culturales centroamericanos*, núm. 35: 42-49.

SAIGNES, Thierry.

1983. “Andaluces en el poblamiento del sur boliviano. En torno a unas figuras controvertidas, el fundador de Tarija y sus herederos”. En: *Actas de las II Jornadas de Andalucía y América en el siglo XVI*, vol. 2: 173-20. Universidad de Santa María de la Rábida. La Rábida, España.

SAIGNES, Thierry.

2007. *Historia del pueblo Chiriguano*. Plural editores. La Paz, Bolivia.

SOTO, Víctor.

2012. “Vid, vinos, queso y cecinas en San Bernardo de la Frontera”. Disponible en: www.tarijahistorica.com

TRIGO O'CONNOR D'ARLACH, Eduardo.

2015. *Crónicas de Tarija*. Plural editores. La Paz, Bolivia.

TRIGO O'CONNOR D'ARLACH, Eduardo.

1996. *La actividad económica e industrial de Tarija. Archivos, informes y boletines de la municipalidad de Tarija 1918-1930*. Biblioteca Municipal. Tarija, Bolivia.

ZUMALACÁRREGUI, José María.

1997. “Tecnología del jamón crudo-curado”. En: *Ciencia y Tecnología Alimentaria*, vol. 1, núm. 5: 134-138.

Anexos



Figura 1: Bodega de jamones curados.
Jamones Doña Gerda Methfessel. Tarija.
Fuente: Fotografía de J. Alejandro Barrientos.



Figura 2: Salación del jamón con sal de Uyuni.
Jamones Magnus. Tarija.
Fuente: Fotografía de J. Alejandro Barrientos.



Figura 3: Secado de piernas de cerdo en lienzo.
Jamones Doña Gerda Methfessel. Tarija.
Fuente: Fotografía de J. Alejandro Barrientos.



Figura 4: Pernil de jamón curado en exposición.
Jamones Barrón. Tarija.
Fuente: Fotografía de J. Alejandro Barrientos.



Figura 5: Deshidratación del abomaso de vaca
Abra San Miguel - Cruce Rosillas, Padcaya.
Fuente: Fotografía de J. Alejandro Barrientos.



Figura 6: Panchera de vaca en maceración.
Abra San Miguel - Cruce Rosillas, Padcaya.
Fuente: Fotografía de J. Alejandro Barrientos.



Figura 7: Elaboración de la cuajada de leche de cabra. Chaupino, El Puente.
Fuente: Fotografía de J. Alejandro Barrientos.



Figura 8: Prensado de queso de vaca en *cinchón*. Abra San Miguel - Cruce Rosillas, Padcaya.
Fuente: Fotografía de J. Alejandro Barrientos.



Figura 9: María de Baldivieso, productora de queso vacuno. Abra San Miguel - Cruce Rosillas, Padcaya.
Fuente: Fotografía de J. Alejandro Barrientos.

Fotografía: Juan Manuel Rada.

Fuente: *Uyway - Uywaña: Crianza*
Mutua para la vida, MUSEF editores.



REVALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO EN RED: EXPERIENCIAS

REVALORIZATION OF THE GASTRONOMIC HERITAGE IN A NETWORK: EXPERIENCES

YOLANDA BORREGA REYES ¹

Resumen

Este artículo se constituye en un avance de la investigación de la tesis doctoral *El patrimonio gastronómico como sistema vivo. Un abordaje desde la complejidad*, del programa de Investigación Transdisciplinar en Humanidades de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de la Universidad Mayor de San Andrés. Uno de los aspectos relevantes de este estudio se enfocó en determinar las estrategias de patrimonialización de los recursos alimentarios en el país desde diferentes ámbitos y miradas, determinando que se puede hablar de redes de patrimonialización y, aunque las mismas no han sido planificadas de forma consciente, las articulaciones entre diferentes actores y sus intereses apuntan a reconocer, revalorizar y generar estrategias de aprovechamiento de estos recursos tan importantes.

Palabras clave: patrimonialización, procesos de activación patrimonial, patrimonialización en red, patrimonio gastronómico.

Abstract

This work is an advance of the doctoral thesis research Gastronomic heritage as a living system. An approach from the complexity of the Transdisciplinary Research Program in Humanities of the Faculty of Humanities and Educational Sciences of the Universidad Mayor de San Andrés. One of the relevant aspects of this study focused on determining the strategies for the patrimonialization of food resources in the country, from different areas and perspectives, determining that we can speak of patrimonialization networks and, although they have not been consciously planned, the articulations between different actors and their interests aim to recognize, revalue and generate strategies to take advantage of these important resources.

Keywords: patrimonialization, heritage activation processes, networked patrimonialization, gastronomic heritage.

¹ Docente de la Universidad Mayor de San Andrés (UMSA). Ph. D. en Historia y Arqueología por la Universidad Complutense de Madrid. Correo electrónico: yborrega@umsa.bo

Introducción

Una vez comprendido el sistema del patrimonio gastronómico desde el enfoque de la complejidad nutrido del diálogo de saberes, religando los componentes del propio recurso (tanto el tradicional como las nuevas tendencias, puesto que se trata de un sistema dinámico en constante cambio), interrelacionando los ámbitos productivos, de comercialización, de transformación, de consumo e incluso de manejo de los desechos, se puede apreciar una adscripción de diversas significaciones que determinan su valorización mediante los procesos de activación patrimonial que están determinados por los diferentes actores que participan de los mismos. La interrelación está marcada por discursos que valoran la importancia sociocultural, histórica y simbólico-espiritual, además de la gran importancia de su valoración como recursos naturales, nutritivos y medicinales. La articulación del sistema se orienta a lograr el desarrollo social y económico sostenible, con estrategias que pasan por la inclusión y la equidad social, la conservación de los recursos, su difusión, promoción y revalorización. Los actores participan vinculados a determinados componentes de la cadena y así como entre ellos.

Cada sector actoral identificado fue analizado con relación a las estrategias específicas desarrolladas y su interrelación con la cadena productiva y con las otras instancias actorales. Los discursos manejados implican coincidencias y divergencias, haciendo mayor énfasis en valores socioculturales o discursos naturales-nutricionales, con impactos diversos. Las percepciones, orientaciones y expectativas desde los diferentes actores también difieren, lo que afecta al relacionamiento con los demás elementos del sistema y/o su no consideración como parte del mismo.

Emergentemente aparecen nuevos elementos ligados: el mercado interno y externo, especialmente vinculado a la producción y a las políticas, las instancias de cooperación, ligadas a movimientos gastronómicos y a las políticas, con proyectos específicos enfocados en producción, transformación y educación y en menor medida al turismo gastronómico. Igualmente, en el ámbito de la transformación, existen marcadas diferencias en los enfoques de gastronomía tradicional frente a gastronomía moderna e innovadora con identidad.

También emergen conflictos en torno a recursos patrimoniales, elaboraciones patrimoniales y cocinas patrimoniales en cuanto a sus definiciones y características. En el caso de las cocinas patrimoniales se identifican con la cocina de autor y la cocina con identidad.

Se ha podido evidenciar en el proceso de investigación la existencia de una serie de experiencias articuladas entre sí que han permitido desarrollar procesos de activación patrimonial para la revalorización del patrimonio gastronómico. Si bien, como indica Rossels,

En nuestro medio, cada parte de la cadena alimentaria está divorciada de la otra. Así, la alimentación no tiene relación con la nutrición o ésta es un conjunto de conocimientos que se lanzan de manera difusa en programas de televisión y otros medios a cargo de personas no siempre calificadas (Rossels, 2017: 31).

Los procesos de activación patrimonial en Bolivia han estado en gran medida caracterizados por tratarse de iniciativas particulares, con poca o ninguna articulación entre actores, o con una mera articulación con actores “escogidos”, lo que afecta a los resultados e impactos obtenidos a través de ellas. Sin embargo, es de destacar que el *boom* mundial de la gastronomía no nos ha dejado ajenos, y que cada vez más se visibilizan estrategias que se enfocan a una mirada más integral, holística y sistémica de todo este complejo que se ha denominado sistema del patrimonio gastronómico.

A partir de las diferentes miradas, estrategias, conocimientos y saberes ligados que generan los distintos actores, se pueden establecer paralelismos y particularidades en nuestro contexto en torno a la revalorización del patrimonio gastronómico.

Antecedentes: los intentos de construcción de las cocinas nacionales y locales en Latinoamérica

En cuanto a la reflexión sobre la construcción de las cocinas nacionales y locales en Latinoamérica, Laborde y Medina (2015) consideran que en el contexto latinoamericano un punto en común es la construcción de los nacionalismos, proceso que, sobre todo a partir del siglo XIX, integraron el rescate de recetarios que

obedecieron, también, a la siguiente regla genérica: crear un discurso identitario propio y separarse, tanto cultural como ideológicamente, de la metrópoli. La invención, estandarización y valoración de las cocinas nacionales sirvió con eficacia para fijar una idea de nación sobre bases específicas (Laborde y Medina, 2015: 90).

Los recetarios, bajo esta óptica, se encontraban ligados al discurso de construcción de cocinas nacionales con el fin de asentar las bases identitarias de las nuevas naciones. Cada país, en ese sentido, fue estableciendo las bases de sus cocinas nacionales seleccionando elementos entre los disponibles. De los recetarios del pasado (con fuerte influencia francesa), se pasó, poco a poco, a la creación de cocinas nacionales y a partir de ellas a la cultura gastronómica y al patrimonio gastronómico actual (Laborde y Medina, 2015). En estos procesos de construcción de las cocinas nacionales se fue también trabajando la integración identitaria de aquellos componentes marginales de la población (como los indígenas). El proceso inició de forma relativamente reciente en comparación con los contextos europeos: “sólo hasta la década de 1830 se comenzaron a producir discursos culinarios formales, conscientes de sí mismos, que buscaban representar una cocina propia, americana” (Laborde y Medina, 2015: 91).²

Los recetarios publicados en América Latina durante el siglo XIX, e inclusive ya iniciado el siglo XX, participan de estas dinámicas de orden político: están íntimamente imbricados en ellas, al mismo tiempo que son reflejo y función de la construcción nacional. De acuerdo a sus propios ritmos y circunstancias, las jóvenes repúblicas van conociendo títulos como *El cocinero puerto-riqueño* (1859), *Manual de Artes, Oficios, Cocina i Repostería, obra sacada de los mejores autores y acomodada a las necesidades de los granadinos*, así como *Las circunstancias de la república* (1853), *Cocinero de los enfermos convalecientes y desganados: manual de comida cubana* (1862), *La mesa peruana* (1867), *La cocina argentina* (1887) o *La cocinera oriental* (1904) (Laborde y Medina, 2015: 92).

De acuerdo a la cita, es posible ver las aspiraciones nacionalistas de estos recetarios.

A partir del ejemplo de México, las publicaciones irán tomando en cuenta cada vez más productos y utensilios puramente locales, empezando así a dar ciertas especificidades a las cocinas, muy ligado a las élites nacionales. Con la identificación de la élite con lo nacional, se empiezan a rescatar elaboraciones de

2 Es interesante, pero no el objetivo de este artículo, que en la interpretación de Laborde y Medina (2015) se habla de un proceso de construcción de la identidad gastronómica latinoamericana a partir de un proceso de des-hispanización ligado con las independencias, con una mirada a la culinaria francesa para ello, para posteriormente irse desligando también de esta influencia francesa para constituir cocinas con identidad propia (aunque en función de las miradas, buena parte de las nuevas tendencias gastronómicas y formativas en la región siguen cercanas a ese afrancesamiento).

la cocina popular y ordinaria, incluso especialidades regionales, aunque no todavía la de las poblaciones indígenas. Desde la literatura también se empiezan a ver obras que reivindican las comidas nacionales, y poco a poco se percibe un mayor prestigio de lo local y el rechazo a lo extranjero.

Los finales del siglo XIX y el siglo XX se caracterizan por

nuevas alianzas, pactos e inclusiones sociales que ensanchan la base política de las élites encuentran su lugar en la definición de las cocinas nacionales. En los últimos años, las cocinas de América atraviesan un proceso de redefinición que muestra una reorientación significativa, el cual ha de ser entendido y explicado en función de un nuevo contexto político, económico y social, tanto del continente como del mundo (Laborde y Medina 2015: 98).

El turismo como medio y consecuente de los procesos de activación patrimonial

Mucha de la evolución del discurso en torno a las cocinas americanas ha tenido relación con el turismo como sector económico y como práctica cultural. Fundamentalmente se reconoce como elementos de dinamización de las cocinas nacionales y regionales al patrimonio gastronómico, al turismo gastronómico, la gastrodiplomacia y la construcción de la marca-país.

El patrimonio gastronómico es un recurso turístico de gran valor y ampliamente reconocido como tal. Sirve como atracción de visitantes y turistas, y tiene una gran adaptabilidad a diferentes tipos de mercados. Adicionalmente, son claras las estrategias relacionadas como las denominaciones de origen, las indicaciones geográficas, las declaratorias patrimoniales y otras certificaciones de calidad que estimulan y preservan las producciones locales. El turismo hace un gran aporte en la revalorización de las identidades y culturas locales a partir del desarrollo de ferias y rutas gastronómicas, convirtiéndose en una de las estrategias claves como motor de desarrollo económico local.

Advertidos de estos instrumentos y posibilidades, diversos actores de la política pública, la academia, productores rurales, empresarios del turismo y representantes de la comunidad civil, han iniciado en América procesos de redefinición de sus cocinas. De las cocinas nacionalistas se ha pasado a las cocinas patrimonialistas; de los libros de recetas a los expedientes y a los inventarios (Laborde y Medina, 2015: 99).

En la actualidad, estos procesos de activación patrimonial mediante las declaratorias patrimoniales resaltan aquellos alimentos, técnicas y elaboraciones históricamente marginados y que hoy se han convertido en elementos de orgullo identitario.

Estos procesos han implicado un mayor protagonismo de los actores locales en relación con su patrimonio, pero que está condicionado por modelos y políticas de instituciones globales, supranacionales y estatales, así como por las demandas de patrimonialización del mercado. Se trata de procesos que se consideran en sí mismos sustentables y que aportan al empoderamiento de los actores, sobre todo aquellas comunidades y gru-



Con la identificación de la élite con lo nacional, se empiezan a rescatar elaboraciones de la cocina popular y ordinaria, incluso especialidades regionales, aunque no todavía la de las poblaciones indígenas.

pos marginados históricamente. Estos dos puntos, empoderamiento y sustentabilidad, son vistos como una vía de desarrollo económico y representación política.

La toma de conciencia de la identidad nacional y de las identidades regionales y locales, es un paso fundamental para comprender los procesos de activación patrimonial ligados al patrimonio gastronómico.

Si bien los procesos de activación patrimonial están ligados en gran medida al poder político, estos “repertorios patrimoniales también pueden ser activados desde la sociedad civil por agentes sociales diversos [...] aunque, para fructificar, siempre necesitarán el soporte [...] del poder” (Prats, 1997: 35). Estos procesos de activación patrimonial deben ser entendidos como procesos de construcción de significados y sentidos de los recursos culturales a través de la asignación de valores que hacen los actores sociales con ciertos objetivos y respondiendo a determinadas necesidades y expectativas. En ese sentido, nunca se puede considerar que se trata de procesos pasivos o que su único fin es la preservación del pasado sino que son procesos activos de relacionamiento de objetos, prácticas, saberes y lugares que seleccionamos por sus características particulares y en función de ese conjunto de necesidades, expectativas, etc., que se mencionaron anteriormente.

Actores y redes de la patrimonialización

Existe una gran diversidad de actores implicados en estos procesos de activación internacional, por ejemplo, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), gobiernos nacionales, instituciones locales, organizaciones sociales, organizaciones empresariales y otros similares. Algunos de ellos no participan directamente del patrimonio, pero sí están relacionados precisamente a partir de esa maraña de relaciones internas y externas que hacen que los procesos de activación patrimonial no sean lineales por la diversidad de actores, acciones y sitios desde los cuales se constituyen.

Se trata, sin duda alguna, de lo que Mendoza Mejía (2018: 17) denomina “patrimonialización en red”:

Podríamos hablar de un proceso de patrimonialización en red; en la cual diversos actores confluyen en un sistema organizado en redes, nodos y flujos. Redes o enlaces que conectan o no a actores en el proceso de atribuirle valor a una práctica cultural específica; con nodos interconectados con mayor o menor importancia; en donde lo que fluye son valores, intereses y significados que conectan o desconectan actores; una red que siempre está en continua reconfiguración.

Esta idea de patrimonialización en red la relaciona con la propuesta de Deleuze y Guattari (2016) del modelo rizoma:³ “se trata del modelo que no cesa de constituirse y destruirse, y del proceso que no cesa de extenderse, interrumpirse y recomenzar” (Deleuze y Guattari, 2016: 58; en Mendoza Mejía, 2018: 77):

Las características de este modelo son una multiplicidad de flujos, direcciones cambiantes e intercambiables, sin un centro, establecida a partir de relaciones y conexiones transversales (interconexión), con reconfiguraciones y reconstrucciones continuas. En este sentido, es posible comprender a los procesos de construcción del patrimonio dentro de este modelo, en el cual el punto de convergencia son las prácticas o elementos culturales que serán sujeto del proceso. Donde actores interconectados entre sí o no, confluyen o divergen en las motivaciones, significaciones y finalidades de la patrimonialización. Se podría decir que este flujo (de significados y valores) recorre las líneas que conectan a los actores y confluyen a través de los elementos culturales generando patrimo-

3 En la perspectiva del modelo rizoma, es importante destacar que se trata de un modelo dinámico, que se puede modificar, y donde las conexiones pueden romperse y pueden generarse nuevas conexiones.

nio. Este proceso, como se mencionó, no es fluido *per se*, existen fricciones, conflictos y mediaciones en torno a la significación y patrimonialización resultante.

Mendoza Mejía (2018) propone una categorización de tipos de procesos de activación patrimonial en función de los actores y orientaciones de los mismos: patrimonialización primaria, patrimonialización cogestiva, patrimonialización académica, patrimonialización religiosa, patrimonialización para el consumo (aunque sería preferible hablar de patrimonialización turística), patrimonialización institucional y patrimonialización global.

El primer tipo de proceso de activación patrimonial es el emprendido por los actores locales a escala local, como portadores y practicantes y que asignan las significaciones a estos elementos patrimoniales, y que serían procesos de patrimonialización primaria. Analizando las experiencias revisadas en este documento, las ferias gastronómicas municipales responden inicialmente a esta patrimonialización primaria.

Cuando los procesos de activación patrimonial son promovidos por actores independientes pero que pueden estar relacionados entre sí, como las Organizaciones No Gubernamentales (ONG), organizaciones sociales y la academia, generan procesos de colaboración con los actores patrimonializadores y así se puede hablar de patrimonialización cogestiva. El caso de Ruta SaboreArte Chiquitos es una buena muestra de ello.

Podemos encontrar ejemplos de patrimonialización académica desde las investigaciones y significaciones provenientes de procesos de investigación, como es el caso de *Antología de la gastronomía boliviana* (2018), *Registro del patrimonio alimentario de Tiwanaku* (2020) y *Chiquitos* (2019).

Sin duda, el turismo gastronómico ha sido considerado una oportunidad para la revalorización del patrimonio gastronómico y motor del desarrollo local sustentable. En palabras de Prats: “las activaciones patrimoniales han adquirido otra dimensión, han entrado abiertamente en el mercado y han pasado a evaluarse en términos de consumo” (Prats, 2005: 22). La mercantilización, los fenómenos de turistificación y festivalización son ejemplos claros de esta tendencia. Desde la constitución de festivales gastronómicos, rutas gastronómicas y la venta de *souvenirs*, son parte de esta patrimonialización turística.

En el caso de la patrimonialización institucional, esta es promovida a través de los dispositivos culturales y legislativos de los Estados, es un proceso que se da a partir del reconocimiento, visibilidad y difusión de los elementos culturales, impulsado por diversas instancias del gobierno local, regional y nacional, así como de las instancias encargadas de la política cultural en dichos niveles. Las declaratorias patrimoniales, municipales, departamentales y nacionales son un claro ejemplo de ello, pero también estrategias como la Denominación de Origen, indicaciones geográficas y certificaciones de calidad de los productos.

El último nivel es el de la patrimonialización global a partir del marco establecido particularmente por la UNESCO, quien establece ciertos requisitos para el reconocimiento internacional de los patrimonios en las Declaratorias de Patrimonio Oral e Intangible, las Listas de Patrimonios Representativos y las Listas de Mejores Prácticas de Salvaguarda. En este nivel claramente están los ejemplos de países como México, que ya cuenta con la declaratoria de la Cocina Michoacana, y Perú, que desde hace varios años atrás está trabajando también en elevar su cocina a Declaratoria UNESCO. Se menciona mucho en Bolivia que existe el potencial para poder obtener la declaratoria UNESCO de nuestras gastronomías, pero todavía es preciso trabajar en la revalorización de nuestros patrimonios en este ámbito antes de poder apuntar a la declaratoria internacional.

Estos tipos de patrimonialización, propuestos por Mendoza Mejía (2018), sí se ajustan a las experiencias desarrolladas en el país, pero es preciso comprender que están interconectadas entre sí, por lo que las ferias gastronómicas no se pueden comprender sin la patrimonialización institucional y turística. La experiencia de Ruta SaboreArte Chiquitos ha implicado una patrimonialización cogestiva, primaria, turística e institucional; la publicación de *Antología de la gastronomía boliviana* (2018) responde a un proceso de patrimonialización académica, pero también institucional, puesto que el libro forma parte de la Biblioteca del Bicentenario de Bolivia (BBB), dependiente de la Vicepresidencia del Estado Plurinacional de Bolivia. Las declaratorias patrimoniales responden a una patrimonialización institucional, pero también primaria, ya que son las propias organizaciones sociales las que en muchas ocasiones inician estas declaratorias o bien son cogestivas, cuando desde la academia o las ONG, promueven estas acciones legislativas.

Estrategias y redes de patrimonialización en Bolivia

El panorama, por tanto, es claramente complejo, con múltiples interconexiones entre los componentes, actores y estrategias involucradas para alcanzar el fin común: la revalorización del patrimonio gastronómico.

Con base en las experiencias que se han ido analizando en el país (ver Figura 1), se ha desarrollado un esquema integrador de nuestras experiencias de activación del patrimonio gastronómico en Bolivia. Si bien cada experiencia tiene sus propias articulaciones, la suma de todas ellas muestra un esquema que se considera fundamental a futuro a fin de poder planificar de forma más integral acciones conducentes a la revalorización del patrimonio gastronómico.

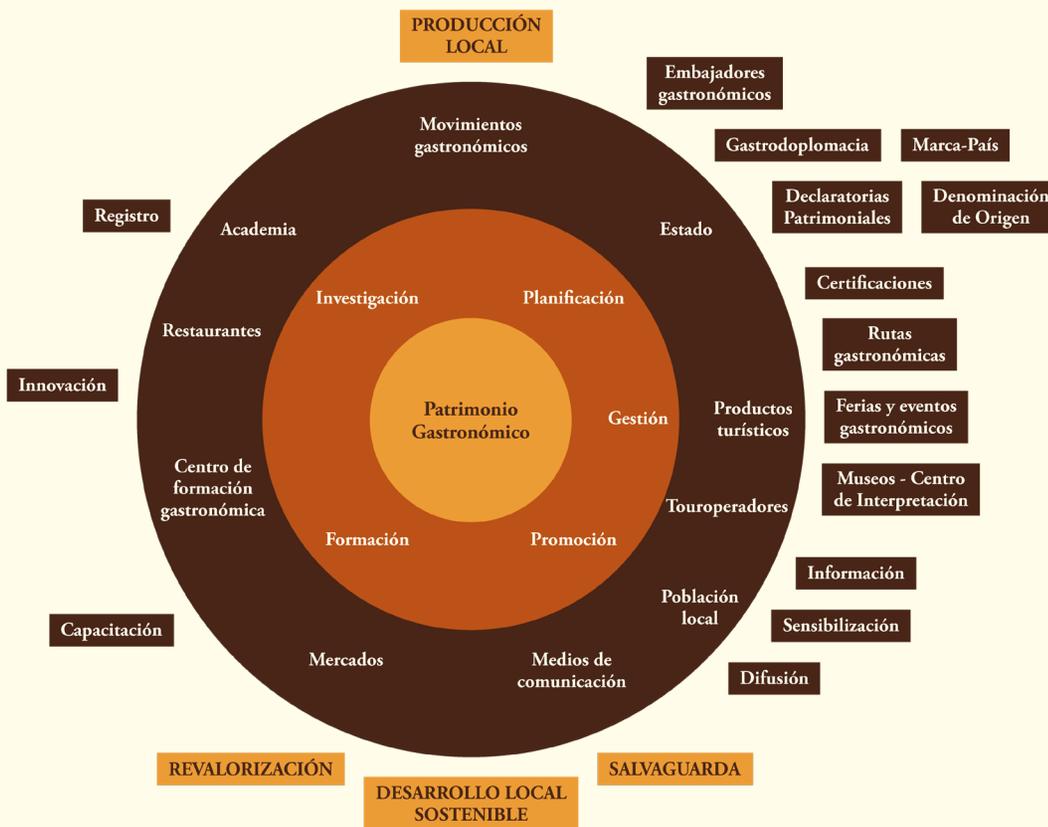


Figura 1: Esquema de la articulación de estrategias a partir del análisis de experiencias en Bolivia.
Fuente: Elaboración propia.

El centro de todo es el patrimonio gastronómico. Para alcanzar los objetivos de revalorización, salvaguarda y desarrollo local sostenible, se han desarrollado estrategias ligadas con estos ámbitos: Investigación, Planificación y Gestión y Promoción y Formación. En estos ejes estratégicos están involucrados diversidad de actores:

- En el ámbito de la Investigación (ver Figura 2) encontramos a la academia, pero también a los movimientos gastronómicos, centros de formación gastronómica y restaurantes, donde las acciones implementadas han sido las publicaciones científicas, registro e innovación gastronómica.

Como se puede apreciar en esta figura, la responsabilidad de la investigación al principio parecería corresponder principalmente a la academia y a los centros de formación gastronómica, pero con base en las experiencias mostradas, los cocineros, chefs y restaurantes también desarrollan esta fundamental labor (así como los movimientos gastronómicos). Con carácter secundario, pero igualmente necesario en esta articulación, se encuentra el Estado,⁴ el cual debe asumir la responsabilidad de desarrollar investigaciones en torno a los patrimonios culturales existentes, la población local y organizaciones sociales, como principales depositarios de estos patrimonios, y los medios de comunicación que deben no solo desarrollar investigaciones periodísticas sino coadyuvar a la difusión de estos conocimientos. Como ejemplos se pueden mencionar la ya aludida *Antología de la gastronomía boliviana*, de Beatriz de Rossels o Yolanda Borrega, con *Identidades culturales alimentarias paceñas* (2022).

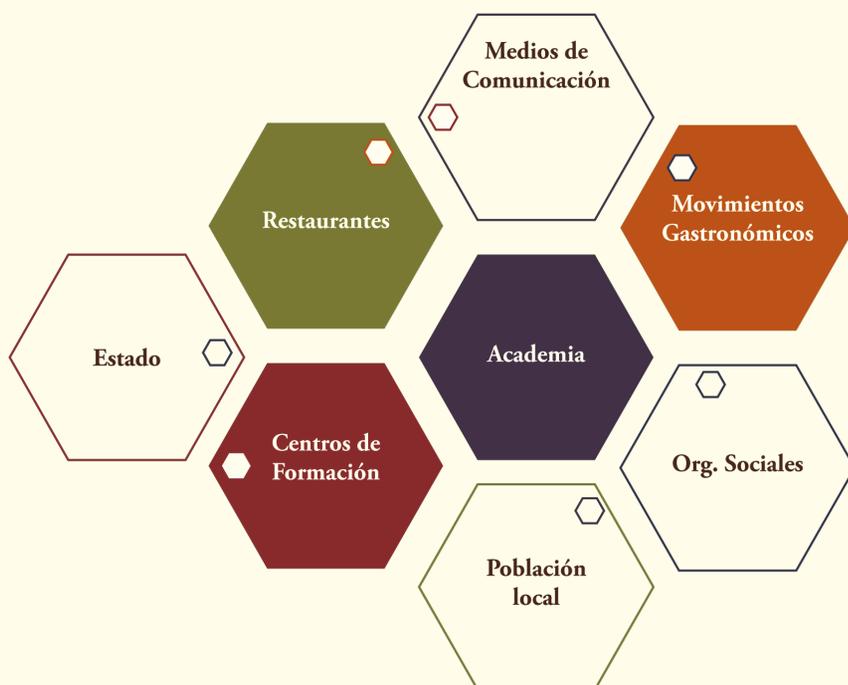


Figura 2: Articulación de actores: investigación.

Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo.

El centro de todo es el patrimonio gastronómico. Para alcanzar los objetivos de revalorización, salvaguarda y desarrollo local sostenible, se han desarrollado estrategias ligadas con estos ámbitos: Investigación, Planificación y Gestión y Promoción y Formación.

⁴ En algunos casos, desde diferentes niveles de gobierno, se han tenido experiencias en investigación, destacando los trabajos publicados en 2011 por el municipio de La Paz sobre la gastronomía paceña.



Figura 3: Articulación de actores: Investigación.
Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo.



Figura 4: Articulación de actores: Promoción.
Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo.

- En el ámbito de la Formación (Figura 3), tenemos no solo los centros de formación gastronómica, sino la articulación también con restaurantes y mercados y, en menor grado, con la academia, donde las acciones fundamentales son la capacitación y la innovación.

Nuevamente, las experiencias muestran que la formación gastronómica ha tenido como base a los centros de formación gastronómica, y que tradicionalmente no han articulado esta función con otros actores. Cobran relevancia las posibles articulaciones con la academia y los movimientos gastronómicos, así como organizaciones sociales, población local y el propio Estado a partir de sus políticas tanto educativas como culturales, alimenticias y de salud, principalmente. En el caso de los medios de comunicación, si bien los especialistas mencionaron que cumplen con una labor educativa, esta no se adscribe a la formación gastronómica como tal, por lo que son actores que, desde su propio ámbito, sean medios tradicionales o digitales, aportan a la difusión e información de actividades y logros.

- En el eje de Promoción (Figura 4), nos encontramos ligados a la parte pública, touroperadores, medios de comunicación, mercados y población local. Acá podemos hablar de acciones de sensibilización, información, desarrollo de museos y centros de interpretación.

En este componente se podría asumir, erróneamente, que los medios de comunicación son los principales responsables de la difusión y promoción del patrimonio gastronómico. Nada más lejos de la realidad, toda vez que el Estado asume responsabilidades específicas en este sentido de acuerdo a la Ley del Patrimonio Cultural Boliviano, siendo el sector turismo uno de los que aporta principalmente con la promoción y el aprovechamiento de estos patrimonios. Nuevamente, se considera que las acciones promocionales debieran articular no solo a estos actores, sino a la población local y organizaciones sociales, ya que si ellos no valoran su patrimonio todo esfuerzo es vano en torno a su activación patrimonial, y la articulación fundamental con la academia, centros de formación gastronómicos y los movimientos gastronómicos que disponen de sus propios canales y códigos comunicativos para coadyuvar en las labores de promoción del patrimonio gastronómico.

- Dentro de la Planificación y Gestión (ver Figura 5), nos encontramos con dos tipos de actores fundamentales: el Estado y el turismo. El Estado, promoviendo declaratorias patrimoniales, denominaciones de origen y certificaciones, pero también impulsando la marca-país a través de la gastrodiplomacia, donde también se involucra el turismo, los medios de comunicación, los cocineros y chefs como embajadores gastronómicos.

En el contexto del desarrollo de la marca-país (ver Figura 6), queda mucho por hacer en Bolivia. Para lograr un impacto similar a las experiencias internacionales ya existentes, es preciso trabajar desde todos los ámbitos de forma coordinada. Si bien la gastrodiplomacia se puede convertir en una estrategia central del Estado en donde se articulan actores como el sector turístico y los cocineros. En este ámbito, los medios de comunicación son fundamentales (como pasó en el caso peruano), mientras que la academia, centros de formación gastronómicos y movimientos gastronómicos, asumen la responsabilidad de la identificación, investigación, registro, promoción y difusión del patrimonio gastronómico, en colaboración y coordinación con los demás actores.



Figura 5: Articulación de actores: Promoción y Formación.
Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo.

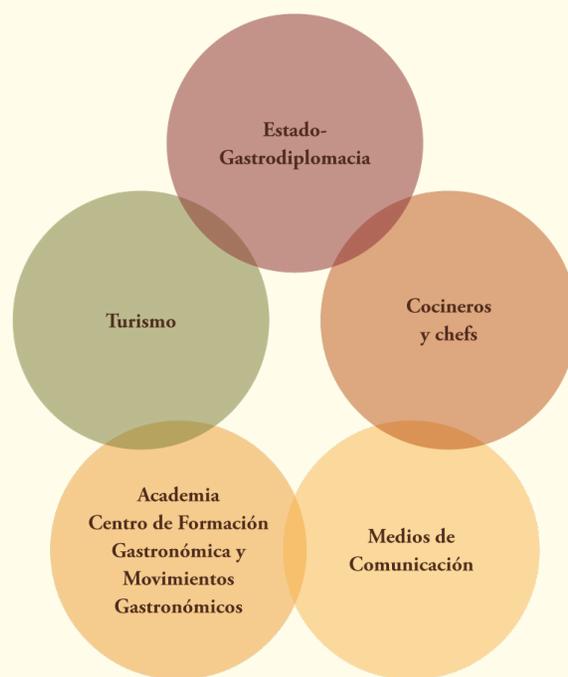


Figura 6: Articulación de actores: Gestión marca país.
Fuente: Elaboración propia con base en trabajo de campo.



Figura 7. Articulación de actores: Turismo.
Fuente. Elaboración propia con base en trabajo de campo.

El contexto turístico (Figura 7) se enfoca específicamente a impulsar el desarrollo local a partir de la implementación de productos turísticos como las ferias gastronómicas, rutas gastronómicas, museos y centros de interpretación, donde la participación de organizaciones de productores, restaurantes y el propio Estado, en sus diferentes niveles, también cobra significación.

El sector turismo, en este sentido, debe involucrar tanto al Estado como a los actores locales (productores, transformadores, artesanos, artistas, organizaciones sociales), como a movimientos gastronómicos, centros de formación y la academia. Adicionalmente, las experiencias muestran la articulación y colaboración con actores externos como la cooperación internacional, ONG y fundaciones. Los medios de comunicación deben articularse en mayor medida con estas estrategias y no solo visibilizar acciones específicas que no permiten mantener canales permanentes de información, promoción y difusión en los mercados meta. Asimismo, es fundamental articular con el rubro de servicios turísticos como la hotelería, el transporte, etc.

Conclusiones

Si bien todavía, no muy lejos de la afirmación que hace Rossels (2018) en relación a la escasa articulación entre estrategias y actores, podemos ver las experiencias y una tendencia clara en la línea de lo que afirma Mendoza Mejía (2018), como la patrimonialización en red. No se trata solo de cómo se han ido impulsando y desarrollado estas estrategias, el rol complementario de determinados actores (como los medios de comunicación), sino que el interés se enfoca precisamente a esa articulación, a esa conformación de redes que es la que permite alcanzar los objetivos propuestos. Solo con una planificación clara enfocada a este modelo, se podrá alcanzar a futuro mejores resultados en la activación patrimonial de nuestro patrimonio gastronómico, y aspirar a ese anhelo que tienen muchos connacionales: la declaratoria UNESCO de nuestros patrimonios gastronómicos. Está claro que la articulación de actores es un hecho ya consolidado en las estrategias desarrolladas. Lo que todavía falta por trabajar es el nivel de la

articulación de acciones: sin registro no es posible desarrollar ningún proceso de activación patrimonial que realmente se enfoque en alcanzar el objetivo y ser sostenible. Una declaratoria patrimonial, sin investigación previa, sin articular con el sector turístico, sin involucramiento de los medios e incluso de las escuelas de formación gastronómica para su difusión y sensibilización de la población, nunca será más que un simple papel sin ningún efecto en la sociedad. Mientras que la articulación, no solo de actores, sino de acciones, permite vislumbrar horizontes más halagüeños para este gran trabajo que es la revalorización del patrimonio gastronómico.

Bibliografía

BOLIVIA.

2014. “Ley N° 530”. *Ley del Patrimonio Cultural Boliviano*. La Paz, Bolivia.

Disponible en: www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/bo/bo046es.pdf (consultado en marzo de 2019).

BORREGA, Yolanda.

2021. *Identidades culturales alimentarias paceñas*. Gobierno Autónomo Municipal de La Paz. La Paz, Bolivia.

LÓPEZ M., Patricia (editora).

2019. *Revalorización del patrimonio alimentario chiquitano*. CEPAC. Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

DELEUZE, Gilles y Félix GUATTARI.

2016. *Rizoma*. Fontamara. Ciudad de México, México.

LABORDE, G., Medina, X.

2015. “De los recetarios nacionales a los expedientes patrimoniales. Una confrontación de identidades y políticas culturales”. En: *Estudios del hombre*, núm. 33: 89-104.

Disponible en: www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/esthom/pdfs/esthom33.pdf (consultado en enero 2020).

MENDOZA MEJÍA, J.

2018. “Reflexiones en torno a los procesos de patrimonialización del patrimonio cultural inmaterial”. En: *Patr y Ter*: 78-83.

MENDOZA SALAZAR, David.

2011. *La gastronomía paceña en el ciclo festivo y cotidiano*. Gobierno Autónomo Municipal de La Paz. La Paz, Bolivia.

MIGA.

2020. *Registro del patrimonio alimentario regional de Tiwanaku: Hacia un turismo gastronómico con identidad*. Movimiento de Integración Gastronómico Alimentario de Bolivia. La Paz, Bolivia.

PRATS, Llorenç.

2005. “Concepto y gestión del patrimonio local”. En: *Cuadernos de antropología social*: 17-35.

ROSSELS, Betriz.

2018. *Antología de la gastronomía boliviana*. Biblioteca del Bicentenario de Bolivia. La Paz, Bolivia.



THAKHI MUSEF

◆ CAMINOS DEL MUSEF ◆

