

ANTIGUOS PRODUCTOS COMO BASE ALIMENTARIA DE LOS CAMPESINOS ACTUALES. UN PROBLEMA CULTURAL*

Lic. Mirta Elsa Santoni

CEPIHA, UNSa

Instituto Antropológico de
Investigaciones en Medicina Tradicional

Lic. Graciela F. Torres

CONICET

Instituto Antropológico de
Investigaciones en Medicina Tradicional

Introducción

El presente trabajo tuvo como objetivos la detección de los principales alimentos autóctonos presentes en la dieta cotidiana de algunos grupos campesinos de los Valles Calchaquíes, pertenecientes a la región del Noroeste argentino, así como indagar los antecedentes de uso de dichos alimentos, establecer las concomitantes culturales referidas a su producción, consumo, almacenamiento, y enumerar las estrategias para su obtención. Es decir, que podemos encuadrar el trabajo dentro de la denominada **Antropología de los alimentos**.

El estudio se realizó en las localidades de San Carlos, centro pre-urbano de 1.342 habitantes y en las comunidades rurales de Corralito (137 habitantes), El Barrial (351 habitantes), Peñas Blancas (36 habitantes) y Las Barrancas (82 habitantes), todas en un sector de los Valles Calchaquíes correspondiente a la provincia de Salta. Las comunidades estudiadas son grupos de población con cultura campesina de tradición agrícola-pastoril.

La organización económica es fundamentalmente agrícola, con formas de autosuficiencia y también de explotación de cultivos mercantiles. El pastoreo de ganado menor (caprino y ovino) ocupa un lugar importante en la economía del área. De algunos de sus subproductos (lana, leche, cuero, queso), y de algunos de los productos agrícolas se originan pequeños excedentes que constituyen, en la mayoría de los casos, la única fuente de ingresos.

De manera subsidiaria se practica la recolección de hierbas -verdolaga (*Portulaca oleracea*), por ejemplo-, frutos silvestres -algarrobo (*Prosopis alba* y *Prosopis nigra*) y chañar (*Geoffroea decorticans*)- y miel, así como la caza de animales pequeños -quirquincho¹ o armadillo, nutria (*Myocastor*

coypus) o **miquilo**²-, y grandes como el guanaco (*Lama huanacus*), puma (*Felis concolor*) o "león", según denominación de los lugareños, y venados. Todos estos animales tienen su hábitat natural en los pisos ecológicos más elevados del valle. También se cazan pequeñas aves como pichones de loro y palomas en sus diversas variedades, tarea que suele estar a cargo de los niños. Todos los productos de estas dos actividades tienen como objetivo principal su aprovechamiento para la alimentación, si bien no le son ajenos los usos medicinales de algunos de los subproductos como la grasa de "león", por ejemplo, que se usa para aliviar los dolores reumáticos.

Antecedentes arqueológicos y etnohistóricos

Los Cronistas del Perú Antiguo en general y los documentos producidos en los siglos XVII y XVIII por religiosos, gobernadores, capitanes, encomenderos, etcétera, y aún las carpetas de pleitos sobre reclamo de tierras por parte de indígenas, nunca dejan de mencionar los productos con que los habitantes de América se sustentaron. Aunque las descripciones y menciones no son todo lo detalladas que sería de desear, podemos hacer algunas afirmaciones a partir de su lectura, en especial en lo que hace al uso de determinados tubérculos, cereales, pseudocereales, frutos, etcétera, procedentes de actividades agrícolas y recolectoras. Esto reviste una gran importancia a los fines de nuestro trabajo debido a que revelan la gran profundidad temporal de los alimentos que aún tienen vigencia en la dieta diaria campesina de los Valles Calchaquíes. Si bien es cierta la presencia de productos de carácter alóctono, nuestro conocimiento del tema nos permite asegurar que los mismos constituyen un porcentaje inferior en la totalidad de la ingesta, con respecto a los autóctonos.

El área bajo estudio forma parte de lo que se conoce como Area Andina Meridional, o Andes del Sur en términos más modernos, y conforma la región Noroeste de Argentina, que en tiempos prehispánicos concentró las poblaciones de tradición agropastoril, de las cuales se conoce un rico y variado registro arqueológico. Registro del que consideramos oportuno no prescindir, porque nos provee elementos de juicio que reafirman en gran parte lo narrado por las crónicas referente a la presencia de determinados productos de origen agrícola tales como el maíz, papa, poroto, zapallo, además de los provenientes de la recolección. La importancia de estos datos radica en el hecho de que los fechados radiocarbónicos ubican con precisión el momento en que fueron utilizados esos alimentos.

La arqueología de los últimos 20 años fue muy fructífera en lo que hace a la obtención de datos de esta naturaleza. Ha corroborado la existencia de

sitios con presencia de cultígenos y vegetales de recolección en contextos de base **cazadora-recolectora**, que en una fase final experimenta técnicas productivas. Tal es el caso del sitio Huachichocana, Quebrada de Humahuaca (provincia de Jujuy), trabajado por **Fernández Distel** (1974:118), quién recupera, de la Cueva III-CH III- Capas E 2 y E 3, una larga lista de vegetales entre los que se encuentra el maíz (*Zea mays*, espigas desgranadas), ají quitucho (*Capsicum cf. frutescens*) -hoy se conocen formas silvestres-, poroto (*Phaseolus sp.*), calabaza (*Lagenaria*), maní (*Arachis hipogaea*), papa (*Solanum tuberosum*), totora (*Tipha sp.*), airampo (*artejo de Opuntia sp.*) y algarroba; como también una considerable cantidad de restos animales entre los que está el gato montés, tortugas, cóndor, cuis (*Cavia tschudii*), ciervo (*Hippocamelus sp.*) la vizcacha de la sierra (*Lagidium viscacia*) cuyo origen sudamericano comparte con la papa y los camélidos. Este interesante contexto perteneciente al precerámico final se lo ubica en el 1450 antes de Cristo. La presencia de maíz tan temprano indica el desarrollo de la práctica agrícola, ya que este cereal sólo existe como fenómeno cultural.

Las investigaciones en **Inca Cueva 7**, también en Quebrada de Humahuaca, iniciadas por **Aguerre, Fernández Distel y Aschero** (1973:23/3) y continuadas alternativamente por dos de ellos **Fernández Distel** (1985) y **Aschero** aunque en forma independiente, en años posteriores, pone al descubierto un conjunto que configura una economía mixta de caza de camélidos y otros mamíferos, con recolección de vegetales silvestres: cebil (*Anadenanthera macrocarpa*), algarroba de vaina angosta y de vaina ancha, churqui, etcétera y un único cultígeno como la calabaza o mate (*Lagenaria siceraria*) data su antigüedad en el 2130 antes de Cristo. Recientemente, **Aschero y Jacobaccio** (1994:116/119) retoman las investigaciones, y, apoyados en nuevas evidencias postulan la utilización de Inca Cueva 7 como corral, en donde se habrían mantenido camélidos en cautiverio, lo que indicaría un paso importante hacia la domesticación, siendo éste el primer registro de tan importante actividad económica.

En Campo Negro, La Poma (Valles Calchaquíes, Salta) **Tarragó** (1992:108) detecta la presencia de restos vegetales integrados por madera de cardón y paja e incluye "además de algarroba, [...] varias semillas de *cucurbita*, probablemente cultivadas y un espécimen de dudoso de poroto" en un contexto Arcaico tardío, del que no se cuenta con fechado.

No nos cabe duda alguna que la presencia de **algarroba** en estos sitios, así como en Borgatta (Valles Calchaquíes), registrado por **Pollard** (1983:78) dentro de una urna funeraria, es producto de la recolección, actividad aún vigente en las poblaciones contemporáneas, aunque quizás no tan aprovechada o explotada, como seguramente lo fue entre las poblaciones prehispánicas y

aún entre las post-hispánicas, entre quienes desempeñó un papel principal, gravitando fuertemente en su régimen alimenticio, especialmente si se consumió en forma de harina, estado en que concentra un alto valor energético nutricional.

Hemos encontrado algunas evaluaciones de sus componentes publicadas por **D'Antoni** (1975:435) acerca de los valores porcentuales concentrados en la harina de algarroba, los que oscilan entre las siguientes cifras:

- * 4 a 6 % de prótidos
- * 0,8 a 1,5 % de lípidos
- * 55 a 65 % de glúcidos asimilables
- * alto contenido de calcio asimilable

Los trabajos de **Karlín y Díaz** (1984:10) arrojan resultados ligeramente distintos aunque no tan precisos, expresados como: altos contenidos de azúcares y calcio asimilable, y entre 15 y 25% de contenido proteico, valor, este último, sensiblemente superior al presentado por **D'Antoni**.

Una carta escrita al rey de España en 1611 por el entonces Gobernador de Tucumán don Alonso de Rivera (**Rodríguez Molas**, 1985:221) refiriéndose a los indios de los Valles Calchaquíes dice que ..."*para ellos no hay sustento mejor que la algarroba, porque lo comen y beben con gran gusto y provecho de su salud porque les sirve de purga para todo el año. Y en el tiempo que la comen y beben sanan de muchas enfermedades y se remozan los viejos*"... lo que no hace más que reforzar las opiniones expuestas respecto a su calidad como alimento humano.

Le corresponde al maíz un lugar preponderante en el registro arqueológico, sobre todo donde las condiciones ambientales apropiadas permiten su conservación, como las que ofrecen la Puna y su borde, las quebradas y los valles altos y secos como los Calchaquíes, en donde lo encontramos desde el 600 a.C. hasta el momento del impacto Inca hacia 1480 d.C. De épocas tempranas corresponde mencionar el sitio Campo Colorado, La Poma, Salta, trabajado por **Tarragó** (1980:36) quién informa la presencia de marlos de maíz, variedad microsperma. En Quebrada del Toro, Salta, tanto éste como la calabaza aparecen en los sitios de Las Cuevas y Morohuasi según las investigaciones de **Raffino** (1972); **Cigliano, Raffino y Calandra** (1976:114-115); **Raffino, Tonni y Cione** (1977). Tastil, sitio ubicado en la misma Quebrada del Toro concentra una cantidad interesante de variedades de maíz, cinco en total, acompañado de poroto, calabaza, achira (*Canna compacta*) y nuez (*Junglans australis*), de acuerdo a las investigaciones dirigidas por **Cigliano** (1973).

El **tomate** resulta una incógnita desde el punto de vista arqueológico, ya que no existen registros, al menos de nuestro conocimiento, pero es innegable su origen americano al igual que el de la **quinua** de la que sí poseemos referentes de esta naturaleza, aunque no tan abundante como los de los otros componentes. Ambos son muy bien descritos en las crónicas escritas por **Cobo** en 1653 (Tomo I. 1964:163 y 174); **Torreblanca**, 1696:99 (versión de **Teresa Piossek Prebisch**, 1984); **Cieza de León** en 1553 (1962:255), etcétera.

No podemos dejar de hacer algunos comentarios sobre la **quinua**.

Este pseudocereal de alto valor proteico, es muy estimado y consumido actualmente en la mayoría de las poblaciones altoandinas de Bolivia y Perú, pero muy escasamente registrada en los trabajos arqueológicos, tanto de aquellos países como los de nuestro territorio. **Hunziker** y **Planchuelo** (1971:63-67) identifican una excepcional variedad de *taxas* en una muestra procedente de Rincón del Atuel, Mendoza, obtenida por **Lagiglia** mediante excavación, clasificadas de la siguiente forma:

- * *Chenopodium quinua* WILLD var. *quinua*
- * *Ch. quinua* Var. *melanospermum*
- * *Amaranthus caudatus* L.
- * *Chenopodium hircinum*
- * *Amaranthus* sp.

Lo más interesante de este trabajo es que estas *taxas* son comparadas con las determinadas por el mismo **Hunziker** en 1943 con ejemplares de otra muestra obtenida en Pampa Grande, sector sudeste del Valle de Lerma, Salta, marcando similitud entre ambas, y lo que resulta mucho más importante es la presencia de variedades mejoradas a través del cultivo como son las *taxas* *Amaranthus*.

Es de destacar que en nuestro estudio la quinua está totalmente ausente en la memoria de los adultos de 40-50 años, y sólo es recordada si la traemos a colación en la encuesta. Sin embargo, entre los ancianos de más de 70 años resulta que su uso fue frecuente hasta la década del 40, momento en que calculamos se produce un cambio en el modelo económico de los Valles Calchaquíes, que afectó notablemente las economías campesinas, modificando sus estructuras con la transferencia de las tierras disponibles para los cultivos de subsistencia, hacia los cultivos mercantiles. Este criterio de explotación eminentemente economicista actuó negativamente sobre las economías familiares y sus valores tradicionales, imprimiéndole una nueva tónica al esti-

lo de vida campesino, en donde la seguridad de supervivencia del grupo basada en la continuidad de la producción de alimentos, que le son propios, conocidos y alrededor de los cuales giran una serie de ideas y creencias, configuradas por la cultura y consolidadas por la tradición, se trastocan al engancharse en la ilusoria carrera de enriquecimiento económico propuesto por el emergente, y al parecer inevitable modelo occidental, que los induce a comprometer y arriesgar su propia seguridad.

El **poroto** acompaña casi siempre al maíz en los registros arqueológicos, y es muy citado en los testimonios de la época colonial; sin embargo, en la franja poblacional trabajada acusa el menor porcentaje de producción y consumo, aunque sabemos que se siembra la variedad *pallar* en el sector norte de los Valles Calchaquíes.

Le corresponde a la **papa** un lugar importante en la ingesta diaria de las unidades domésticas trabajadas. Este tubérculo, debido a su gran resistencia a las bajas temperaturas -microtérmino-, pudo ser cultivado en los valles altos de más de 2.000 metros sobre el nivel del mar, constituyéndose en el sustento básico de las poblaciones humanas que vivieron y se desarrollaron en los Andes. En el Noroeste Argentino encontramos datos de sólo un sitio arqueológico con restos de papas. Se trata de Huachichocana, Jujuy. En lo que respecta a Sudamérica, es documentada desde Venezuela hasta Chile en contextos arqueológicos, muchos de los cuales acusan una gran profundidad temporal. Algunas culturas también registraron su presencia en la cerámica, reproduciendo su forma en botijos de gran belleza. Los estudios genéticos realizados revelan variedades silvestres en toda América, pero tanto en Norte como en Mesoamérica, nunca fue cultivada, aunque parece ser que algunas de estas formas silvestres fueron "*escarbadadas*" por los antiguos guatemaltecos para su consumo, según **Masson Meiss** (1991:32). En México y posteriormente en Europa, se usa en la alimentación humana en tiempos posteriores a la conquista, correspondiéndole al Altiplano Andino la exclusividad de su origen y domesticación.

Los datos en relación al **almacenamiento** procedentes de la arqueología son pocos, debido a que las evidencias no son abundantes y la adscripción de construcciones específicas para estas funciones, sólo se pueden sacar por inferencia de algunas características arquitectónicas presentes. Sin embargo, merecen un párrafo aparte las encontradas en La Poma, en el sitio Los Graneros (**González y Díaz**, 1992:23/25), donde un alero de 35 metros de largo alberga construcciones de planta rectangular y circular de barro y paja y techados, en las que se calcula que pudieron contener unas 15 toneladas de maíz y porotos. Este tipo de arquitectura es único en el Noroeste, y creemos que en el país. Por su originalidad, propone nuevas reflexiones sobre las

resoluciones prácticas de los grupos prehispánicos en la adopción de estrategias de supervivencia. Han conjugado en su construcción todas las variables posibles alrededor del concepto de seguridad: carácter aislado, gran capacidad de almacenaje, seguridad de conservación y ubicación apropiada. La presencia de **collicas**³ dentro de sitios arqueológicos es bastante frecuente en las áreas de ocupación permanente. **González** (1980: 69/70) da cuenta de 33 estructuras circulares existentes en el Tambo de Hualfín (Catamarca). **Krapovickas** estudia 15 de estas estructuras en Yacoraite, Quebrada de Humahuaca (Jujuy), mientras que en la Casa Morada de La Paya (Salta) (**González y Díaz. 1992**), se detectaron otras cuatro. La capacidad de almacenaje de una **collica** es variable, y está en relación directa con el producto almacenado. También hay que tener en cuenta que las medidas vigentes en la época colonial, con las cuales se hacían las estimaciones que aparecen registradas en las Crónicas, no son del todo exactas, en virtud de un factor importante, pero pocas veces tenido en cuenta, como lo es el lugar de origen del autor de las mismas, pues el sistema de pesas y medidas difiere entre los distintos reinos españoles, de ahí que no nos animemos a establecer sus equivalencias con nuestro propio sistema actual. El almacenamiento en **collicas** ha desaparecido dentro de las poblaciones vallistas actuales, y ha sido reemplazado por una habitación dentro del espacio de la vivienda, o bien apartado de ella, manteniendo el sistema constructivo de ésta en lo que hace a materiales, planta y techumbre. A veces tiene divisiones interiores en adobe o madera, que sirven para guardar productos diferentes. Cuando el volumen de la cosecha es chico, se usan bolsas comunes para guardarla, como viéramos, aunque algunas familias prefieren usar la tinaja de cerámica con tapa, colocada en una habitación oscura y fresca.

Como antecedente etnohistórico cabe mencionar una de las fuentes más confiables: el padre **Cobo** (1964 [1653] Tomo II:242) quién refiriéndose a las costumbres de los indígenas peruanos, relativas al almacenamiento de los alimentos dice que: "*Los mantenimientos que encierran son maíz, chuño y quínoa. Suelenla guardar, o dentro de sus casas en tinajas grandes o en algún apartadizo que para esto hacen, o fuera dellas o en unos pequeños trojes que hacen, bien defendidos del agua*".

Composición de la dieta actual

Si bien todos los alimentos cultivados (*cuadro 1. Apéndice*) son consumidos por el 100% de la población, no caben dudas de que es el maíz el que tiene mayor entidad, pues constituye la base de las comidas en las que interviene, mientras que los restantes son sólo un ingrediente más, comple-

mentario de los guisados y sopas en las que se usan, exceptuando quizás la papa, que es base de, al menos, una comida, como el guiso de papalisa o ulluco (*Ullucus tuberosum*), que es una de las numerosas variedades de papa que se cultivan en toda el área vallista en los pisos ecológicos de mayor altitud.

El maíz se consume de diferentes maneras: en mazorca, en grano, como harina gruesa o sémola y como harina fina, en una amplia variedad de comidas, saladas y dulces. A pesar de la vigencia que continúa teniendo el maíz en la dieta campesina, se ha producido una disminución en su consumo, así como en su producción a nivel local. Esto último se traduce en la falta de registros censales de la superficie sembrada en el período comprendido entre 1979 y 1990, aunque para interpretar este dato debemos tener en cuenta que sólo se registran los cultivos sembrados en superficies de 5 hectáreas y más, es decir que en realidad existen cultivos de maíz, pero a nivel estrictamente familiar, los que también se han reducido en número y extensión, a pesar de lo cual en algunos pocos casos hay un pequeño excedente que se destina a la venta o al intercambio.

La disminución en el consumo y la producción nos está indicando dos cosas: primero, que la superficie destinada anteriormente al cultivo del maíz, ha debido destinarse a otros cultivos, y en efecto, así es. Estimulados por el éxito comercial de algunas cosechas de cultivos mercantiles -aunque no es la única causa- como el pimentón, el comino (*Cominum siminum*), y algunas hortalizas, como la cebolla (*Allium cepa*) y la zanahoria, se postergó el cultivo de maíz y trigo, para destinar las tierras a esos nuevos cultivos. En segundo lugar, si el maíz se sigue consumiendo pero no se produce, debe comprarse, lo cual no siempre es posible para los menguados recursos de los campesinos vallistas, hecho que redundaba en una disminución del consumo al volverse menos accesible.

Constituye un capítulo importante relativo a las estrategias alimentarias, el vinculado al tema del **almacenamiento**. El carácter marcadamente estacional de la agricultura del pasado y aún la del presente de las economías campesinas, determinado por la rigurosa dependencia de las condiciones climáticas de cada región, que no pueden ser superadas por la tecnología disponible de escasa complejidad. Por ejemplo, la necesidad de alimentar a una numerosa población como la del Imperio Inca, unida a la muy frecuente circunstancia de la guerra o de las expediciones conquistadoras, que mantenían alejados por mucho tiempo a la población masculina, económicamente activa, determinaron la necesidad de poder contar con grandes aprovisionamientos para evitar una crisis alimentaria en momentos difíciles. Ello debe haber sido la motivación que llevó, desde tiempos prehistóricos a la creación de de-

pósitos apropiados donde almacenar y, en algunos casos, también conservar los productos de la actividad agrícola o de la recolección por largos períodos, que a veces llegaban a cubrir las necesidades de alimentación, hasta la próxima cosecha. Estos aprovisionamientos se organizaban tanto a nivel estatal, como en el caso de los incas, por ejemplo, como a nivel doméstico.

En lo que hace a nuestro país, son numerosas las evidencias a nivel arqueológico y etnohistórico de la construcción y utilización de silos, trojes o graneros de los más diversos materiales, formas y tamaños, en la superficie y subterráneos.

Ardissone (1937) ha registrado en la quebrada de Humahuaca (Jujuy), una variedad de construcciones actuales destinadas al almacenamiento de granos y tubérculos. Así, menciona las "*cestas*" de caña de 1,45 metros de alto por igual diámetro, los silos cilíndricos de madera de cardón, los silos de adobe y los de piedra y adobe, todos con techo de madera de cardón revestidos con una capa de **torta**.

Ahora bien, en lo que hace al área estudiada por nosotros, no hemos encontrado tales construcciones. Sí hemos tenido oportunidad de registrar en El Barrial, una construcción circular, **quinchada**⁴, sin techo, destinada a guardar el trigo embolsado hasta que, una vez seco, es llevado a los molinos harineros de la zona. Hemos examinado también en El Barrial, una habitación separada del resto de la vivienda, hecha de adobe con techo de caña y **torta**, destinada a granero. Por otra parte, una informante de esa localidad aunque oriunda de San Antonio de Animaná (Salta), caserío ubicado en las primeras estribaciones de los cordones montañosos ubicados al oeste del valle, nos relató que allí suelen hacerse "*unas canchitas, quinchaditas [...]. El quinchao era con 'monte' (ramas) y caña, así, tupidito, con techito*". Allí se almacena el trigo hasta que se seca. Exceptuando estos dos tipos de construcciones destinadas al almacenamiento, no hemos encontrado ninguna otra, y la construcción de recintos especiales parece ser, en la actualidad, una práctica en franco retroceso. En la mayoría de los casos estudiados, el maíz y el trigo son embolsados y depositados en lugares inespecíficos de la vivienda, como la galería o alguna habitación que además tiene otros usos. Hasta no hace mucho tiempo, el recipiente para los granos eran los **costales** o bolsas de barracán tejidas en telar. Hoy se utilizan bolsas industriales, de nylon. Además hemos recogido el dato, proporcionado por una habitante de Jasi-maná (Salta), caserío ubicado a más de 3.000 metros de altitud, también en los cordones montañosos del oeste del valle, que allí suelen confeccionarse bolsas de cuero de vaca cosida con tientos, para guardar el maíz en los graneros.

En cuanto a la papa, muy usada en la dieta cotidiana, se almacena en hoyos o agujeros practicados en la tierra o en la ladera de algún cerro. Dichos hoyos son recubiertos de paja en algunos casos, y sobre ella se colocan las papas. Estos hoyos o silos para papa también se utilizan para almacenar manzanas en aquellos lugares donde se cosechan. Esta práctica es una técnica mixta de almacenamiento y conservación. Las papas así almacenadas se conservan en perfectas condiciones por períodos de hasta 6 meses. Este tipo de silos, registrados por Ardissonne (1937) en las primeras décadas del siglo en la quebrada de Humahuaca, siguen teniendo vigencia en distintas áreas del Noroeste según lo hemos podido comprobar en distintas investigaciones de campo, encontrándolos en Uquía (Quebrada de Humahuaca) y en Pascha, al Este de la Quebrada del Toro (Salta), donde un informante cuenta que aprendió a hacerlo de sus abuelos. O sea que el almacenamiento en hoyos mencionado por Ardissonne, que los registrados por nosotros, y aquellos a los que hacen mención constantemente nuestros informantes, originarios de los pisos más altos del Valle, que es donde se cultiva la papa, mantienen las mismas características. La permanencia de este sistema a través del tiempo -nosotros lo registramos casi 60 años después que Ardissonne- es un claro indicador de su eficiencia. En Piul, (Valles Calchaquíes Norte) las papas se guardan en cajones de madera de forma rectangular con tapa, ubicados en la parte trasera externa de la vivienda y adosados a las paredes.

Otra de las estrategias alimentarias cuyo objetivo es la maximización del aprovechamiento del producto obtenido, vegetal o animal, y que a su vez significa el usufructo apropiado de las condiciones ambientales, es la **conservación** de los alimentos mediante diferentes procedimientos en el que llegan a combinar técnicas de cocción con técnicas de conservación. Esto permite disponer, fuera de estación, de productos agrícolas y de recolección, y también de carnes en épocas del año en que la hacienda, dependiente exclusivamente de un pastoreo extensivo, pierde peso por una drástica reducción de las pasturas naturales. Es durante los inviernos, entonces, cuando se evita sacrificar algún animal, debido a la delgadez extrema que acusa la mayoría de ellos. Hemos tenido oportunidad de encontrar familias de pastores migrando con su ganado hacia la franja de fondo de valle, donde el río forma ciénegos, para evitar la muerte de los animales por falta de pasturas y agua. Allí permanecen instalados precariamente en viviendas abandonadas durante dos o tres meses, hasta que las condiciones mejoran y pueden regresar a sus lugares de residencia habitual. Doña Eulogia nos comentaba al respecto lo siguiente ... *"el agua hace falta mucho pa' la hacienda,... cuantito no la tenemos, no tenimo pasto cónque criar y tenimo que andar por áhi... y, uno no sabi qui hacer con los animales... si han muerto mucho falto di pasto,... eh bárbaro, qui fiero!"* ...

Las técnicas más usadas actualmente en los Valles Calchaquíes son la **deshidratación por radiación solar**, que también saca provecho del bajo índice de humedad del ambiente y el **salado y deshidratación por radiación solar**. A la primera de estas técnicas se someten las frutas y hortalizas como el zapallo, tomate, manzanas, higos y uvas, mientras que con la segunda, se tratan las carnes, tanto las de los animales de cría -ovejas, cabras, vacas, llamas- como la de los de caza de gran tamaño, que no pueden ser consumidos de una sola vez -puma (*Felis concolor*) o "león", venados, cóndor (*Vultur gryphus*), guanaco (*Lama huanacus*)-.

Las carnes saladas y deshidratadas por la irradiación del sol, reciben el nombre de **charqui**, cuando se trata de carne de bovinos y **chalón o chalonga** en el caso de ovinos, caprinos y las carnes de caza (chalón de "león", chalón de guanaco, etcétera). Por extensión, también se denomina **charqui** al de tomate, zapallo y manzanas, aunque también reciben el nombre de **orejones**, los cuales previamente a ser expuestos al sol son cortados por la mitad, en espirales y en rodajas, respectivamente, y colocados en **ramadas**⁵, **cañizos**⁶ y aún en los mismos techos -de cañas y barro- de las viviendas. En estas construcciones también se ponen a secar los productos de la recolección como las vainas de algarroba y los frutos del chañar. Por último, podemos mencionar el **tostado**, que es una técnica mixta de conservación por cocción y conservación de los granos guardados en forma de harina. Uno de los objetivos de esta técnica es mejorar la calidad de los alimentos, logrando la eliminación de las saponinas, sustancia amarga y posiblemente tóxica para el hombre, por vía oral, que poseen algunas variedades de quinua, por ejemplo. Pero también se aplica a aquellos alimentos que no poseen sustancias tóxicas de ningún tipo, con la sola finalidad de cocinarlos para conservarlos posteriormente como harinas. Así, se aplica a las habas secas, porotos, arroz, maíz. Es a este último grano, prácticamente el único, al que actualmente se somete a esta técnica en la zona estudiada por nosotros. "*Para este procedimiento se utilizan vasijas de cerámica o de hierro dulce calentadas a fuego directo. En el interior de las mismas se colocan en proporciones iguales, arena limpia de grano grueso y el grano a tostar. Se mezclan constantemente para evitar que se queme y para que el tostado sea parejo*" (Torres, Bianchetti y Santoni. 1985:32). Posteriormente se muele el grano tostado, y con la harina resultante, se preparan sopas, el desayuno y bebidas refrescantes.

Ahora bien, el desarrollo y utilización de estas técnicas de conservación, está directamente relacionado con el hecho de si la familia en cuestión es productora de sus alimentos o no, ya que en el primer caso se ve, en la situación de disponer en un determinado momento -el de la cosecha-, de un volumen de alimentos que no se puede consumir inmediatamente, sino que

requiere ser conservado de alguna manera para poder disponer oportunamente de él. Si por el contrario, la fuente de los alimentos -vegetales y animales- es la compra, que generalmente es de poco volumen y casi diaria, no se justifica la aplicación de la técnica. Distinto es el caso de los campesinos que viven en las estribaciones montañosas, alejados de los centros urbanos o preurbanos, a los que suelen bajar de tanto en tanto para aprovisionarse de alimentos para tiempos prolongados, por lo que, aunque no sean productores de determinados alimentos, deben apelar al almacenamiento y conservación de los mismos.

En lo relativo al origen de los alimentos (*cuadro 3. Apéndice*), la composición del mismo ha variado en los últimos 10 o 20 años, sobre todo en lo referente al maíz y a algunas hortalizas como el zapallo y el tomate. Antes, la mayoría de los campesinos eran productores de autoconsumo, hoy, compran estos alimentos, a pesar de poder cultivarlos en su ecosistema. Y ello se debe -entre otras causas- a que los cultivos como el maíz, el trigo y el tomate, destinados tradicionalmente por las sociedades campesinas al autoconsumo con pequeños excedentes comerciales, fueron reemplazados por cultivos cuyo destino es casi exclusivamente la comercialización como el pimentón y el comino. En cuanto al intercambio por trueque, como un mecanismo o estrategia de obtención de productos provenientes de diferentes pisos ecológicos, si bien sigue vigente, también se encuentra en proceso de desaparición. Y ello se hace evidente en el hecho de que, entre nuestros informantes, hayamos encontrado sólo una familia que en la actualidad apela a este mecanismo para obtener sus alimentos. No obstante ello, dichos informantes manifestaron que el intercambio entre la "*gente del cerro*" y "*los de abajo*" es frecuente. Los emplazamientos humanos de los pisos ecológicos superiores, generan los productos alimenticios que les permiten las características medioambientales, y son los que pueden ofrecer para el trueque. Así, algunos traen fruta (duraznos, manzanas, higos, nueces) que abajo no se cosecha, mientras otros traen carne fresca y deshidratada de ovinos y caprinos, queso de cabra, papas y habas. Y del valle propiamente dicho llevan granos (maíz y trigo) y harina. También suelen traer para vender hierbas medicinales, lana y tejidos artesanales como ponchos, frazadas, bufandas, etcétera, realizados en lana de oveja o fibra de camélidos (llama, guanaco y vicuña). En otras operaciones de compra-venta adquieren otros elementos como querosén, grasa, azúcar, fósforos y productos manufacturados.

Finalmente, también encontramos aspectos rituales involucrados en el complejo de prácticas vinculadas a la alimentación. El ritual mencionado es la ofrenda o "*convite*" a la **Pachamama**⁷, rito propiciatorio que se realiza tanto en vinculación con las prácticas agrarias como con las pastoriles,

pareciendo tener más vigor en éste último caso. No obstante, acá nos interesa destacar el realizado con la finalidad de maximizar los rindes agrícolas, al comienzo de la siembra y en otros casos también antes de comenzar a levantar la cosecha. Hasta no hace mucho tiempo este ritual propiciatorio llevado a cabo antes de la siembra del maíz se denominaba **Pachacho**. Hoy, nadie lo ha mencionado con ese nombre, y su vigencia respecto de las prácticas agrarias parece ir decreciendo. No así con las prácticas pastoriles. El ritual en cuestión se celebra en el campo donde se ha de proceder a la siembra y consiste en la realización de un hoyo o pozo en el centro del terreno alrededor del cual se ubican los miembros del grupo doméstico involucrado en el laboreo de la tierra. El ritual se inicia a primera hora del día y consiste en **convidar** a la Pachamama con alcohol, cigarrillo, coca, comida, al tiempo que se le solicita una siembra y cosecha exitosas. Al respecto nos manifestaba una informante: "*Esos, los del cerro, tienen otra manera. ¡Pero ahí le ponen muchas coosas! ¡Le ponen de toodo! Semejantes asados hacen para echar para la Pachamama, para que haiga una buena cosecha o para que haiga más **multiplico***".

Comentarios Finales

Los datos recogidos revelan, como es dable esperar teniendo en cuenta el carácter eminentemente dinámico de la cultura, un proceso de cambio continuo en el patrón de alimentación de las poblaciones andinas, incluida la zona de nuestro estudio, que se manifiesta por la pérdida y en otros casos el decrecimiento de ciertas prácticas y hábitos alimentarios, así como por la incorporación de nuevos alimentos y usos alimentarios.

La conducta alimentaria, como otras que el hombre desarrolla, es producto de decisiones que se apoyan en una serie de variables interconectadas, que son una manifestación de la estructura social y económica, respuesta frente a los planteos del ambiente, y concreción del sistema ideológico. Por lo tanto, cabe esperar que la modificación en cualquiera de estos factores, ha de producir un cambio en la conducta resultante.

Si nos circunscribimos a lo que sucede actualmente, podemos afirmar que se ha producido un proceso que arranca en tiempos precolombinos, cuando el sistema alimentario estaba constituido por una serie de especies botánicas -granos, tubérculos y leguminosas- domesticadas en los Andes y, por lo tanto, adaptadas a las peculiaridades ecológicas de la región, como la **quinua** (*Chenopodium quinua*), la **kiwicha** (*Amaranthus caudatus*), el **tarwi** (*Lupinus mutabilis*), la **papa** (*Solanum tuberosa*), el **olloco**, la **oca** (*Oxalis tuberosa*), etcétera., que proveían alimentos con los requerimientos

necesarios en aminoácidos esenciales. Este esquema, por impacto de la Conquista y Colonización, sufre una alteración al producirse la incorporación de nuevas especies vegetales (trigo, habas), y animales (ovinos, caprinos y bovinos), que desplazan, y en algunos casos hacen desaparecer a los alimentos autóctonos como la **kiwicha**, por ejemplo, de mayor valor nutricional. Se produce un cambio en el patrón alimentario. Por imposición de nuevas especies se pasa a consumir mayor cantidad de alimentos de origen animal, en detrimento de los de origen vegetal, debido a que los españoles tenían una tradición fundamentalmente cárnica al no poseer en España vegetales equivalentes a los americanos (Salis, 1985). Según Gross y Von Baer (Salis, 1985:22), cambiar la fuente de proteínas -de vegetal a animal- *"significó una pérdida de eficiencia energética (se necesita 10 veces más energía para producir una proteína animal que una proteína vegetal) y por consecuencia una baja de las potencialidades alimenticias"*.

La etapa siguiente en este proceso de cambio en las costumbres alimentarias, se caracteriza por una fuerte concentración alrededor de unos pocos alimentos producidos en la región (maíz, papa, zapallo, trigo, habas, algarroba, carne de camélidos, caprinos, ovinos y bovinos), que no se consumen en todos los casos todos juntos, sino que depende de la oferta de los diferentes pisos ecológicos que integran la región. No obstante, no se puede prescindir, de al menos dos de esos alimentos: el maíz y la papa, base de toda la dieta, los que de no producirse en el piso ecológico correspondiente, se obtienen por compra o trueque. Este patrón, caracterizado entonces por un reducido repertorio de alimentos, en su mayoría autóctonos, se mantiene hasta la cuarta o quinta década del presente siglo, en que se produce la lenta pero sostenida incorporación de nuevos alimentos, como el arroz o los fideos que pasan a ocupar un lugar casi tan importante como el maíz y la papa, al menos en la frecuencia de su consumo. Esto significa un nuevo movimiento de cambio de las costumbres alimentarias, con una nueva pérdida de valor nutricional, pues el fideo no puede aportar los aminoácidos esenciales contenidos en el maíz, por ejemplo.

Las causas que han motivado este nuevo flujo de modificaciones en el sistema alimentario de los vallistos, son de la más diversa índole. En primer lugar, podemos señalar el cambio producido en el sistema económico global durante la segunda mitad del presente siglo, que llegó a influir, aunque de manera atenuada, en los sectores marginales de la estructura social. Y de ese cambio en el sistema económico, nos interesa destacar el fenómeno de industrialización creciente del rubro alimentación, y dentro de ella la industria harinera que pone a disposición de las poblaciones campesinas, por primera

vez, alimentos producidos en otras regiones, alimentos procesados y toda clase de pastas secas, especialmente fideos. Antes de este crecimiento de la industria de la alimentación, como lo dice claramente uno de nuestros informantes "*antes no había arroz ni fideo. Eso no se conocía acá*". Por otra parte, el cambio de la economía tradicional a una de cuño cada vez más mercantilista, lleva a privilegiar, incluso en las sociedades campesinas, los cultivos industriales en detrimento de los cultivos de subsistencia, con lo que la producción de los alimentos tradicionales a nivel local disminuye, y la única manera de subsanar esta situación, es comprando los alimentos que ofrece el mercado, y que son propios de patrones urbanos. Es decir, que confluyen en este punto dos movimientos convergentes: uno producido en la comunidad -disminución de la producción de alimentos- aunque a instancias de requerimientos externos a la misma -demanda de producción de cultivos industriales-, y otro proveniente de afuera de la comunidad que es el proceso de urbanización que se hace presente en muchas de las comunidades rurales, a través, entre otras cosas, de agentes de comercialización no tradicionales y propios de las estructuras comerciales urbanas, como son los supermercados y autoservicios, que ofrecen un repertorio de alimentos con un perfil marcadamente diferente y de índole claramente urbana. Así, es común que hoy, en centros como San Carlos se consuman cada vez más frecuentemente alimentos procesados y semielaborados, como hamburguesas, salchichas, caldo en cubos, gaseosas, mayonesa, etcétera. Al mismo tiempo, la influencia de los medios de comunicación, que cada vez tienen mayor penetración en cualquier comunidad campesina por alejada que esté, por vía de la publicidad van proponiendo y moldeando nuevos hábitos de consumo y nuevos alimentos, los que aparecen rodeados de un aura de prestigio social que persuade de la ventaja de su adopción. Es decir, que en este proceso de incorporación de nuevas pautas alimentarias, también debe computarse como causa la difusión de significados vinculados a los alimentos en sentido urbano-rural, y en donde los nuevos alimentos aparecen asociados a contextos de mayor prestigio social, por lo que se connotan como superiores, generándose simultáneamente un proceso de subestimación y descalificación progresiva de los alimentos tradicionales, lo que a la larga se puede predecir que va a culminar en el abandono definitivo de algunos de ellos, cosa que, por otra parte, ya sucede. A propósito y como una evidencia de lo señalado, una informante, de los alrededores de San Carlos, nos comentaba que sus nietos, residentes desde chicos en la ciudad de Salta, manifestaban una actitud despectiva hacia las comidas tradicionales que ella sigue cultivando y refiriéndose a las mismas expresaban: "*¡Ay, las comidas tan coyas que hace la abuela!*".

Pero además hay otros significantes culturales que influyen en la modificación y adopción de nuevos alimentos, y ellos son los efectores de salud, más concretamente los médicos pediatras, devenidos en educadores sanitarios y generalmente investidos de prestigio en la comunidad. Es por su influencia que las madres, sobre todos las jóvenes, han relegado o reemplazado en la dieta de sus bebés y niños pequeños, el **anchi**⁸ y la mazamorra, por ejemplo, por el flan y la gelatina, cuyo mayor valor nutritivo no admite objeciones. Sólo queremos destacar aquí, su valor de factor causal del cambio en los patrones tradicionales.

Pero no sólo los hábitos alimentarios se están modificando, sino también otras prácticas vinculadas, como son las técnicas de almacenamiento y conservación. Entre algunas personas, estas técnicas han caído en desuso, y hasta son desconocidas para algunos miembros de las generaciones jóvenes. Como dijéramos anteriormente, la práctica de las técnicas de almacenamiento y conservación, guarda una estrecha relación con la condición de productor del campesino en cuestión, si bien esto no es excluyente como también señaláramos oportunamente. Además, emerge como causa de la vigencia o abandono de las mismas, la menor o mayor proximidad a los centros urbanos, es decir la accesibilidad o su falta, a los centros de expendio de alimentos, lo que permite en el primer caso el aprovisionamiento fácil y rápido, diario si se quiere, perdiendo funcionalidad la práctica de las técnicas mencionadas, y así lo expresaba una de las informantes, residente a unos 2 kilómetros de San Carlos, ante la pregunta de porqué ella no hacía el **charqui de zapallo**, a pesar de ser una práctica vigente en su familia, mientras residía en Los Cardones, caserío de un piso ecológico superior, al decir: "*Porque... mire... qué le puedo decir?, estoy cerca del pueblo, tengo para comprar todos los días. En un ratito voy a comprar y vuelvo, cuando necesito*". Y esta última consideración nos lleva a establecer otra generalización respecto a la dinámica de la conducta alimentaria de las poblaciones vallistas y -seguramente- de las de otras regiones: es la que tiene que ver con las categorías de rural o urbana que tengan los grupos poblacionales involucrados. La ubicación en los espacios rurales va a condicionar una mayor dependencia respecto de la oferta medioambiental, y a su vez, la inserción en los diferentes pisos ecológicos, va a establecer un nuevo nivel de diferenciación en la composición de la dieta con predominio de uno u otro alimento. El mayor aislamiento de los grupos ubicados en los espacios rurales, así como la menor accesibilidad a los centros urbanos o pre-urbanos, genera respuestas que buscan maximizar el aprovechamiento de lo producido, a través de la aplicación de técnicas de almacenamiento y conservación de los alimentos que allí sí conservan su plena funcionalidad, así como estrategias de obtención de lo que no se produce

en el piso ecológico correspondiente, mediante un mecanismo socioeconómico tradicional como el trueque. Por el contrario, la inserción en el sector urbano, libera a los individuos de tan estrecha dependencia del ambiente, al ponerlo en contacto con bocas o centros de comercialización, lo que significa que ni siquiera es necesario que produzca sus propios alimentos, ya que está a su alcance el poder comprarlos. La inserción en uno u otro medio, entonces, genera perfiles de conducta alimentaria algo diferentes, caracterizándose la de las áreas rurales por una mayor concentración en unos pocos alimentos autóctonos y tradicionales, con una mayor incidencia de los productos de la recolección, mientras que la de las áreas urbanas se caracteriza por una incorporación más marcada de alimentos alóctonos, procesados y semielaborados, que aunque posiblemente tengan algunas desventajas nutricionales, como un alto contenido de grasas, por ejemplo, ofrecen la ventaja de ser más fáciles para cocinar, más rápidos y, en consecuencia resultan más económicos, porque requieren de menos energía para su cocción, ventajas, éstas, que también son apreciadas por los campesinos de nuestro estudio, al punto de ser capaces de relegar el valor de la tradición a un segundo plano. Más aún, si se tiene en cuenta que incluso en el sector urbano de nuestro estudio, la mayoría de la gente utiliza como combustible la madera, que ofrece el medioambiente cada vez más empobrecido, lo que obliga a realizar expediciones de recolección de leña a lugares cada vez más distantes, que exigen, por lo tanto, mayor tiempo y esfuerzo. Y ésta es precisamente la causa que ha determinado, por ejemplo, que decrezca la fabricación de los arropes, que requieren muchísimas horas de cocción.

Como hemos tenido oportunidad de analizar, sin haber agotado las explicaciones, las variables que están incidiendo en la adopción de determinadas decisiones relativas a la alimentación, son múltiples y de diferente naturaleza. Por otro lado, no podemos dejar de destacar, a pesar del proceso de cambio experimentado a lo largo de varias centurias en el patrón alimentario de las poblaciones andinas en general, y de las vallistas en particular, la perdurabilidad y omnipresencia del maíz, convertido en el superalimento, quizá porque, al margen de razones económicas y ecológicas y de su real valor nutricional, sea el alimento que mejor exprese la identidad de las poblaciones de tantas regiones de América.

Y no olvidemos que como dice Contreras (1993:46) "*cuando nos interesamos por comprender globalmente el fenómeno de la alimentación [debemos considerar] la función que ésta juega en la identidad individual y grupal; en ocasiones mucho más importante, incluso, que la función de sobrevivencia*".

APENDICE METODOLOGICO

Material y Métodos

Para la recolección de los datos fueron entrevistadas 27 mujeres adultas y tres hombres, que representan igual número de familias. Se consideró que en todos los casos que fuera posible, la informante más indicada para brindar la información acerca de la dieta cotidiana, debía ser la mujer, puesto que uno de sus principales roles es el de preparar y servir los alimentos a los integrantes del grupo doméstico. Por otra parte, como dice Rizvi (1988: 227) *"la familia es la unidad que toma las decisiones en lo que respecta a la producción y al consumo"*. Es en la familia donde *"se articulan los problemas asociados con la ingesta inadecuada de alimentos [...] y los valores y creencias relativas a la alimentación, la salud y la enfermedad"*.

A los informantes se le realizaron entrevistas semiestructuradas, focalizadas, con el apoyo de un cuestionario guía en el que se consideraron tópicos relativos al tipo de alimentos consumidos diariamente, modo de obtención u origen de los mismos, frecuencia de consumo, técnicas de conservación y almacenamiento, y aspectos rituales vinculados a los mismos. Las entrevistas fueron grabadas en cinta magnetofónica.

Resultados

Realizado el relevamiento, el análisis de los datos revela que el total de los entrevistados consume los siguientes alimentos autóctonos cultivados: **maíz, papa, zapallo, poroto y tomate**. En lo que hace a productos vegetales silvestres, como la algarroba y el chañar, cuyo origen es la recolección, tenemos que un 60% de los entrevistados (18 familias) todavía consumen **algarroba**, mientras que sólo un 30% (9 familias) consumen **chañar**. Este se consume casi exclusivamente en forma de **arrope**⁹.

Que la algarroba sea consumida sólo por el 60% de las unidades familiares estudiadas, nos indica que como alimento humano está en franco retroceso, pues, de acuerdo a todas las fuentes etnohistóricas consultadas, este fruto fue un alimento de consumo masivo y privilegiado en la composición de la dieta del hombre del pasado (páginas 251-252). Por otra parte, las manifestaciones vertidas por los informantes, dan cuenta de esta caída en el consumo, atribuyendo las causas de tal fenómeno a una serie de factores que nuestros campesinos explican como *"que no se da"*, *"hay años que da y otros que no da"*, *"porque es flaca, chala, no tiene gusto"*, *"será lo que no llueve mucho"*, etcétera. En términos de **Karlín y Díaz** (1984:15) la gran desventaja

Cuadro 1: Frecuencia del consumo de los principales alimentos autóctonos en 30 familias.

En porcentaje y N° de familias						
Alimentos	Diario	Casi Diario	3 veces Semana	2 veces Semana	1 vez por Semana	Total
Maíz	30 %	23,3 %	43,3 %	3,3 %	-	99,9 %
N° Familias	9	7	13	1	-	30
Papa	90 %	10 %	-	-	-	100 %
N° Familias	27	3	-	-	-	30
Zapallo	96,7 %	3,3 %	-	-	-	100 %
N° Familias	29	1	-	-	-	30
Tomate	33,3 %	6,7 %	26,7 %	33,3 %	-	100 %
N° Familias	10	2	8	10	-	30
Poroto	3,3 %	10 %	-	26,7 %	60 %	100 %
N° Familias	1	3	-	8	18	30

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos en la investigación de campo.

ja del algarrobo "es la producción errática de sus frutos de un año a otro, pudiendo ser muy alta en ciertos años y casi nulo en otros". Agregan estos autores coincidiendo con la información que recogieramos en nuestro trabajo de campo, que las condiciones climáticas: lluvia, temperatura, vientos, tienen mucho que ver porque es árbol de floración temprana, brota cuando comienza el calor y por ende lo afectan las heladas tardías, produciendo en consecuencia un escaso volumen de frutos y de poca calidad.

Cuadro 2: Consumo de alimentos provenientes de la recolección.

En porcentaje y N° de familias		
Alimentos	%	N° de Familias
Algarroba	60	18
Chañar	30	9
Miel	23,3	7
Verdolaga	26,7	8

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos en la investigación de campo.

Cuadro 3: Origen de los elementos autóctonos.

En porcentaje y N° de familias			
Alimentos	Producción %	Compra %	Trueque %
Maíz	63,3 = 19 familias	36,7 = 11 familias	-
Papa	-	93,3 = 28 familias	6,7 = 2 familias
Zapallo	26,7 = 8 familias	73,3 = 22 familias	-
Tomate	50,0 = 15 familias	50,0 = 15 familias	-
Poroto	-	100,0 = 30 familias	-

Fuente: Elaboración propia con datos obtenidos en la investigación de campo.

Notas

* Trabajo presentado en las 4tas. Jornadas Regionales de Investigación en Humanidades y Ciencias Sociales. UNJU. Jujuy. Octubre de 1994.

¹ Voz quechua: *qquirquinchu*. José Vicente Sola. **Diccionario de Regionalismos de Salta**. Reedición Comisión Bicameral Examinadora de Obras de Autores Salteños. Salta. 1995.

² Voz quechua: *miqqi=humedad*. José V. Solá. **Diccionario de Regionalismos de Salta**. Reedición Comisión Bicameral Examinadora de Obras de Autores Salteños. Salta. 1995.

³ Construcción especial destinada al almacenamiento. Se distinguen de las habitaciones comunes porque carecen de puertas y por tener piedras saledizas en el interior de las mismas que permiten bajar y subir. Esto, en el caso de ser subterráneas.

⁴ "Ramas o cañas atadas con alambre y a veces torteadas con barro, que sirven de pared al rancho o a otra edificación. Se hace con jarilla, suncho u otra madera cualquiera. Es voz quechua: *khincha=cañizo*, seto, barrera, cerco". José Vicente Solá. **Diccionario de Regionalismos de Salta**. Reedición Comisión Bicameral Examinadora de Obras de Autores Salteños. Salta. 1995.

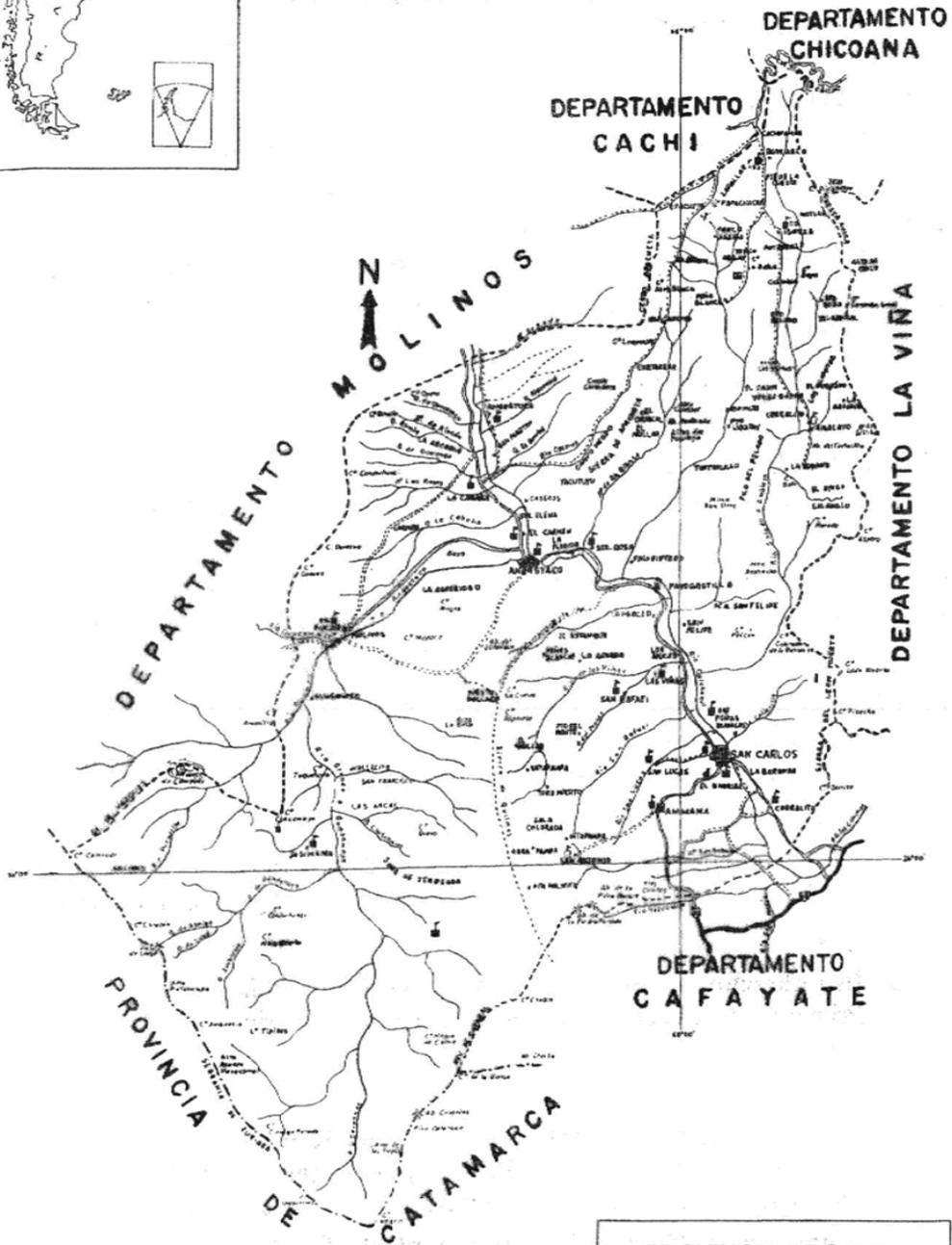
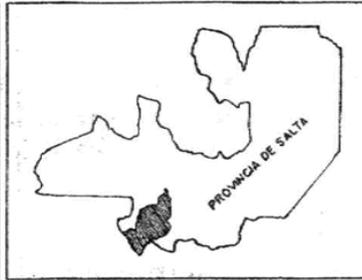
⁵ Ramazón colocada sobre una estructura de troncos a modo de techo, pero a menor altura que éstos. Se construyen con la exclusiva finalidad de que oficien de secaderos. En muchos casos estas ramadas sirven a la vez como techos de chiqueros o gallineros.

⁶ Similar a la anterior pero confeccionada con cañas atadas entre sí. Cumple la misma función de secadero.

⁷ Diosa Ctónica. Tierra madre. "Es creencia que Pachamama hace madurar la mies, protege el hato, hace que el tejido de las hilanderas salga mejor, y perfecto el trabajo de los alfareros". José Vicente Solá. **Diccionario de Regionalismos de Salta**. Reedición Comisión Bicameral Examinadora de Obras de Autores Salteños. Salta. 1995.

⁸ Postre. Se hace con sémola de maíz amarillo, hervido con agua y azúcar. A veces se le agrega pelones, pasas de uva, canela, jugo de limón, de naranja o pomelo.

⁹ Jarabe o miel que se hace tanto de tunas, higos, uvas, chañar, etcétera.



PROVINCIA DE SALTA
DPTO. SAN CARLOS

Bibliografía

- AGUERRE, Ana M., FERNANDEZ DISTEL, Alicia y ASCHERO, Carlos**
 1973 **Hallazgo de un sitio acerámico en la Quebrada de Incacueva (Provincia de Jujuy).** RELACIONES. Tomo VII. Nueva Serie. págs. 197-235. Buenos Aires.
- ASCHERO, Carlos y YACOBACCIO, Hugo D.**
 1994 **20 años después: Inca Cueva 7 reinterpretado.** Actas y Memorias. XI Congreso Nacional de Arqueología Argentina (Primera Parte), San Rafael, Mendoza.
- ARDISSONE, Romualdo**
 1937 **Silos de la Quebrada de Humahuaca.** RELACIONES. Tomo I. p.116-139. Buenos Aires.
- CASTRO R., Victoria y TARRAGO, Myriam N.**
 1992 **Los inicios de la producción de alimentos en el cono sur de América.** Revista de Arqueología Americana N° 6. Instituto Panamericano de Geografía e Historia. México.
- CIEZA DE LEON, Pedro**
 1962 **La crónica del Perú.** Ed. Colección Austral. Madrid. España, [1553].
- CIGLIANO, Eduardo Mario**
 1973 **TASTIL: una ciudad preincaica argentina.** Ediciones Cabargón. Buenos Aires.
- CIGLIANO, Eduardo M., RAFFINO, Rodolfo y CALANDRA, Horacio**
 1976 **La aldea formativa de Las Cuevas (Provincia de Salta).** RELACIONES. Vol. X. Nueva Serie. págs. 73-140. Buenos Aires.
- COBO, Bernabé**
 1964 **Historia del Nuevo Mundo.** Tomo I y II. Biblioteca de Autores Españoles. Ed. Atlas. Madrid, [1653].
- CONTRERAS, Jesús**
 1993 **Alimentación y cultura: reflexiones desde la antropología.** Fundamentos de Antropología 2. Centro de Investigaciones Etnológicas. Granada. España.
- D'ANTONI, Héctor L.**
 1975 **Introducción al estudio etnobotánico del algarrobo.** Actas y trabajos del Primer Congreso de Arqueología Argentina. Rosario, Santa Fe, 1970. Buenos Aires.
- FERNANDEZ DISTEL, Alicia**
 1974 **Excavaciones arqueológicas en las cuevas de Huachichocana, Departamento de Tumbaya, Provincia de Jujuy, Argentina.** RELACIONES. Tomo VIII. Nueva Serie. Buenos Aires.
- 1985 **Mapa Arqueológico del Departamento de Tumbaya.** PALEOETNOLOGICA N° 3, pp.6-53. Centro Argentino de Etnología Americana. Buenos Aires.

GONZALEZ HOLGUIN, Diego

1989 **Vocabulario de la Lengva General de todo el Pery llamada Lengva QQuichua o del Inca.** Edición Facsimilar de la versión de 1952. Universidad Mayor de San Marcos. Edit. Universidad, Lima, Perú, [1608].

GONZALEZ, Alberto Rex

1980 **Patrones de asentamiento incaico en una provincia marginal del imperio. Implicancias socio-culturales.** RELACIONES. Tomo XIV. Nueva Serie. Buenos Aires.

GONZALEZ, Alberto Rex y DIAZ, Pío Pablo

1992 **Notas arqueológicas sobre la "Casa Morada", Provincia de Salta.** Estudios de Arqueología Nro. 5, Museo Arqueológico de Cachi, Salta, [1985].

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA

1993 **Oferta productiva Agropecuaria. Información Básica.** Salta.

HUNZIKER, Armando T. y PLANCHUELO, Ana M.

1971 **Sobre un nuevo hallazgo de *Amaranthus caudatus* en tumbas indígenas de Argentina.** Notas del Museo Nro. 13. Museo de Historia Natural. San Rafael, Mendoza. (de Kurtziana, Tomo 6, Págs. 63-67. Córdoba, Argentina).

KARLIN, Ulf y DIAZ, Raúl

1984 **Potencialidad y manejo de Algarrobos en el árido Subtropical Andino.** Proyecto Especial OEA Nro. 53. Argentina.

MASSON MEISS, Luis

1991 **La papa entre las grandes culturas andinas.** En: De papa a patata. La difusión española del tubérculo andino. Javier López Linage (C.S.I.C.). Editor científico e iconográfico. Lunwerg Editores S.A. Barcelona, España.

PIOSSEK PREBISCH, Teresa

1984 **Relación Histórica de Calchaquí. Escrita por el Misionero Jesuita Padre Hernando de Torreblanca en 1696.** Ediciones Culturales Argentinas. Secretaría de Cultura de la Nación. Buenos Aires.

POLLARD, Gordon

1983 **Nuevos aportes a la prehistoria del Valle Calchaquí. Noroeste Argentino.** Estudios de Arqueología Nro. 3 y 4. Museo Arqueológico de Cachi. Salta.

RAFFINO, Rodolfo

1972 **Las sociedades agrícolas del Período Tardío de la Quebrada del Toro y aledaños.** Revista del Museo de La Plata. Nueva Serie, Tomo VII. Antropología. Nro. 45, págs. 157-210. Universidad Nacional de la Plata. La Plata.

RAFFINO, Rodolfo, TONNI, E. P. y CIONE, A. L.

1977 **Recursos alimentarios y economía de la Quebrada del Toro.** RELACIONES. Nueva Serie. Tomo XI. Buenos Aires.

RIZVI, Najma

1988 **Proceso socio-cultural y disponibilidad familiar de alimentos en Bangladesh.** En: Carencia Alimentaria. Una perspectiva antropológica. Serbal/UNESCO. Barcelona. España.

RODRIGUEZ MOLAS, Ricardo

1985 **Lossometidos de la conquista. Argentina, Bolivia y Paraguay.** Biblioteca Universitas. C.E.A.L. Buenos Aires.

SALIS, Annette

1985 **Cultivos Andinos. Alternativa alimentaria popular?** Centro de Estudios Rurales Andinos "Bartolomé de Las Casas". Cusco. Perú.

SOLA, José Vicente

1995 **Diccionario de Regionalismos de de Salta.** Reedición Comisión Bicameral Examinadora de Obras de Autores Salteños. Salta.

TARRAGO, Myriam Noemí

1980 **Los asentamientos aldeanos tempranos en el sector septentrional del Valle Calchaquí y el desarrollo agrícola posterior.** Estudios Arqueológicos 5. Antofagasta, Chile.

TORRES, Graciela, BIANCHETTI, María C. y SANTONI, Mirta E.

1985 **La dieta de los campesinos del Valle Calchaquí y de la Puna y sus determinantes culturales.** KALAWAYA. Serie Monográfica. Año 1. N° 1. Instituto Antropológico de Investigaciones en Medicina Tradicional. Salta-La Plata, Argentina.