

EMPANADAS, TAMALES Y CARPACCIO DE LLAMA

Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca - Argentina

Marcelo Álvarez^{*}
INAPL – Buenos Aires Argentina
Gloria Sammartino^{**}
Universidad de Buenos Aires - Argentina

Resumen: El objetivo de este trabajo es analizar críticamente las dinámicas contemporáneas que entrecruzan los campos de la cultura y del turismo y donde los alimentos y la producción culinaria con marca de tradición y autenticidad se convierten en patrimonio y recursos en el contexto de unas gestiones del desarrollo local y regional que asumen la promoción turística de la diversidad cultural. Se trata de incursionar, a través de la presentación del caso de la Quebrada de Humahuaca en el noroeste argentino, en el conflicto montado entre los procesos de reivindicación identitaria de las comunidades anfitrionas y la producción de un patrimonio (alimentario) reclamado por el consumo turístico de la nostalgia, la diferencia, la autenticidad y el exotismo.

PALABRAS CLAVE: patrimonio alimentario, gastronomía, turismo cultural, Quebrada de Humahuaca.

Abstract: Empanadas, Tamales and Lama Carpaccio. Food Heritage and Tourism at the Quebrada de Humahuaca, Argentina. This article explores the contemporary dynamics that intersect the fields of culture and tourism in which food and culinary production with marks of tradition and authenticity become heritage and resources in the context of local and regional development particularly committed with tourist promotion of cultural diversity. Through the presentation of the case of the Quebrada de Humahuaca in Northwestern Argentina, the paper discusses the conflict between the processes of identity reivindication of the hosts communities and the production of a food and culinary heritage claimed by the tourist consumption of nostalgia, difference, sustainability and exoticism.

KEY WORDS: Food Heritage, Gastronomy, Cultural Tourism, Quebrada de Humahuaca.

INTRODUCCION

Este trabajo se propone sumar los datos registrados en un trabajo de campo realizado en la Quebrada de Humahuaca al debate sobre la incorporación de productos alimenticios y comidas como recursos patrimoniales en el marco del reposicionamiento de la diversidad cultural en la gestión del desarrollo local especialmente articulado con las prácticas turísticas contemporáneas. Se trata de contribuir a la reflexión sobre los procesos de activación patrimonial alimentaria, sus repercusiones

^{*} Antropólogo por la Universidad de Buenos Aires. Investigador en el Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano (INAPL). Responsable del Proyecto "Alimentación, Territorio e Identidad. El Patrimonio Cultural Alimentario Argentino". Miembro del Consejo de Honor de IBERTUR (Red de Patrimonio, Turismo y Desarrollo Sostenible), Universidad de Barcelona. E-mail: marcelo.alvarez@inapl.gov.ar

^{**} Antropóloga por la Universidad de Buenos Aires. Docente de la Cátedra de Socioantropología, Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina, UBA. Miembro de ICAF Argentina (International Commission on Anthropology of Food). E-mail: gloriasammartino@gmail.com

socioculturales, económicas y políticas (la movilización de diversas formas de reivindicación y autorreferencia de colectivos sociales, la intervención de "expertos", la valorización de usos y saberes locales en el marco de la diversidad cultural, la apertura de nuevos sectores de mercado y actuación económica), sus aportaciones y limitaciones. Se apela a la bibliografía para sostener que se ha escrito suficientemente acerca del modo en que el patrimonio aparece incluido en los procesos de construcción de productos, lugares, rutas e itinerarios vinculados al turismo y especialmente al adjetivado como "turismo cultural". De la misma manera se ha dado cuenta de las recomendaciones promovidas por UNESCO y otras agencias internacionales y regionales con el objeto de orientar la proyección de políticas de promoción de la diversidad cultural y de protección, conservación integrada y sustentable y valorización del patrimonio cultural asociadas al desarrollo y la generación de renta.

Aquí se intenta presentar, a través de un caso situado, la trama de los conflictos abiertos por la presión que ejercen los flujos turísticos sobre la misma diversidad cultural y sus expresiones (entre ellas las alimentarias) apuntando a las tensiones que se establecen entre la dinámica global y las prácticas locales asociadas, en tanto las nuevas formas del turismo contemporáneo y la construcción de productos turísticos requieren de la identificación de sitios, bienes y prácticas referenciales, donde el patrimonio, especialmente el adjetivado como "inmaterial" ocupa cada vez más un lugar privilegiado.

A medida que aumenta la competencia entre los destinos turísticos, la cultura local se convierte en una creciente e importante fuente de recursos para la creación de nuevos productos destinados a atraer turistas. En este contexto, los alimentos y las comidas con sello local y regional aparecen con un importante rol a jugar no sólo porque el acto de comer es central en la experiencia turística, sino porque la propia experiencia gastronómica se ha instalado como una importante fuente de diálogo intercultural en las sociedades contemporáneas.

Los viajeros de la era posindustrial, desentendidos de las movilizaciones del turismo masivo, se dirigen hacia lugares diferenciados, exóticos y localizados. De hecho, el aspecto básico del proceso de creación de atractivos turísticos en la contemporaneidad es la definición y difusión de "marcadores" donde la cultura tiene más predicamento y por tanto, donde el patrimonio -más allá de su carga simbólica y de su capacidad intrínseca de constituirse en referente emblemático de una cultura concreta- adquiere un *valor agregado*: el de su rentabilidad económica a través de la recuperación y promoción de las expresiones culturales de determinadas zonas y su reutilización como nuevas manifestaciones para la recreación y el ocio.

El "patrimonio heredado" aparece como el objeto de atención que marca las pautas de gestión de programas y acciones relacionadas con el desarrollo local y el quehacer turístico. Pero ahora no son sólo los centros históricos, los sitios arqueológicos y los museos; sino también las fiestas, ceremonias, rituales, las prácticas culinarias y otros usos simbólicos los que son movilizados como recursos en el turismo y en la promoción de industrias centradas en el aprovechamiento del

patrimonio cultural (en 1989 la UNESCO incluyó a las “artes culinarias” en su definición operativa del patrimonio inmaterial). De este modo puede afirmarse que el turismo contemporáneo remite a una creciente valoración de las identidades colectivas locales, acompañada no pocas veces por una apropiación nostálgica del pasado a través de la recuperación, reinterpretación y recreación performática de diversas expresiones culturales.

La emergencia de estas valoraciones recientes con relación al pasado ha encaminado el desarrollo de gestiones concretas destinadas a rescatar, destacar y resignificar diversos bienes culturales mediante procesos de patrimonialización o de asignación de valores asociados a criterios de continuidad, autenticidad e identidad. Pero los movimientos de patrimonialización -construcción social del patrimonio - se rigen por unos mecanismos complejos: la patrimonialización supone algo más que rescate y conservación; suma procesos de selección, fragmentación, descontextualización, modificación de usos y funciones, adaptación y reinterpretación, orientados por el papel que se va a atribuir a ese patrimonio, por el espacio que va a ocupar y por los intereses de agentes e instituciones diversas (Espeitx, 2008).

La patrimonialización se conforma como un modo de añadir valor a una serie de prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades. Estos procesos de selección patrimonial se relacionan con una valoración sobre un conjunto de referentes culturales que son asumidos como elementos específicos de diferenciación y cohesión por diferentes grupos y agentes sociales (lo que define el contenido político de estos procesos, puesto que permiten visibilizar y acentuar ciertos referentes de algunos colectivos e invisibilizar o silenciar otros).

Los alimentos caracterizados como “productos tradicionales”, “productos típicos” o “productos de la tierra” y ciertos conjuntos de elaboraciones designadas como “platos típicos” o “platos regionales” también son fruto de esa construcción social y conforman un patrimonio “activo” (no congelado) vinculado a un territorio y tensionado entre la permanencia y la innovación, en tanto constituye un complejo modificable por la acción continua de apropiaciones, intercambios, adaptaciones, nuevas preferencias alimentarias, prácticas de consumo e interpelaciones de la dimensión identitaria.

Desde el inicio del inventario del patrimonio culinario francés a cargo del Conservatorio Nacional de las Artes Culinarias (CNAC) bajo la tutela de los Ministerios de Cultura, Agricultura, Medio Ambiente y Turismo y el Programa “Sitios Notables del Gusto” (*Sites Remarquables du Gôut*) a comienzos de la década de 1990, otros países del sur de Europa (como Portugal y España) y también latinoamericanos (Brasil, México, Guatemala, Colombia y Perú) han multiplicado los ejemplos en los que la activación patrimonial de ciertos productos y especialidades culinarias (a través de acciones de protección jurídica como las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas en el caso de los productos y de registros y declaratorias culturales en el caso de las preparaciones) se vincula tanto con la valoración de la diferencia cultural como con la regeneración económica, la promoción turística de lo local y el desarrollo sustentable. Incluso en países como la Argentina, donde han predominado

modalidades turísticas basadas en activos naturales, los emblemas culturales (entre los que se encuentran diversas manifestaciones de las cocinas locales y regionales) están ganando espacios en las políticas culturales y en las estrategias empresarias del turismo (Alvarez, 2008).

Así es que los productos locales y las tradiciones culinarias de las zonas anfitrionas son ahora consideradas, en el discurso de diversos actores de la cultura y del turismo, tanto como un patrimonio a ser valorizado y como una herramienta para un desarrollo local que invoca la preocupación por el medio ambiente, la sustentabilidad de la biodiversidad y la promoción socioeconómica de los pobladores así como la recuperación, defensa y promoción de la relación entre las características de los productos alimentarios y su origen -entendida en la doble dimensión de geográfico-territorial e histórico-cultural- y la oposición a la uniformidad de sabores y cocinas.

Sin embargo, como recuerda Espeitx (2008), en estos procesos de patrimonialización intervienen una serie de agentes con objetivos e intereses diversos y muchas veces contradictorios y conflictivos: los productores ocupados en la recuperación de ciertos alimentos como alternativas productivas, los elaboradores movilizados por el mantenimiento y promoción de una actividad económica, las administraciones de los gobiernos locales o nacionales que promueven políticas y acciones destinadas a enfrentar problemas como el despoblamiento del campo, el desarrollo rural y local y la búsqueda de nuevos rubros exportables, los gestores del patrimonio cultural interesados en la preservación y reinterpretación de lo que se constituye como núcleo emblemático de una sociedad, los agentes turísticos involucrados en la creación de nuevos productos, ofertas y destinos del turismo.

Si la movilidad turística contemporánea incorpora la atracción de productos encaminados a generar sensaciones perceptibles para los sentidos (vista, gusto, olfato, tacto y sonido), ciertas expresiones patrimoniales -formas de vida rural, procesos productivos artesanales, gastronomía y platos emblemáticos, música, entre otros- se constituyen en soportes para la producción de sensaciones a través de su conversión en productos integrales, afiliando las actividades que estimulan uno o varios de los sentidos en un marco de sustentabilidad. Promover estas prácticas turísticas ha implicado crear y recrear productos que respondan a esta demanda de "producción de sensaciones".

En cualquier caso, este turismo especializado requiere que la diversidad cultural y sus expresiones sean situadas y accesibles en el exacto lugar donde se producen, realizan y celebran (como en las pequeñas poblaciones rurales del Noroeste); a su vez, la articulación de estas comunidades en la dinámica socioeconómica y política regional, nacional y global, ordena su relevancia e inclusión en el circuito internacional del turismo. Si la importancia dada a la "localidad" en la formación del turismo cultural (donde se incluye lo "gastronómico") y en su vínculo con el patrimonio inmaterial viene de la mano del reconocimiento de la diversidad cultural, ésta obtiene un valor agregado frecuentemente asociado a la creación y recreación de "culturas exóticas", por lo que

los actuales ejemplos de reexotización constituyen uno de los más importantes dilemas del turismo cultural respecto del patrimonio cultural.

En este contexto, la transformación/adaptación del patrimonio alimentario convertido en recurso turístico implica aludir al hecho de que tanto los productos como el propio destino y sus espacios cotidianos, pueden ser manipulados, reorientados, contruidos y/o adaptados para obtener la aprobación de los visitantes y satisfacer sus expectativas. Así puede elaborarse una cocina de representación (emblemática, típica, tónica) para el consumo turístico; una cocina ficción donde apelaciones o algunos productos simulan garantizar lo auténtico y exótico de la realidad prometida (Millán, 2008). En todo caso, en la representación que se atribuye la “autenticidad”, se entremezclarán los estereotipos del estilo de vida y uso de la cultura material de los anfitriones, con la imagen vendida de los mismos; combinación a la que hay que sumar el deseo de los visitantes por compartir, consumir y apropiarse simbólicamente de esa “cultura exhibida” (Santana, 2003).

EN LA QUEBRADA DE HUMAHUACA

Del trabajo de campo

A continuación se presenta el análisis de la información recogida en locaciones de la Quebrada de Humahuaca, en el noroeste de la República Argentina, declarada Paisaje Cultural por la UNESCO en 2003. La metodología utilizada en el trabajo de campo refiere a la observación participante con inclusión de entrevistas abiertas, semiestructuradas e instancias informales de diálogo con los pobladores locales. Los registros de campo describen los distintos espacios de festividades y establecimientos (restaurantes, comedores, puestos de mercado, casas particulares) en los que circula el alimento. La obtención de la información de campo se llevó a cabo durante el año 2006, en dos etapas: la primera durante el mes de febrero y la segunda durante el mes de agosto. Los entrevistados se reclutaron entre los dueños de restaurantes en Tilcara, pobladores urbanos en sus propios domicilios, productores campesinos, expositores de “festiferias” y participantes en celebraciones como la Pachamama y el Carnaval, agentes del área de turismo local, además de los profesionales de la salud vinculados por su trabajo con la alimentación y pertenecientes a los hospitales de Tilcara y Maimará.

Entre los diálogos informales se cuentan los producidos con las vendedoras del mercado de Tilcara y las ambulantes de empanadas. Se han elegido estas técnicas en tanto permiten acceder a las experiencias y subjetividades de los actores sociales. La gente habla de lo que sabe, piensa, opina, siente y cree en el contexto de una situación en la que el investigador obtiene información sobre algo interrogando al informante, pues se parte del supuesto de que el sentido de la vida social se expresa a través de discursos informales tales como comentarios, anécdotas, conversaciones. Por otra parte, la posibilidad de cocinar con los entrevistados y compartir la mesa nos abrió la posibilidad

de un espacio en el que se hizo propicia aún más la expresión de recuerdos, temáticas, términos, conceptos significativos para el entrevistado asociados con los alimentos y comidas.

Para la realización de las entrevistas se utilizaron guías de preguntas con grupos temáticos a modo de orientación, pero no ha sido un cuestionario sino una guía con preguntas de prosecución, para encauzar la entrevista, no para limitarla. Se buscó que el entrevistado pudiese hablar libremente, con sus asociaciones, sus opiniones y sus ideas, la lógica de sus discursos y las prioridades que marcaba. La metodología de análisis se llevó a cabo en un primer momento sistematizando los datos obtenidos durante el trabajo de campo mediante la transcripción, tanto de las entrevistas como de las notas tomadas. Tras archivar digitalmente todas las transcripciones, el procedimiento analítico utilizado se basó en el empleo del software para el análisis de los datos cualitativos Nvivo.4.

El patrimonio alimentario entre el pasado y el presente, entre la cultura y el turismo

La Quebrada de Humahuaca es un extenso valle montañoso de 155 kilómetros de longitud ubicado en la provincia de Jujuy. La mayor parte de sus 28.000 habitantes -cuyas actividades están basadas en la agricultura de regadío, el pastoreo, el intercambio, métodos y tecnologías tradicionales- reside en los pueblos más importantes de Tumbaya, Tilcara y Humahuaca, en tanto el resto ocupa los poblados más pequeños de Volcán, Pumamarca, Maimará, Huacalera y áreas rurales dispersas. En este espacio es posible registrar la dinámica global/local y el conflicto cotidiano entre un complejo de tradiciones que hunde sus raíces en el pasado prehispánico (anterior a la presencia incaica) y la modernidad.

En el centro de la Quebrada se encuentra el pueblo de Tilcara; la información anotada durante el trabajo de campo permite obtener una fotografía centrada en su mercado, donde necesariamente se incluyen las vendedoras de comidas tradicionales -humitas, tamales y empanadas- junto a un puesto que tanto ofrece un bocado propio del Perú como son las *salchipapas* (salchicha hervida con papas fritas entre dos panes con distintos aderezos), como las internacionales hamburguesas y los "argentinos" sándwiches de milanesa (de origen italiano), al mismo tiempo que sirve "*api*" (bebida hecha de maíz morado molido con azúcar, hervido con duraznos desecados y canela) tibio o caliente con el acompañamiento de tortillas. A pocos pasos también se puede optar por pollo al "spiedo" o por un "citadino" desayuno con café y medialunas o tostadas con manteca y dulce. Un par de cuadras más allá, alrededor de la plaza, están los puestos que venden choripanes, hamburguesas o sándwiches de milanesas -destinados sobre todo al público joven-, las dos pizzerías del pueblo y finalmente los restaurantes que apuntan a los turistas y que incluyen en su menú platos tan elaborados como "*carne de llama a la pimienta con papines andinos*" o "*pastel de kiwicha*". A escasos metros, otros restaurantes, mucho menos ostentosos y destinados a los pobladores locales o turistas menos pudientes, ofrecen un único menú diario y que consta de entrada, plato principal y postre: puede ser sopa con fideos, pollo y de postre "*anchi*", o bien, de acuerdo a la época del año, locros o guiso de papa lisa (papín de invierno).

En cualquier caso, este conjunto de imágenes se complejiza si transformamos la foto en una acción dramática que reconstruya los distintos componentes de la alimentación en la Quebrada desde las primeras presencias humanas datadas unos 11.000 años antes del presente (Reboratti, 2003), y que como en otras regiones del mundo andino, ha estado históricamente dominada por la presencia del maíz en sus diferentes variedades (pisingallo, morocho, capia, chullpi, culli, amarillo de ocho, etc.), la quinoa, la papa, ocas y ullucos, poroto y zapallo, y en las partes bajas el yacón, el ají y el maní. En el pasado prehispánico se recolectaba además algarroba, churqui, achira, chañar, yuca, ají quitucho, tunas, pasacana, moras y “raíces”. Los alimentos de origen animal provenían casi exclusivamente de la caza y en menor proporción de la ganadería de las llamas (Torres y Santoni, 1997). Tras la conquista los españoles trajeron consigo avena, arroz, cebada y trigo; entre las legumbres: arvejas, habas y lentejas; hortalizas: acelga, cebolla, col y zanahoria; frutales: lima, limón, manzana, membrillo, naranja, vid; animales: bovinos, cabras, cerdo, conejo, gansos, gallinas, ovinos, patos.

Estos distintos alimentos fueron arraigándose a partir de su permanencia e interacción con los grupos locales. Sin embargo, la introducción de estas nuevas especies vegetales y animales y la implementación de prácticas agrícolas foráneas contribuyeron a la desertización progresiva de la Puna y la Quebrada. Mientras se apropiaban de las tierras, los conquistadores destruyeron los sistemas agrícolas basados en el cultivo sobre andenes, canales de riego, diques y almacenes comunales. Asimismo, la empresa ideológica se implementó mediante una persecución tenaz a instituciones aborígenes, religión, lengua y costumbres ancestrales. En este contexto se decreta la prohibición de cultivos “sagrados”, lo que generó un quiebre con el patrón alimentario anterior, sufriendo diversa suerte la producción y el consumo (oculto) de especies como la quinoa y el amaranto.

En la actualidad la producción agraria mantiene una gran relevancia, tanto por la población que ocupa como por su incidencia en la dinámica socioproductiva de la región: son pequeños productores con explotaciones inferiores a las cinco hectáreas de superficie bajo riego. Sin embargo, se ha registrado un cambio en el tipo de cultivos predominantes: en la década de 1940 las economías campesinas modificaron sus estructuras transfiriendo las tierras disponibles para los cultivos de subsistencia (maíz, papa, trigo, etc.) y cría de animales para autoconsumo hacia los cultivos para el mercado (frutales, cereales y legumbres). Actualmente se ha transformado casi exclusivamente en una agricultura de hortalizas y flores.

Este cambio en el tipo de productos ha sido acompañado por la difusión de nuevas prácticas productivas (como la expansión en la utilización de agroquímicos y semillas de alto rendimiento) y una clara orientación hacia los principales mercados urbanos regionales como San Salvador de Jujuy y Tucumán. En los últimos años se ha intensificado el reemplazo de los cultivos industriales de grano como el maíz, el trigo y la avena, así como las frutas por cultivos perecederos –hortalizas- y no comestibles –flores- que necesitan altos insumos. En resumen, los actuales productores se

relacionan con dos grandes categorías de cultivos: a) los cultivos originarios de la región andina (maíz, papa, etc.) y b) las plantas introducidas desde otros continentes; entre estos cultivos introducidos hay que diferenciar entre los ingresados de antigua data y que han pasado a formar parte del sistema agrícola andino y del patrón alimentario regional (habas, trigo, arvejas) y los introducidos en tiempos más recientes y directamente relacionados con el mercado (hortalizas).

Desde hace menos de una década, estos productores tradicionales se ven confrontados con nuevos actores: los empresarios provenientes de otras regiones del país que esperan desarrollar y promover proyectos destinados al flujo turístico y que han desembarcado en la Quebrada desde la crisis nacional de 2001, la depreciación de la moneda, la declaratoria de Paisaje Cultural por UNESCO y su articulación con las rutas turísticas del mundo andino. La confrontación ha puesto en escena una serie de conflictos que remiten a una gestión utilitarista del turismo que según sus promotores *“genera riqueza y empleos, atrae inversiones que revitalizan patrimonios, ciudades y pueblos aislados, e impulsan la producción artesanal e industrial locales”* mientras otros actores lo viven como una amenaza al entorno físico de los sitios, una degradación de prácticas, valores y estilos de vida de los anfitriones, especialmente cuando como se ha dicho, la valoración actual de fiestas, celebraciones, rituales, comidas y mercados, orienta el sentido de los lugares y de la vida de sus residentes hacia un compromiso desmedido con la realización de “acciones” para el turismo, que es lo que está ocurriendo en la Quebrada.

La búsqueda contemporánea del exotismo se satisface en la expectativa de acceder y deslumbrarse con expresiones culturales singulares, auténticas y enraizadas en la historia. En esta perspectiva, la conservación de la autenticidad relacionada con una tradición situada aparece como el requisito indispensable de garantía de una atracción turística “de calidad”, aun cuando como se ha dicho la representación de esa autenticidad sea un recurso de los agentes locales a fin de satisfacer las expectativas de los visitantes. Sin embargo, se omite el hecho de que el criterio de continuidad histórica de fiestas, rituales y comidas no supone su fijación temporal sino la manifestación de permanencias y transformaciones modeladas por el tiempo, los cambios sociales y el juego de intereses diversos. En cualquier caso, acercamientos a situaciones como las que se viven en la Quebrada permiten reexaminar el turismo asociado a la experiencia de contemplar “culturas vivas” con otra mirada respecto de los “ruidos” y conflictos en la relación turismo y cultura y en el vínculo entre visitante y anfitrión.

En la Quebrada, los procesos de patrimonialización de alimentos y comidas se constituyen en un campo de disputa entre diversos actores locales y externos. En este campo se admiten diversos productos y platos que formaron parte de la cultura alimentaria tradicional y que están de vuelta revestidos de “ancestralidad”, “autenticidad” y “exotismo”. Es el caso de la quinoa, considerada por los grupos dominantes como “comida de indios”, que estuvo replegada puertas adentro hasta que su conocimiento quedó en el recuerdo de los pobladores más ancianos. A partir de la década de los noventa comienza a adquirir visibilidad por parte del mundo occidental y se “redescubren” sus

propiedades nutritivas y medicinales. En la Quebrada regresa de la mano de emprendedores que recuperan la experiencia de Perú, Bolivia y México en el rescate de los cultivos nativos. Y aun cuando los pobladores pertenecientes a los pueblos originarios han dejado en su gran mayoría de consumir quinoa desde hace cincuenta o sesenta años, algunos profesionales de la salud también se interesan en proponerles reinstalar el consumo de la misma. Se trata, como se ve, de un proceso de recuperación cuya iniciativa corre por cuenta de quienes cuentan con conocimientos especializados, en un contexto en donde se pone en danza la atracción que generan los cultivos andinos a partir de las recomendaciones nutricionales y la declaratoria de UNESCO.

Si bien en el mercado al que concurren cotidianamente los pobladores se realiza la venta de productos andinos como la quinoa, la compra de este cereal no es frecuente: quienes lo consumen son turistas, incluyendo a reconocidos cocineros argentinos que pasan por el lugar. Entre los motivos por los cuales dejó de ser cultivada y consumida por la mayor parte de los pobladores, además de su atribución discriminante de “comida de indios”, emerge la cuestión del tiempo y el esfuerzo que implica “sacudir, cortar y aventar”, enjuagarla varias veces con agua para quitarle la saponina que le da sabor amargo y separar el cereal de piedras u otras partículas no comestibles.

La migración hacia los polos de trabajo en minas y ciudades generó el abandono de muchos de los “brazos” necesarios para las tareas de cultivo y cosecha. Con el amaranto o kiwicha no sucede lo mismo que con la quinoa, que aunque no sea muy consumida, es conocida y permanece en el recuerdo de las personas adultas: el amaranto, si bien también se vende en el mercado y existe una cooperativa de productores que la cultiva y comercializa, tiene muy poca presencia y visibilidad en los pueblos (aunque en realidad no sería desconocido por los pobladores de los cerros, en tanto al verlo en fotografías lo habrían reconocido a través de su nombre aymara: *coi*). Por otra parte, con las papas aparece una mayor diversidad de representaciones y cuestiones: en la Quebrada las papas son consideradas como “propias” por parte de los pobladores y están fuertemente arraigadas a su cultura alimentaria, aunque como el resto de los tubérculos pertenezcan a las zonas más altas de la región andina.

Las papas son clasificadas básicamente en dos grupos: las papas “abajeñas” y las “criollas”. Las primeras provienen de la región pampeana y son, como en el resto del país, las más consumidas; si bien los nutricionistas señalan las ventajas alimentarias de las papas de la zona, los pobladores prefieren las “abajeñas” porque son significativamente más económicas y de mayor tamaño (son por lo general unas cinco veces más grandes que las “criollas”). Sin embargo, las especies nativas son revalorizadas por el turismo y los sectores sociales que buscan consumir productos no masificados, con sabor “natural”, “verdadero”, sin aditivos químicos y con fuerte marca cultural revestida de excepcionalidad, tradición y exotismo. A raíz de estos procesos es que las papas criollas o “papines andinos” han comenzado a encarecerse y a ser objeto de emprendimientos comerciales.

En cuanto al maíz, debido a que se trata de un cereal que, a diferencia de la quinoa y el amaranto, nunca dejó de ser consumido, las representaciones del mismo son más ricas. En todos los pueblos de la Quebrada, durante el verano se hacen notorios los maizales en los campos como así también en los jardines de las casas. Los marlos secos, de distintos colores y formas se transforman en objetos decorativos de casas y lugares públicos, incluso se venden a precios muy económicos en las ferias de objetos artesanales. En el noroeste, los indígenas conocían doce especies distintas, que cultivaban entre octubre y noviembre y cosechaban entre enero y febrero (Alvarez y Pinotti, 2000). Se percibe también una diferencia, como con la papa, entre el maíz que proviene del sur y el que se produce en la Quebrada: mientras el primero es apreciado por su gusto, por el tamaño de sus granos, el segundo de granos mucho más pequeños es destinado, entre otros fines menos insignes, a alimentar a las gallinas.

Una lista de comidas tradicionales compuesta a partir de la información suministrada por los pobladores actuales de la Quebrada incluye platos tales como guiso de quinoa, chanfaina, cabeza guateada, guiso de papa lisa, carapulcra, picante de pollo, de mondongo, asado, pastel de choclo, chilcán, tijtincha, anchi, sopa majada, capias, guaschalocro, locro, humitas, tamales y empanadas (descripciones en Elichondo, 1997; Cámara Hernández et al., 2007). Con el aumento del flujo turístico, de todos estos platos solo los tres últimos aparecen en todos los circuitos de venta y se consumen frecuentemente como bocadillos al paso o entradas. Además, estas tres elaboraciones junto al locro conforman el núcleo del patrimonio alimentario "regional" promovido en la folletería y guías turísticas de la Quebrada y el noroeste argentino.

De preparaciones emblemáticas como las humitas y los tamales, emerge un saber tradicional específico: las primeras se consumían en verano y los segundos en invierno, cuando los "verdaderos" tamales se preparaban con charqui y harina de maíz crudo. En la actualidad es frecuente la sustitución de la harina por la sémola (de menor costo y fácil obtención) y del charqui por carne picada. Por otra parte se admite la ruptura de la estacionalidad: los tamales, aunque no sean los "verdaderos", pueden ahora consumirse en cualquier época del año, como las humitas, que eran propias de la época de cosecha de los choclos.

Los locales admiten la falta de conocimiento por parte de los turistas sobre estas sutiles pero importantes diferencias, los que sin embargo ingieren lo que se les ofrece como un "bocado típico" (sin dudas el sello que más importa consumir). Otra sutil diferencia se advierte entre los pobladores rurales y los de los pueblos: el mismo nombre de una comida puede responder a preparaciones distintas como ocurre con la tijtincha. En cualquier caso estas preparaciones continúan siendo centrales en las principales festividades y rituales como la de la Pachamama, el día de las Almas, Semana Santa, carnaval de compadres, carnaval de comadres y los cumpleaños, encuentros principalmente de puertas adentro, donde los turistas no acceden. Los platos tradicionales también aparecen en otros eventos como ferias de productores, la señalada, la conmemoración de distintas vírgenes y santos; aunque pueden sumarse ocasionalmente algunos visitantes, se trata nuevamente

de reuniones entre locales. Con respecto a la chicha, si bien se trata de una bebida muy conocida que se puede realizar con maíz (la variedad más conocida), con maní, con manzanas y con algarroba, la ingesta de la misma se reserva también para las festividades, sobre todo de carnaval... y tampoco suele ser ofrecida a los turistas. Estas comidas que en la actualidad se elaboran para las ocasiones especiales son las mismas que formaban parte del patrón alimentario tradicional: son las comidas “de antes”, las que han sido sustituidas en el consumo cotidiano por alimentos “llenos” de modernidad y por los procesos propios de la vida urbana. Sin embargo, aun integran las prácticas que se actualizan para las ocasiones festivas y son parte de la *performance*.

La cocina tradicional del noroeste argentino comenzó a modificarse especialmente a partir de mediados del siglo XX, con el proceso de industrialización del rubro alimenticio que llegó a influir incluso en áreas rurales marginales. La industria harinera puso a disposición no solo de los habitantes urbanos sino de las poblaciones campesinas, por primera vez, alimentos producidos en otras regiones, alimentos procesados (enlatados, lácteos, embutidos, etc.) y toda clase de pastas secas, especialmente fideos. Otro impulso, sobre todo en las zonas urbanas, fue la incorporación masiva de las tecnologías modernas para cocinar, donde destacan la cocina de gas, la licuadora, la heladera, que aceleraron los modos y ritmos de la elaboración casera de alimentos.

Por otra parte, y como se adelantó, el cambio de la economía tradicional a una con base en el mercado llevó a privilegiar los cultivos industriales en detrimento de los cultivos de subsistencia, con lo que disminuyó la producción de los alimentos caracterizados como “tradicionales” en el ámbito local. Los pobladores rurales tuvieron que completar su mesa con los alimentos comprados en la ciudad y por tanto propios de patrones urbanos. Además, la escuela tuvo su propia incidencia en el cambio del patrón alimentario: en tanto la mirada que se tuvo durante muchos años hacia los pueblos originarios fue descalificante, sus comidas también sufrieron la discriminación y el estigma. Comer fideos, arroz, polenta, significaba comer alimentos que remitían a la “modernidad” y la “civilización”. Algunos pobladores adultos, mayores de 40 años y que pasaron cierto tramo de su vida en los grandes centros urbanos en momentos en que estaban en debate los movimientos de reetnización y retradicionalización, están liderando un proceso de reivindicación identitaria que incluye la recuperación de los alimentos que comían en su niñez, en la casa paterna y materna. Han vuelto a cultivar quinoa, amaranto, distintas variedades de choclos, papas, ocas y ullucos, yacón, y otros productos como ajíes, cebollas, ajo, zapallitos, cayote y frutas. Además, elaboran charqui, dulces y mermeladas.

La demanda más directa de estos productos proviene de los restaurantes de Tilcara destinados al turismo, donde pueden encontrarse tanto elaboraciones presentadas como “cocinas de autor” basadas en productos nativos (*budín de kiwicha con vegetales salteados, milanesa de quinoa con papas andinas, crepes de kiwicha rellenos con crema de choclo, carpaccio de carne de llama, lomititos de llama a la pimienta con papines andinos, llama a la naranja con papines andinos crocantes, budín de quinoa, manzana y nueces*) como una sección denominada “comidas regionales” que incluye:

tamales, humitas, empanadas, milanesa de llama, locro, cazuela de cordero, queso de cabra, papas andinas. Paradójicamente, en el apartado de “los tradicionales” se encuentran los platos de la cocina internacional: *pollo al limón, costeleta, merluza, etc.* La mayoría de los propietarios de estos restaurantes no son quebradeños: algunos han venido de Buenos Aires y otros de San Salvador de Jujuy.

En las entrevistas aparece el hecho de que los platos más solicitados por los turistas son los que se relacionan con la patrimonialización del mundo andino: los preparados con quinoa, amaranto, “papas andinas”, cordero y llama. Estas elaboraciones son las que se denominan como “platos de autor” y que no tienen ninguna relación con técnicas y recetas de la cocina tradicional; esto es, admiten el origen de los productos nativos pero no el modo de preparación. Así surge de las voces de los entrevistados la clara visualización de la situación que se plantea a partir del auge del turismo y la búsqueda de una cocina tan “exótica” como el paisaje.

Los productos de la tierra y los platos locales son consumidos por individuos inmersos en la modernidad alimentaria, por tanto admiten las estilizaciones y adaptaciones propias de la producción destinada a los turistas, a los “foráneos”, las traducciones que permitan una apropiación carente de conflictos. No se ofrecen las comidas tradicionales sino las que a los turistas les pueden llegar a parecer diferentes en su exotismo pero presentadas de tal manera que no se aparten demasiado de las tendencias gastronómicas contemporáneas. Como se ha comentado anteriormente, en el contexto del turismo, la cultura se interpreta y se reinventa en función de la clientela potencial o efectiva. En el caso alimentario se observa una reconstrucción del producto, una adaptación y una estetización que vienen marcadas por las transformaciones en los comportamientos alimentarios, por los nuevos valores y representaciones que articulan preferencias y prácticas de los visitantes.

A diferencia de estos restaurantes, y tal como se ha adelantado en la primera descripción, otra es la oferta culinaria en el mercado de Tilcara: desde muy temprano a la mañana se pueden consumir tanto empanadas, humitas, como tortas fritas con api, salchipapas, café con leche con medialunas o tostadas. En el horario de los “platos fuertes” llegan: picante de pollo, de lengua o mondongo, acompañados con arroz, chuño y cebolla frita, pollo al spiedo; y los fines de semana, asado de cordero con papas hervidas y habas. Quienes allí asisten a comer son los pobladores provenientes del campo o gente de otros pueblos cercanos, incluso algún turista curioso que no constituye la regla. El mercado es prácticamente el único ámbito público en donde es posible consumir estos platos, sentados ante pequeñas mesas con manteles de hule, bajo una de las galerías externas, con vista tanto a la calle como a las cocineras que desarrollan sus prácticas a un metro de las mesas. Por otra parte, diferente es la oferta de comidas en otros restaurantes de ambientación mucho más modesta que los anteriores, cuyos propietarios son quebradeños y captan tanto a locales como a turistas. En cualquier caso, para la mayoría de los pobladores los “alimentos andinos” están fuera de sus elaboraciones, debido en parte a su costo y también a que se ha perdido la costumbre de consumirlos, o como en el caso de la carne de llama nunca ha pertenecido a su cultura alimentaria

cotidiana (ya que se utilizaba preferentemente como animal de transporte). Por el contrario, los procesos de selección y adaptación señalan que lo que consumen a diario los sectores populares de la Quebrada son comidas elaboradas con los productos propios que se pueden adquirir en prácticamente cualquier zona urbana del país, y en la ingesta diaria aumentan o disminuyen las verduras, los lácteos, los hidratos de carbono y la carne (vacuna, ovina o aviar) de acuerdo a la pertenencia social.

“... de repente llegó el malón de turismo y el malón de gente que se vino a vivir acá”. Con ironía, un viejo poblador resume la actual controversia con un referente históricamente asociado a los indígenas. La declaración sirve para establecer un cierre provisorio: este acercamiento a los modos en que los procesos de patrimonialización de la Quebrada y sus bienes y expresiones culturales inciden en la alimentación y la cocina ha permitido señalar una serie de cuestionamientos que parecen estar abriendo una verdadera “caja de Pandora”.

Por una parte, en relación a los precios del día a día, se anotan considerables aumentos de los productos y las comidas dirigidas a los turistas, los que también afectan indirectamente a todos los habitantes. Por otro lado, la mayoría de la población más antigua indica que la declaratoria de UNESCO no les ha ayudado a progresar en modo alguno, excepto a quienes han podido generar un incremento en la economía doméstica como es el caso de las personas que se dedican a preparar comidas con marca de tradición para eventos especiales, las mujeres que elaboran empanadas y humitas para “canastear” en distintos puntos estratégicos de Tilcara, los que venden por encargo humitas y tamales a los restaurantes y bares, los elaboradores de queso de cabra, los pocos productores que han resuelto dedicarse a recuperar los cultivos y comercializar quinoa, amaranto, maíces y papines andinos, y también quienes son empleados en los nuevos hoteles y restaurantes (propiedad de recién llegados) ocupándose en los puestos subalternos como mozos, conserjes, encargados de limpieza, peones, etc.

COMENTARIOS FINALES

Santana (2003) afirma que la explotación turística del recurso patrimonial ha posibilitado la incorporación del turismo a las estrategias económicas de unidades domésticas, grupos locales, empresas e instituciones, bajo la consigna de la conservación cultural y natural con el asentimiento de los agentes locales. En otros casos, sin embargo, el autor admite que los habitantes se convierten en ciudadanos de burbujas medioambientales-culturales y actores involuntarios de diferentes escenarios para el turismo nacional-urbano e internacional.

Queda claro con el ejemplo de la Quebrada la diversidad de actores e intereses puestos en juego en los procesos de patrimonialización (incluidos alimentos y platos) y el hecho de que la mayor parte de los viejos pobladores locales no se ha visto integrada en la discusión y diseño de los productos turísticos, existiendo un consistente riesgo de manipulación cultural que puede contribuir al éxito

comercial de coyuntura pero que no necesariamente impulsa la renovación de una identidad colectiva apoyada en la cultura propia, lo que se supone debe ser parte del desarrollo.

Agentes y agencias de la cultura y del turismo promocionan el consumo turístico de aquellos cultivos andinos y comidas tradicionales que exhiben la diferencia cultural sin demasiadas preocupaciones por las relaciones productivas donde se inscriben y que en la mayoría de los casos se conforman bajo el signo de la desigualdad social. De hecho, existen brechas conspicuas entre el discurso y las prácticas cuando se menciona que estos nuevos usos del patrimonio en procesos de desarrollo local demandan una real y activa participación de múltiples actores locales y una comprometida decisión política de parte de los gobiernos locales y provinciales.

Este trabajo, enfocado en las elaboraciones emblemáticas y el patrimonio alimentario (en el cruce de tamales y carpaccio de llama, entre la permanencia y la innovación), se inscribe en la perspectiva de revisión de la cultura y el turismo como partes de una política de desarrollo, por lo que la primera cuestión que surge de los datos recogidos en la Quebrada es la invitación a repensar el modo en que las actividades turísticas pueden exhibirse como una proposición estratégica para el desarrollo económico y la inclusión social, la creación de empleos y la celebración de la diversidad cultural no a través de una presentación "exótica" (a veces extramadamente banalizada) de diversas manifestaciones del patrimonio sino por medio de la promoción de interacciones equitativas, creativas y comprensivas entre anfitriones y visitantes, entre individuos y sociedades (García Canclini, 2005).

Sin embargo, lo último remite a una cuestión siempre pendiente: cómo en la trama compuesta por el estado y el mercado, la producción y el consumo, la cultura y el turismo, la gestión política del reconocimiento de los diferentes actores en juego con sus fuerzas e intereses diversos y hasta contrapuestos puede ir más allá de adelantar escenarios en los que la proclamada participación de las comunidades locales en el desarrollo –y por tanto en la gestión y apropiación de los beneficios del turismo como en la interpretación de sus bienes culturales (incluidos los que integran el patrimonio alimentario)- no sea solo una reiterada y voluntarista respuesta para enfrentar un conflicto anunciado.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Alvarez, M. y Pinotti, L. (2000) "A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina". Grijalbo, Buenos Aires

Alvarez, M. (Comp.) (2008) "Las cocinas andinas en el Plata. Biodiversidad, cultura y gastronomía". La Crujía, Buenos Aires

Cámara Hernández, J. y Arancibia, D. (2007) "Maíces Andinos y sus usos en la Quebrada de Humahuaca y regiones vecinas". Facultad de Agronomía, Buenos Aires

Elichondo, M. (1997) "La comida criolla. Memoria y recetas". Ediciones del Sol, Buenos Aires

- Espeitx, E.** (2008) "Los sentidos del patrimonio alimentario en el sur de Europa". En: *Identidades en el plato. El Patrimonio Cultural Alimentario entre Europa y América*. Álvarez, M. y Medina, F.X. (Eds.). Editorial Icaria, Barcelona, pp. 45-61
- García Canclini, N.** (2005). "Paranoics versus utilitaristes". *Nexus*, N° 35, Fundación Caixa Catalunya, Barcelona, pp 16-19
- Millán, A.** (2008) "Turismo y alimentación: Lo local como ficción". Ponencia presentada en el Simposio Saberes y Prácticas de la Alimentación en América Latina, II Congreso Latinoamericano de Antropología, Universidad de Costa Rica
- Reboratti, C.** (2003) "La Quebrada. Geografía, historia y ecología de la Quebrada de Humahuaca". Editorial La Colmena, Buenos Aires
- Santana, A.** (2003). Turismo cultural, culturas turísticas. *Horizontes Antropológicos* 9(20):31-57, UFRGS, Porto Alegre
- Torres, G. y Santoni, M.** (1997) Los efectos de la conquista: modificación en los patrones alimentarios de la región del NOA, siglos XVI al XVIII. En: *Procesos Socioculturales y Alimentación*. Álvarez, M. y Pinotti, L. (Comps.). Ediciones del Sol, Buenos Aires, pp. 61-98

Recibido el 17 de Julio de 2008

Correcciones recibidas el 04 de agosto de 2008

Aceptado el 09 de agosto de 2008

Arbitrado anónimamente