

La sinuosa trayectoria social de la “algarroba” en el chaco formoseño

Sebastián Careno

Doctor en Antropología (FFyL-UBA)

Investigador CONICET

Sección de Antropología Social

Instituto de Ciencias Antropológicas, FFyL, UBA

Puán 480, 4to piso, of. 404

Ciudad de Buenos Aires

Tel: +5411 4834-6209

scarenzo@conicet.gov.ar

sebastian.carenzo@gmail.com

Recuperando la trayectoria de “algarroba” en el chaco:

El algarrobo blanco (*Prosopis alba*) es una de las especies más representativas de los bosques nativos de la denominada Región Chaqueña, siendo reconocida especialmente por su madera oscura y resistente. Pero además esta leguminosa es apreciada localmente por su abundante fructificación, ya que provee vainas de color amarronado, conocidas con el nombre de “algarroba”, que presentan alto poder nutritivo y un agradable sabor dulce-achocolatado¹.

Para las comunidades de pueblos originarios y de “campesinos criollos” que habitaron históricamente estos ambientes de “monte”, los algarrobales resultaron desde siempre una verdadera reserva energética (alimentos y biomasa combustible) que les permitía afrontar el largo y seco invierno, además de estar simbólicamente cargados de significados que hunden sus raíces en las culturas locales de estos grupos y que refieren a la importancia que han tenido estos árboles para garantizar la continuidad de sus sistema de vida. Sin embargo, en la actualidad estas poblaciones atraviesan un período de fuertes transformaciones, vinculadas a la incidencia del proceso de transformación estructural de la agro-ganadería chaqueña y que se expresa en el avance de la frontera agropecuaria, la concentración de la propiedad rural, la deforestación masiva y la pauperización de las condiciones de vida de estos pueblos a medida

¹ Estas vainas contienen importantes valores de: carbohidratos (glucosa, fructosa y sacarosa), minerales (calcio, hierro, potasio, sodio y zinc), vitaminas (A, B1, B2 Y D), fibras y proteínas (FAUBA, Informe Técnico 2005)

que se transforman de productores primarios en asalariados rurales precarizados (Pengue, 2004; Carengo, 2004).

Uno de los fenómenos que evidencia en forma más significativa esta transformación, se relaciona con la creciente homogeneización y empobrecimiento que evidencia el patrón alimentario de estos grupos indígenas y campesinos del Gran Chaco. La literatura especializada advierte sobre esta problemática, señalando además que los procesos relacionados más frecuentes se mencionan: pérdida progresiva de saberes y prácticas vinculadas al patrimonio alimentario local y regional; el reemplazo de alimentos provenientes de la caza-recolección o de la autoproducción por bienes industrializados de consumo masivo; desequilibrios en la relación en la ingesta de proteínas/carbohidratos a favor de estos últimos; mayor incidencia de la desnutrición y otros desequilibrios nutricionales, entre otras (Arenas, 2003; Torres, 1999; Charpentier, 1998; Garufi, 1997).

Si bien estos trabajos describen y documentan este fenómeno, no avanzan en una profundización de los procesos materiales y simbólicos que favorecen y alientan su desarrollo. Esta ponencia pretende aportar elementos de reflexión sobre estos procesos, a partir de los resultados parciales de una investigación multidisciplinaria en curso, que busca indagar sobre las prácticas y representaciones sobre el aprovechamiento de los recursos del bosque nativo en el marco de las economías domésticas de un grupo de 50 familias de “campesinos criollos” del Chaco Semiárido. Esta investigación se enmarca en una experiencia que viene siendo desarrollada por una ONGD² desde el año 2003 en las colonias rurales de Ibarreta (Provincia de Formosa, Argentina); centrada en el manejo sustentable de los bosques nativos y la recuperación y puesta en valor de prácticas productivas y alimentarias que aprovechan los recursos silvestres del bosque nativo.

Nuestro punto de partida corresponde a la perspectiva analítica desarrollada en la antropología de la alimentación. En esta línea, autores como Jesús Conteras (1993) destacan que la alimentación de un pueblo debe entenderse como un fenómeno complejo y multidimensional, que involucra mucho más que el hecho de satisfacer la ingesta de nutrientes necesarios para sostener los procesos metabólicos en el organismo. En efecto, como señala Marvin Harris (1991), la propia constitución biológica de nuestra especie responde a un largo proceso

² Se trata del Grupo de Estudios sobre Ecología Regional (GESER): www.geser.org.ar

adaptativo que condiciona nuestras preferencias alimentarias. Sin embargo, gracias a que el proceso adaptativo de nuestra especie ha transitado hacia el omnivorismo, podemos afirmar que los condicionantes biológicos no afectan en gran medida el enorme abanico de alimentos que desde el punto de vista estrictamente metabólico nuestro organismo puede ingerir sin ocasionarnos inconvenientes significativos.

Es por ello que la interpretación de la enorme variabilidad presente en los patrones de alimentación humana, no puede reducirse a los aspectos meramente biológicos. En efecto, ningún grupo humano clasifica como “alimento” todos los recursos que le brinda el medio ambiente en el que vive, la selección específica de un conjunto de bienes naturales que pasan a ser considerados “comida”, está fuertemente determinada por la cultura de cada pueblo. Contreras (Op.Cit.) destaca que es preciso reconocer la existencia de diferentes racionalidades desde donde se definen las pautas alimentarias de una sociedad. Podemos agregar que también es preciso reconocer que estas racionalidades no siempre se corresponden con la filosofía utilitarista que hoy domina el pensamiento occidental. Es decir, la clasificación de aquello que es alimento de lo que no lo es, no siempre responde a la elección de un “individuo racional” que realiza un cálculo de costo-beneficio en términos nutricionales y/o económicos. Mucho de lo que comemos no responde a una motivación utilitaria, no solo comemos tal cosa porque es nutritiva, equilibrada, barata o de calidad; sino y principalmente porque nos gusta, nos da placer, nos hace sentir parte de un grupo, o nos conecta con determinados valores y modos de entender y actuar en la vida. Nada de esto tiene que ver con el cálculo de unidades calóricas o unidades monetarias, y sin embargo permite comprender buena parte de nuestras prácticas relacionadas con la alimentación.

Como evidencia Pinotti (2004) la comprensión de los sistemas de preferencias vinculados a la alimentación, es indisociable del análisis de las prácticas y representaciones presentes en la cultura de cada grupo, construidas a través de un complejo proceso histórico que da cuenta de la dinámica de relaciones que los grupos humanos establecen entre sí, con otros grupos y con la naturaleza. En este sentido, el análisis del “patrón alimentario” de un pueblo no solo debe reconstruir el conjunto de bienes y elementos de la naturaleza que son considerados “comida”, sino que debe incluir una reflexión sobre las prácticas materiales (tecnologías de producción, técnicas de preparación, espacios de sociabilización, etc), así como sobre el conjunto de normas y representaciones simbólicas que intervienen en la regulación social de estas prácticas.

Siguiendo esta línea, queremos destacar la importancia de analizar la dinámica de sus transformaciones en el tiempo, tanto en términos de los componentes materiales que lo conforman (abandono, sustitución e incorporación de alimentos), como en cuestiones mucho menos tangibles como las preferencias relacionadas al “gusto”, los ámbitos de sociabilización relacionados con el hecho de intercambiar y compartir la el alimento, y las representaciones sociales respecto de quienes, como y porque participan en los actos de alimentación de un determinado grupo social .

En función de ello, trabajamos desde la categoría de “trayectoria” aplicada al hecho alimentario. Entendiendo por esta al continuo de acontecimientos significativos relacionados con el fenómeno social en cuestión (FQS, 2004). Somos concientes que esta categoría ha sido trabajada desde las ciencias sociales en referencia a la sucesión no lineal de experiencias vitales de los sujetos sociales, sin embargo consideramos que su aplicación al análisis que proponemos es pertinente en términos de dar cuenta de la dinámica de transformaciones en las prácticas y representaciones sociales vinculadas con el proceso de producción, distribución y consumo de algarroba. En particular elegimos trabajar sobre la trayectoria de este alimento, ya que condensa múltiples aspectos vinculados a la vida material y simbólica de las poblaciones del chaco argentino. En tal sentido, nuestro objeto no es la algarroba “en sí,” sino la dinámica de relaciones que distintos grupos sociales han establecido con este alimento a lo largo de la historia y en diferentes contextos socio-económicos.

Esta perspectiva permite reconstruir las ambigüedades, los contrastes, las marchas y contramarchas en la valorización social de los alimentos, aspectos que no suelen ser abordados cuando se trabaja desde el concepto de “patrón alimentario” desde una visión estática y sincrónica de la cultura. Los distintos bienes de la naturaleza que son apropiados y transformados en alimentos por pueblos y comunidades, no siempre son categorizados y/o valorizados de igual modo, o en base a los mismos criterios. Estos son permanente resignificados a partir de las condicionantes estructurales o coyunturales presentes en los diferentes contextos socio-históricos. Incluso este proceso de significación diferenciada ocurre a nivel intra-comunitario, por ejemplo entre los distintos grupos etarios y/o socio-económicos que clasifican a sus integrantes . Esto implica el pasaje de una mirada de la cultura alimentaria de un pueblo como algo estático y cristalizado, a una comprensión mas profunda de su compleja y permanente dinámica.

Siguiendo el sentido que Graffigna (2005:3) confiere al concepto de “trayectoria”, podemos entenderla más bien como un “recorrido” sin direccionalidad establecida a priori, en el cual nos interesa señalar justamente las variaciones y cambios en la dirección de los procesos involucrados. Esto implica buscar principalmente las rupturas y las discontinuidades en dicho recorrido, ya que creemos que nos indican aquellos hitos o momentos significativos en los cuales se producen cambios en las prácticas y representaciones asociadas a un determinado elemento o proceso presente en la cultura alimentaria que estamos analizando. Son estos momentos donde se entrecruzan múltiples dimensiones –no sólo la económica-, donde podemos encontrar las claves analíticas para comprender los procesos en juego. Sin embargo, cabe señalar que muchas veces estos cambios en las trayectorias se desarrollan sin presentar rupturas profundas, sino como consecuencia de la sumatoria de cambios casi imperceptibles que le dan un marco de continuidad a lo largo del tiempo, y que solo pueden constituirse en objeto de reflexión al analizar estos procesos desde una perspectiva histórica.

En términos metodológicos, la reconstrucción de estas trayectorias la realizamos a partir de un abordaje etnográfico, que combina dos instancias de análisis complementarias. Por una parte la identificación, sistematización y análisis de fuentes secundarias: principalmente fuentes bibliográficas sobre ecología de las especies forestales nativas, etnobotánica indígena y criolla, documentos históricos, recetarios, cancioneros, etc. Esto nos permite reconstruir las etapas históricas del uso de la algarroba y situar algunos recorridos desde sus primeras manifestaciones hasta el presente.

Por otra el desarrollo del trabajo de campo antropológico, en donde realizamos entrevistas no estructuradas y empleamos técnicas de observación participante para la elaboración de registros de campo, implicó profundizar nuestra investigación sobre un fenómeno en particular: la recolección de la algarroba en la localidad de Ibarreta (Dto. Patiño, Provincia de Formosa) durante las temporadas 2003/04, 2004/05 y 2005/06.

En particular este segundo enfoque de la investigación resultó sumamente importante ya que permitió situar el análisis de las trayectorias en relación a la experiencia vital de los sujetos sociales involucrados, que transcurre en un doble vínculo entre procesos estructurales e historias personales y familiares (Op.cit, 2005).

Resituando la algarroba en el chaco formoseño

En nuestro trabajo de recuperación y reconstrucción de la trayectoria social de las prácticas y representaciones vinculadas a la algarroba, definimos tres “momentos” históricos que a nuestro entender permiten dar cuenta del recorrido histórico de este alimento a través de diferentes contextos de significación que han condicionado su valorización para los distintos grupos sociales involucrados en su producción y consumo. El primero situado durante la época colonial en donde se produce un primer encuentro entre los grupos indígenas y los colonizadores europeos (misioneros, funcionarios y militares). Un segundo momento que ubicamos temporalmente a partir de la finalización de las campañas militares a inicios del siglo XX y que redujeron a los pueblos indígenas promoviendo la re-ocupación del suelo por parte de migrantes europeos y “criollos” y finalmente un tercer momento que refiere al uso contemporáneo de este alimento entre las familias “criollas” del chaco formoseño. En el marco de esta ponencia no podemos presentar el trabajo completo, por lo cual nos concentraremos en el análisis del tercer momento, ya que presenta desde nuestra perspectiva mayor riqueza analítica. A partir de este punto vamos a focalizar la reconstrucción de la trayectoria de la algarroba a través de las prácticas y representaciones presentes en “campesinos criollos” de Ibarreta (Provincia de Formosa), relevadas a través del trabajo de campo efectuado durante las “algarrobeadas” realizadas entre 2003 y 2006³.

Esta localidad se sitúa en la zona central de la provincia, representando en el pasado un importante punto de confluencia de las diversas corrientes migratorias de provincias y países limítrofes. En este complejo proceso de re-poblamiento se conjugaron diferentes tradiciones culturales vinculadas a la producción, distribución y consumo de alimentos, favoreciendo la mixtura de los saberes indígenas de aprovechamiento integral del bosque con aquel conocimiento práctico de los agricultores paraguayos, ganaderos salteños, santiagueños y correntinos, y en menor medida con la lógica técnico-económica del capitalismo agrícola aportada por los colonos europeos (Carenzo, 2004).

La conformación del sector “campesino” en Ibarreta es heredero de esta heterogénea mixtura, por lo cual a través de las entrevistas realizadas nos fue posible retrotraernos históricamente

³ La “algarrobeada” indica para estos grupos el proceso integral de recolección y procesamiento de la algarroba, que en la zona de Ibarreta comienza hacia fines de noviembre y finaliza a principios de febrero. Debemos señalar que esta actividad fue impulsada por la acción de la ONG GESER como parte de una línea de investigación y desarrollo de propuestas productivas alternativas basadas en el uso de Productos Forestales No Maderables (PFNM) provenientes del monte nativo. En tal sentido, los “campesinos criollos” participantes comenzaron a realizar esta actividad en forma sistemática a partir del trabajo conjunto con GESER a partir del año 2004.

algunas generaciones atrás, para poder reconstruir las trayectorias de estos grupos en relación al aprovechamiento de la algarroba. En tal sentido debemos tener en cuenta que aquellos entrevistados promediaban los 50 años, presentando una relación de parentesco directo con aquella primera generación de pobladores “criollos” que se asentaron en esta zona de la provincia.

Algarroba, ambiente y genealogía familiar:

Una primera observación que se deriva de las entrevistas realizadas es que existe una fuerte relación entre la genealogía de las familias de “campesinos criollos” y su relación con la algarroba. Aquellos “campesinos” cuyos antepasados provenían del “oeste”, es decir de la zona del chaco seco localizada en Salta y Santiago del Estero, son quienes presentan un mayor conocimiento de los usos humanos vinculados a la algarroba, incluyendo nombres y procedimientos de las preparaciones. En contraste, quienes descienden de migrantes del área de influencia guaraníca (Paraguay y Corrientes) no contaban con un saber especializado al respecto. En general reconocen el empleo de frutos del algarrobo para elaborar alimentos para consumo humano, pero no refieren a estos como parte de las prácticas de alimentación familiares en el pasado reciente.

Como señala Harris (1991) las condiciones ecológicas influyen en el proceso de conformación de las preferencias alimentarias de los grupos humanos. En la región chaqueña se evidencia un gradiente climático muy marcado en función del nivel de precipitaciones registrado anualmente: 600 mm en el oeste seco hasta 1.200 mm en el este húmedo. Este gradiente aporta también a la configuración del paisaje y la composición florística y faunística asociada. Hacia el Este aumenta significativamente el nivel de precipitaciones, por lo cual encontramos ecosistemas más biodiversos, mientras que hacia el Oeste disminuye esta proporción. Los algarrobos presentan una gran versatilidad por cuanto están presentes tanto en el chaco seco como en el húmedo, sin embargo como pueden adaptarse mejor que otras especies al stress hídrico por falta de agua, su presencia es dominante en la composición forestal de los bosques nativos del oeste, pero no en los del este (Galera, 2000). Como ya mencionamos, son estas mismas condiciones de ausencia de precipitaciones las que obstaculizan el desarrollo de la agricultura en el oeste formoseño, en contraste de lo que ocurre en el este provincial.

Esto se traduce en una importancia diferencial de la fruta del algarrobo en las prácticas alimentarias de estos grupos, por cuanto los migrantes provenientes de las zonas húmedas contaban con una mayor diversidad de alimentos vegetales frescos principalmente verduras y frutas, tanto cultivadas como silvestres. Estas constituían fuentes de obtención de azúcares mucho más accesibles y diversas que la algarroba (desde frutas frescas de árboles nativos, hasta el cultivo de caña de azúcar). En cambio, para los grupos localizados en el oeste la algarroba constituía la forma más abundante y accesible de obtención de glucosa, entre otros nutrientes básicos.

En tal sentido, la dieta mucho más variada de los grupos provenientes del este, se correspondía con el desarrollo de sistemas de producción de alimentos diversificados. En cambio, aquellos grupos que debieron adaptarse a condiciones ambientales más rigurosas, y por ende cuyos sistemas productivos eran menos diversificados, presentaban una mayor dependencia respecto del aprovechamiento de algunos recursos silvestres para conseguir aquellos nutrientes que no podían obtener del cultivo (en el caso de la glucosa por ejemplo, se obtenía fundamentalmente de la miel y la algarroba).

El siguiente pasaje de una de las entrevistas realizadas sitúa este proceso en el contexto de la ocupación reciente de Ibarreta por parte de población criolla, cuando estos migrantes carecían aún de una infraestructura productiva adecuada, por cuanto eran más vulnerables a las rigurosidades del medio:

“...Mi padre contaba que cuando vinieron para acá... él era chico, porque la familia de ellos venían de chaco ...allá por el impenetrable, ...bueno, ellos no tenían nada ...imaginesé... esto era pampa de pastizales y monte así...en islas por todos lados...(...) ellos sabían ocupar la algarroba, con eso me contaban que se salvaron en las sequías grandes (...) todavía cuando vivía mi abuela se hacía el patay, el bolanchao, la añapa pero ya después ya no se hizo más nada” **(Timoteo Rojas, 42 años, Colonia Ismael Sánchez)**⁴

En este caso el conocimiento acerca del uso de la algarroba que portaban estos grupos provenientes del oeste, favoreció el desarrollo de estrategias adaptativas en las nuevas áreas de poblamiento a partir del empleo de recursos del monte para la alimentación humana, siendo especialmente importantes durante las primeras sequías extraordinarias a las cuales estas

⁴ El “patay”, “bolanchao” y la “añapa” son preparaciones locales elaboradas con algarroba molida. El primero es un pan prensado de harina, el tercero es una pasta elaborado con frutos molidos de algarroba y mistol y la añapa es una bebida resultante de mezclar la algarroba con agua o leche.

familias tuvieron que enfrentarse. Sin embargo, como se evidencia también en este pasaje de la entrevista, debemos remarcar que los patrones de alimentación de una sociedad determinada presentan una dinámica de transformaciones favorecida por cuestiones de índole socio-económica, cultural y política. En algunas circunstancias estos cambios se producen en forma relativamente acelerada, tal como se desprende del relato de este “campesino”, ya que en tan solo dos generaciones una de las principales prácticas alimentarias de los grupos asentados en esta zona (consumo humano de algarroba) estaba completamente olvidada.

Esta misma referencia al consumo de algarroba como una práctica del pasado, se repitió en prácticamente todas las entrevistas en las cuales se evidenciaba un cierto conocimiento del uso de este fruto para la alimentación humana. En efecto, el testimonio de uno de los técnicos de la ONGD que trabajó en el proyecto del rescate y revalorización del uso de la algarroba es muy representativo de esta situación:

“Para una de las primeras actividades con los campesinos donde tratamos el tema de la algarroba, hicimos unas galletitas dulces con un poco de algarroba que habíamos juntado de prueba y las ofrecimos en la reunión, ...pensando que nos las iban a tirar por la cabeza! ...galletitas de algarroba hechas por un grupo de porteños pensábamos nosotros!. Sin embargo, el resultado nos dejó sorprendidos...para muchos de ellos era la primera vez que probaban algo con algarroba, sabían que se usaba, pero nunca lo habían probado!” **(Elizabeth Astrada, 46 años)**

Ninguno de los aspectos que trabajaremos a continuación puede explicar por si solo el complejo proceso de cambios evidenciados en el patrón alimentario de estos grupos, cuyo tratamiento profundo excede por mucho el esbozo aquí planteado. Sin embargo creemos que el análisis de su relación con las profundas transformaciones materiales y simbólicas en sus sistemas productivos y con la degradación de sus condiciones de vida, pueden ayudarnos a comprender el porqué del abandono y/o reemplazo progresivo del consumo de algarroba entre estos pobladores “criollos”. Los siguientes puntos expresan algunas hipótesis de trabajo preliminares que pueden servir para guiar una investigación más amplia sobre este proceso.

La ideología del progreso y el pasaje de la recolección en el monte al cultivo en la chacra:

Siguiendo el enfoque de análisis de las condiciones materiales en las que se sustenta un determinado modo de subsistencia, debemos señalar que efectivamente aquellos grupos

provenientes de la zona más árida del chaco, encontraron en la zona Ibarreta la posibilidad de acceder a tierras de mayor aptitud agrícola, dentro de un ambiente caracterizado por un mayor nivel de precipitaciones (en promedio 1100 mm/anuales).

Por otra parte tomaron contacto con estos otros grupos poblacionales que habían desarrollado sistemas de productivos diferentes, en los cuales la agricultura ocupaba un lugar central en la provisión de alimentos para la familia. Particularmente incorporaron una amplia variedad de preparaciones basadas en el uso del maíz y la mandioca que se generalizaron rápidamente entre los pobladores locales. De esta forma, la dinámica social estructurada en torno a la conformación de las “colonias”⁵ con poblaciones de diversos orígenes, favoreció el intercambio de saberes y técnicas entre ambos grupos, permitió que se desarrollen nuevas capacidades en cuanto a los sistemas productivos ganaderos y agrícolas; así como en el desarrollo de nuevos hábitos alimentarios.

Posteriormente a partir de la década del 30 en adelante, desde el Estado se inició una política deliberada de promoción de producción agrícola vinculada al cultivo de fibra de algodón en toda la zona del chaco. El “boom algodonero” representó para estos productores campesinos la posibilidad de obtener apoyo en materia jurídica, técnica y financiera para consolidar sus sistemas prediales (Carenzo, 2004).

Todos estos factores coadyuvaron para que estos criollos principalmente ganaderos reconvirtieran sus planteos productivos, otorgando un lugar preminente a la actividad agrícola vinculada al cultivo de fibra. De este modo, el algodón se estableció en sus economías domésticas como principal actividad de renta. Sin embargo este desarrollo de la actividad agrícola no se circunscribió a este cultivo únicamente, ya que el aprendizaje de nuevas destrezas, la mecanización de sus explotaciones y la consolidación de la infraestructura predial (alambrados, represas, etc), favorecieron el desarrollo de cultivos de huerta y chacra destinados al consumo doméstico. En tal sentido, este proceso pudo derivar en un incremento del consumo doméstico de vegetales cultivados como maíz, mandioca, batata, porotos, zapallos y calabazas, desplazando progresivamente aquellas prácticas basadas en la recolección de frutos del monte como fuente de nutrientes origen vegetal, tales como la algarroba.

⁵ Se denominan “colonias” a la localización de caseríos y chacras que rodean a los pueblos. Este nombre deriva del primer intento de (re)ocupación del territorio una vez reducidos los pueblos indígenas que los ocupaban por parte de las campañas militares. El Estado Nacional impulsó la creación de estas colonias que debían ser pobladas con migrantes europeos. Este modelo fracasó y primó la ocupación espontánea por parte de “criollos” que sin embargo mantuvieron esta forma de nombrar estas localidades.

Ahora bien, este proceso de transformación estructural de los procesos productivos campesinos no solo involucró aspectos materiales, sino también simbólicos de gran importancia para nuestro análisis. Puntualmente nos referimos a que el accionar del Estado en este sentido, constituía un componente central dentro de intento mucho más vasto de imponer un “proyecto civilizatorio” en una región todavía marginal dentro del proceso de constitución del Estado-nación, donde el control estatal era aún deficiente.

Desde la visión de las elites dominantes, este proyecto “modernizador” debía basarse en el crecimiento económico vía aplicación de la racionalidad tecnológica del capitalismo a la producción agraria. Esta ideología dominante, basada en el utilitarismo económico como fundamento axiológico, se fue imponiendo progresivamente sobre otras formas locales de concebir la relación de los grupos humanos con la producción y la naturaleza, que habían sido desarrolladas tanto por los grupos indígenas como por los campesinos criollos. Si bien la implementación de este proyecto no resultó tal como se había propuesto, ya que aquello que buscaba ser impuesto fue también resistido y fundamentalmente resignificado, lo cierto es que en términos generales y con el correr del tiempo, la población “criolla” fue internalizando esta forma de entender, desarrollar y representar sus propias prácticas productivas.

Quizá uno de los ejemplos más significativos a este respecto corresponde a las transformaciones evidenciadas en torno a las prácticas y representaciones “criollas” vinculadas al bosque nativo. A grosso modo y esquematizando para facilitar la comprensión de una realidad compleja, ambigua y contradictoria, podemos señalar que en menos de 50 años el status asignado a estos ecosistemas, evidencia un recorrido desde va desde el predominio de una visión que reconoce al monte como espacio vital humano, como dador de recursos para la reproducción humana (abrigo, alimento, etc); a otra donde prima la representación de su exterioridad respecto al mundo humano, asumiendo una condición de obstáculo a la producción y por ende al progreso material de la sociedad. La necesidad de habilitar tierras para uso agrícola, implicó el desarrollo de una visión del monte como espacio marginal, “improductivo” desde la lógica de valorización del capital agrario. Esta construcción permitía legitimar el reemplazo de los ecosistemas de bosque en agrosistemas destinado al desarrollo de cultivos intensivos.

En este contexto, el aprovechamiento de la algarroba volvía a representar –como en tiempos de la colonia- una forma “primitiva” de relacionamiento con el medio. Las prácticas culturales

asociadas a la recolección eran construidas nuevamente a partir de categorías morales negativas que las oponían al cultivo: Mientras que las primeras representaban el aprovechamiento de un bien sin la mediación del esfuerzo productivo (actitud oportunista); las segundas se instituían como modelo de la planificación del esfuerzo humano en pos de un objetivo productivo, en la cual la cosecha oficiaba como “merecida” recompensa. Esta idea es expresada en el testimonio de una coordinadora del grupo de jóvenes “campesinos” que participó en las algarrobeadas realizadas recientemente en Ibarreta, donde justamente comentaba la actitud reacia de muchos padres a que sus hijos participen en la experiencia:

“...acá en la colonia se pensaba que juntar algarroba era cosa de hambrientos, nos decían que parecíamos aborígenes, que porque no hacíamos otra cosa...” **(Zulma Acuña, 38 años, Colonia Ismael Sánchez)**

A nivel del imaginario social local, el trabajo agrícola representaba el camino hacia el progreso y el bienestar de la sociedad moderna; en cambio, las prácticas de recolección remitían al “antiguo” mundo indígena. A nivel local la distancia social existente entre “gringos”, “criollos” y “aborígenes” se hacía cada vez más amplia y exacerbada. En tal sentido pensamos que en forma progresiva y casi inadvertida, el consumo de algarroba y de otros bienes alimenticios obtenidos a través de la recolección, adquirieron un marcaje moral negativo del cual era preciso comenzar a diferenciarse.

Como podemos apreciar, el campo de “lo alimentario” resulta un ámbito privilegiado para dar cuenta de esta incidencia de criterios morales en la construcción social de representaciones sobre las prácticas productivas. Las formas efectivas que asume la alimentación del grupo familiar expresan una serie de valoraciones sociales acerca de su status en la estructura social local. De aquí que tanto la desvalorización de un modelo de alimentación basado en prácticas de recolección, como la revalorización del esfuerzo productivo como mediación previa y obligatoria del acto de consumo (modelo agrícola), reflejan una serie de representaciones que legitiman o no un modelo de sociedad dominante: en el caso puntual de la algarroba implicó el pasaje de lo aleatorio a lo previsible. La alimentación de la familia ya no podía depender de aquello que la naturaleza pueda ofrecer; sino de la voluntad y la capacidad del hombre por dominar y transformar la naturaleza, a través de una aplicación cada vez mayor de la ciencia y la técnica al hecho productivo.

De la ñapa al nesquick:

En forma complementaria al abandono y/o reemplazo de alimentos como la algarroba en sus dietas cotidianas, estos grupos fueron incorporando nuevas prácticas de consumo, centradas en productos industrializados que más allá de su calidad nutricional proveían la marca de un status social diferente.

Como mencionamos anteriormente, la mayoría de los entrevistados que hicieron referencia al uso histórico de la algarroba por parte de sus padres y abuelos, no incorporaban este alimento dentro de las prácticas alimentarias de sus propios núcleos domésticos. El relato de una de mujer entrevistada es elocuente al respecto:

“Yo recuerdo que sabían darnos la algarroba tostada mezclada con leche... así como el nesquick, viste?... a nosotros que éramos chicos, de más nos gustaba... (...) no, los míos no llegaron nunca a probarla, a ellos no los sacas del polvo para preparar chocolate...” **(Ramona Maldonado, 43 años, Pueblo de Ibarreta)**

A través del recuerdo de su infancia aparece esta referencia a una versión de la “ñaapa”, donde la algarroba era mezclada con leche. De esta forma se obtenía un alimento sumamente energético y de agradable sabor, ya que su preparación con harina tostada realza la nota achocolatada que poseen estos frutos. Esta misma preparación fue señalada en otras entrevistas como un alimento habitual en el seno de estas familias. Sin embargo, es llamativa la referencia comparativa con el “nesquick” ya que refleja una cierta equivalencia entre ambos alimentos, y más significativa aún es la confirmación que sus hijos solo consumen este último producto y que nunca probaron la “ñaapa” de leche.

Como señalamos en otro lugar, este ejemplo del reemplazo de la algarroba por la generalización del consumo de alimentos industrializados se produce en un contexto signado por la creciente monetarización de sus economías domésticas, en un contexto de degradación de su situación socio-productiva en general (Carenzo, 2004). Si bien en un principio este mayor acceso al dinero estuvo dado por la orientación de su producción hacia los cultivos de renta como el algodón, en las últimas décadas ha cobrado una importancia creciente la venta de su fuerza de trabajo en ocupaciones poco calificadas, ya sea en otras explotaciones de la localidad o bien migrando hacia otros ámbitos urbanos y rurales. En ambos casos se produjo una mayor dependencia del mercado, tanto de productos como de trabajo como requisito para garantizar la reproducción social de estas unidades. Esta dependencia afecta especialmente la

capacidad productiva de las mismas, ya que implica por ejemplo la ausencia temporal de los individuos económicamente activos que salieron buscar empleo fuera del predio. Al producir menos alimentos destinados al consumo familiar y disponer de mayor circulación de dinero, se incrementó la compra de bienes de consumo, que en el caso de los alimentos reemplazaron a otros que antes se producían localmente.

El caso de la algarroba es especialmente significativo ya que evidencia en forma tangible una tendencia preocupante en relación a la pérdida de diversidad en el patrón alimentario local. Aquellos productos provenientes de la recolección en el monte, como la algarroba, fueron las primeras manifestaciones de este proceso; sin embargo en los últimos años también está afectando a otros productos agrícolas tradicionalmente cultivados en la localidad, como el maíz amarillo y la mandioca. Ambos constituyen productos representativos de la dieta tradicional de estos grupos, sin embargo los datos obtenidos en el trabajo de campo indican cada vez son producidos por menos cantidad de familias. El maíz amarillo es el preferido para fabricar harina con la cual se elabora un plato típico denominado “sopa paraguaya”, sin embargo su producción local es cada vez menor, siendo reemplazado por harina de maíz industrializada proveniente de pequeños establecimientos agroindustriales localizados en grandes ciudades como Resistencia (Provincia de Chaco). Aunque se reconoce su calidad deficiente, estos productos se obtienen a un precio económico en los “boliches” del pueblo, registrando una demanda creciente. Por otra parte en el pueblo es cada vez más frecuente el reemplazo de la mandioca, por la papa proveniente de la provincia de Buenos Aires que se obtiene en forma regular durante todo el año en las verdulerías locales

Las principales explicaciones de los entrevistados respecto de los motivos de esta situación, se relacionan con los cambios en el régimen de precipitaciones, cuya irregularidad dificulta la planificación de la siembra, aumentando el riesgo de una producción fallida; así como también el elevado valor de la semilla (casi el doble que el maíz común) y con la dificultad para conseguir que esta semilla sea provista por organismos de apoyo técnico tanto provinciales como nacionales. Independientemente de la validez o no de estos argumentos, el resultado es el mismo: una creciente uniformización en el patrón alimentario local a partir de la generalización de un conjunto restringido de alimentos que entran en los circuitos de mercado masivo.

Pan para los hombres, algarroba para las vacas:

El progresivo abandono de la utilización de la algarroba para la alimentación humana contrasta con su utilización en la alimentación animal. El consumo de frutos nativos por parte del ganado criollo, representa una práctica extendida sobre toda la región chaqueña, especialmente en el denominado chaco seco, donde incluso buena parte de la recolección de la algarroba tiene por objeto suplementar la escasa disponibilidad de pastos durante la época seca. Todavía hoy en la zona oeste esta forma de alimentar el ganado esta asociada a un conjunto de prácticas culturales que incluyen la recolección, el almacenamiento en “trojas”⁶ y el racionamiento para lograr su consumo diferido en el tiempo. Muy probablemente, al inicio de su poblamiento criollo, este tipo de prácticas también estaban generalizadas en la zona de Ibarreta, siendo introducidas por los primeros migrantes. Sin embargo, como se desprende de varias de las entrevistas realizadas, parece que también esta práctica ha perdido vigencia:

“... se usaba para los animales, juntábamos las chauchas y les dábamos o ellos iban a comer solos” (**Romina Figueredo, 16 años, Colonia Ismael Sánchez**).

“...cuando sale de la seca, la vaca está flaca... no tiene fuerza para hacer terneros, quedan preñadas y se mueren!, por eso es un espectáculo cuando frutea la algarroba, es como que ellas ya saben cuando va a caer la fruta madura y se van disparando al monte para comer (...) y no sabe como se ponen,gordas!el cuero brilla!... le digo que es un espectáculo!” (**Isidro Espíndola, 68 años, Colonia Ensanche Sur**)

En el marco de estos sistemas productivos “campesinos” y correlativamente con la desvalorización de su uso para la alimentación humana, la algarroba reafirmaba su importancia como insumo forrajero; debido principalmente a su alto valor nutricional y su costo nulo. Sin embargo, esta utilización también demostraba una progresiva transformación ya que actualmente no se asocia a la realización de una recolección orientada a este fin, sino que se deja que los animales la aprovechen por sus propios medios, mientras deambulan libremente por los ambientes de monte.

Hasta antes de iniciar las actividades de trabajo conjunto entre campesinos y técnicos en relación a la revalorización y rescate de la algarroba, el aprovechamiento por los animales constituía el principal uso dado a la fruta del algarrobo en la zona de Ibarreta por parte de las familias “criollas”. Si bien algunas familias aisladas cosechaban unos pocos kilos para

⁶ Se denomina “troja” a una case para conservar frutos y/o granos. En general se cosntruyen con ramas y barro a 1,5 mts del suelo para evitar el acceso de animales, también los granos y frutos se mexclan con ceniza para evitar que se humedezcan y finalmente se agregan hojas de una planta “paiko” que actua como repelente de insectos.

alimentar sus animales de granja y en menor medida para elaborar preparaciones para la familia, podemos afirmar que su empleo estaba prácticamente olvidado.

Hacia la resignificación del uso de la algarroba en la actualidad:

Los primeros esfuerzos volcados a recuperar la práctica de la recolección de la algarroba como una actividad organizada en forma colectiva en el ámbito de Ibarreta comenzaron en 2003. Acompañados por técnicos de GESER, unas cincuenta familias de “campesinos criollos” ya venían participando en otros proyectos relacionados a revalorizar los ambientes de monte como espacios privilegiados para desarrollar una producción sustentable y diversificada.

Como señalamos anteriormente al inicio la participación fue muy escasa, ya que no era considerada una actividad propia de “criollos” sino de “aborigenes”, por cuanto su puesta en práctica implicaba la posibilidad de ser socialmente estigmatizados en un medio donde la distancia social existente entre ambos grupos es muy marcada pese a que buena parte del sector de “campesinos criollos” se halla cada vez más pauperizado en sus condiciones de vida. Por otra parte se reconocía el valor forrajero de la algarroba, aunque sin asociarlo a una actividad productiva realizada por el grupo familiar: “cuando el algarrobo frutea, ahí va sola la vaca.” era el comentario repetido al mencionar el tema en las entrevistas.

En tal sentido, los técnicos de GESER comenzaron a desarrollar una serie de capacitaciones teórico-prácticas relacionadas con la puesta en valor de los productos no maderables que podían obtenerse de los ambientes de monte, haciendo especial énfasis en aquellos frutos que servían para la alimentación humana y animal⁷. Estas reuniones funcionaron como espacios de reflexión colectiva en relación a las representaciones que los campesinos tenían del monte y de sus recursos potenciales, permitiendo analizarlas críticamente en función de las prácticas concretas de uso de estos ambientes.

Estas actividades servían de marco preparatorio para el desarrollo de las algarrobeadas al acercarse el mes de Noviembre. La experiencia práctica de realizar en conjunto la recolección, el secado y molido para obtener harina, y posteriormente elaborar alimentos con ella, resultado clave para fortalecer el reconocimiento y revalorización del rol de estos frutos en la dieta cotidiana doméstica.

⁷ En estos espacios no solo se trabajó a partir de conceptos clave relacionados p.e. con la importancia del monte en los procesos ecológicos que permiten que la producción familiar campesina se mantenga en el tiempo; sino que además se complementaba con la experiencia práctica, a través de recorridos en terreno, la recolección y el procesamiento de los diferentes frutos para elaborar harinas para el consumo humano y alimento balanceado para los animales domésticos.

En relación a esto vamos a resaltar solo dos aspectos significativos para dar cuenta del proceso de resignificación de estas prácticas a nivel de las familias involucradas en esta experiencia: por una parte la recuperación de la algarroba como alimento y por otra su proyección como alternativa productiva en el marco de estas economías domésticas.

En relación al primer punto resultó clave el trabajo sobre los recetarios vinculados a la algarroba, ya que si bien se recuperaron las preparaciones tradicionales, se puso especial énfasis en el desarrollo y adaptación de nuevas recetas que permitan incorporarla a un conjunto de preparaciones más “modernas”:

“...En verdad poco y nada la usábamos... Ahora si... le digo que también se come en la familia... tengo la nietita que... ay! como le gusta mezclada con leche!” (**Don Berna, 65 años, Colonia Ensanche Norte**).

Este testimonio da cuenta de la recuperación de aquellas formas de consumo que fueron referenciadas respecto del pasado en varias entrevistas. Como ocurre con el caso de este abuelo, para muchos otros representa una oportunidad para valorizar saberes pasados, que se creían perdidos para siempre. De una u otra forma implica también una recuperación de sus propias trayectorias familiares, ya que como vimos anteriormente para muchos de los pobladores la algarroba los remite indefectiblemente a las prácticas de sus padres o abuelos.

Por otra parte, resultó sumamente exitosa la estrategia de incorporar el uso de la algarroba en nuevas recetas para elaborar galletas, budines, pan salado, etc. El desarrollo de nuevas formas de uso permitió destacar las propiedades nutricionales y fundamentalmente organolépticas de la algarroba por sobre las representaciones de ésta que remitían a lo “viejo y antiguo”. De este modo se aprovecha la versatilidad de este insumo para fomentar la capacidad creadora de aquellos que la elaboran, buscan nuevas formas de generar productos novedosos para el medio local, el siguiente testimonio es representativo de esta idea:

“...la familia de mi señora viene del Chaco y ellos si sabían ocupar, hacían aloja y bolanchao (...) el año pasado ya empezamos a participar y se hizo harina para la familia y mi hija hizo 12 kg de galletas y las vendió como tiro en el boliche que ella tiene.” (**Gerardo López, 57 años, Pueblo de Ibarreta**)

Además de resaltar este aspecto innovador en cuanto a los productos elaborados, este pasaje de la entrevista nos introduce el último punto a destacar y que tiene que ver con la proyección de la producción de algarroba como alternativa productiva para estos “campesinos criollos”.

En un primer momento la experiencia de la algarroba estuvo circunscripta al abastecimiento familiar y a la comercialización de los pocos excedentes en el pueblo de Ibarreta. Sin embargo, año tras año la algarrobeada creció tanto en número de familias participantes como en cantidad de harina elaborada. Esto hizo que se comience a trabajar en un proyecto de comercialización de esta harina en un mercado más grande, pero que al mismo tiempo permitiera valorizar las condiciones socio-ambientales en las que el producto se elaboraba. El desarrollo de experiencias de Comercio Justo⁸ en algunas de las grandes ciudades del país (como Buenos Aires y Rosario) ofrecían un ámbito interesante para introducir la harina de algarrobo producida en los montes formoseños. Debemos considerar que los productores “criollos” desconocían que la algarroba pudiera tener demanda en otras regiones y menos en esas ciudades, caracterizadas por el consumo generalizado de alimentos industrializados. Sin embargo, a partir del trabajo del equipo técnico que apoyó esta experiencia, la harina de algarroba de Ibarreta comenzó a comercializarse a través de las redes de comercio justo implementadas por organizaciones sociales comprometidas con esta idea. Si bien este proceso es reciente (se inicia en el 2005), los resultados alcanzados son muy prometedores⁹. Como señala el siguiente relato estos “campesinos criollos” comenzaron a visualizar esta actividad como una alternativa productiva que permite aumentar el nivel de ingresos de la familia, fortaleciendo al mismo tiempo una estrategia diversificada:

“Antes se hacía aloja y el resto para los animales... ahora se puede hacer plata, rinde para tu bolsillo” (**Adrián Almada, 53 años, Colonia Ismael Sánchez.**)

Más allá de la importancia que tiene para estas familias la recuperación de la harina en sus prácticas de consumo y de la posibilidad de incorporar una nueva alternativa productiva desde la cual generar ingresos, queremos finalizar destacando la importancia de participar en un proceso colectivo que implica coordinar los esfuerzos de diferentes unidades productivas en pos de un objetivo común. El relato de la coordinadora del grupo de jóvenes destaca este proceso:

“...pese a vivir acá no le prestábamos atención a esta fruta, para eso nos sirvió empezar con esta experiencia... ahora sabemos cuando madura bien la fruta, que

⁸ El enfoque del Comercio Justo apunta a lograr una producción sustentable en términos ambientales, económicos y sociales, que se corresponde con la idea de un consumo responsable, desde la cual se reconoce y valoriza las particularidades del contexto ambiental, económico y social en los que se producen los alimentos.

⁹ En la algarrobeada 2004/05 se comercializaron unos 600 kg, sin embargo la realizada en 2005/06 se estima que llegará a los 2000 kg de harina distribuída en estos circuitos comerciales.

árbol carga mejor, el que tiene la fruta más gorda... todo eso nos sirve para planificar mejor el trabajo (...) ... esto empezó a cambiar cuando empezamos a comercializar y a ganar nuestra plata con esto (...) Además estamos apostando a romper el esquema de que todo se hace por separado, individualmente, así... cada uno aislado en su chacrita... acá estamos apostando al trabajo colectivo... que es la única esperanza acá en la colonia...”.(Zulma Acuña, 38 años, Colonia Ismael Sánchez)

Especialmente para el grupo de jóvenes que participa activamente de esta experiencia, este aprendizaje de nuevas modalidades de encarar el proceso productivo representa una verdadera apuesta a futuro donde se expresa otra relación entre lo individual y lo colectivo, entre el saber ancestral y la experiencia contemporánea. Efectivamente la resignificación de la prácticas vinculadas a la algarroba adquiere un sentido mucho más vasto e integrador, donde lo que se pone en juego no son ya las las representaciones sociales sobre un bien de la naturaleza en particular, sino sobre su propio rol como parte de la juventud campesina en la sociedad actual.

A modo de reflexiones finales

A través del presente trabajo pudimos aportar algunos elementos conceptuales y metodológicos que nos permitieron desarrollar un sintético análisis de las trayectorias sociales de la algarroba en el contexto territorial del Chaco. En tal sentido resaltamos la importancia de considerar en forma integrada los aspectos materiales y simbólicos presentes en estos recorridos del alimento a través de diferentes contextos sociales, económicos, políticos y culturales.

Tal como se evidenció en el presente trabajo el patrón alimentario de un grupo determinado es resultado de un proceso sumamente dinámico, que incluye transformaciones que pueden ocurrir en unas pocas generaciones, tal como ocurrió con la algarroba entre los “campesinos” de Ibarreta. De este modo el análisis y reflexión acerca de estas prácticas concretas relacionadas al uso de los recursos, así como aquellas representaciones que las ligan con determinados significados socialmente construidos, constituye un esfuerzo central para el desarrollo de la soberanía alimentaria en nuestro país. Este concepto se diferencia de la “seguridad alimentaria” en un aspecto central, mientras este último está centrado en garantizar el acceso a los alimentos para toda la humanidad, el enfoque de la “soberanía alimentaria” incorpora además una cuestión central, ya que especifica que cada grupo social tiene el derecho a decidir cual es el modelo de producción, distribución y consumo de alimentos que resulta más acorde a sus propios objetivos de desarrollo.

Específicamente en relación a la algarroba, esto implica trabajar con las familias “campesinas” sobre la resignificación de las prácticas de recolección de productos silvestres en el monte. De modo tal que es necesario recuperar las prácticas históricas para ponerlas en valor en un nuevo contexto social, esto es dar cuenta de las resignificaciones de las que es objeto por parte de los propios “campesinos”, evitando de este modo caer en un enfoque esencialista que termina inmovilizando la rica dinámica de creación y atribución de sentidos por parte de estos grupos. En el mismo sentido, el involucramiento de organismos técnicos que impulsan el desarrollo de experiencias de producción y comercialización de la algarroba, alcanzando nuevos escenarios territoriales, implica la participación de nuevos actores en la construcción de representaciones relacionadas con este alimento: los consumidores urbanos que participan de las redes de comercio justo. Estos últimos aportan una valorización basada fundamentalmente en los atributos nutricionales y organolépticos de la algarroba, incorporando nuevos marcos de referencia para su puesta en valor.

Es así que pretendemos que el presente trabajo aporte a desnaturalizar las relaciones que los grupos sociales establecen con aquello que consideran “alimento”, entendiendo que ni las prácticas ni las representaciones aparecen ligadas a este de una vez y para siempre; sino que reconocen una trayectoria compleja y cambiante.

Bibliografía:

- ARENAS, Pastor. 2003. Etnografía y alimentación entre los toba - nachilñamole#ek y wichí - lhuku'tas del Chaco Central (Argentina). 1a. ed. Buenos Aires.
- CARENZO, Sebastián. 2004. Procesos de articulación de economías domésticas campesinas y proyectos de desarrollo sostenible: el caso del Proyecto Vinal en la Provincia de Formosa – Argentina. Tesis de Licenciatura FFyL/UBA.
- CHARPENTIER, Maggie. 1998. Valores nutricionales de las plantas alimenticias silvestres del norte argentino. INCUPO, Reconquista, Santa Fe, Argentina.
- CONTRERAS, Jesús. 1993. Antropología de la alimentación. Ed. Eudema, Madrid
- FQS. 2004. Entrevista a Anselm Strauss. Forum: Qualitative Sozialforschung. Volumen 5, No. 3, Art. 22 – Septiembre 2004.

GALERA, Francisca María. 2000. Los Algarrobos: Las especies del género Prosopis (algarrobos) de América Latina con especial énfasis en aquellas de interés económico. FAO – SECyT, Universidad Nacional de Córdoba.

GARUFI, Jorge Alberto. 1997. Evolución de la cocina y la alimentación en la Argentina: Un aporte para el análisis simbólico. En: Actas V Congreso de Antropología Social, La Plata, Arg.

GRAFFIGNA, María Luisa. 2005. Trayectorias y estrategias ocupacionales en contextos de pobreza: Una tipología a partir de los casos. En: Trabajo y Sociedad - Indagaciones sobre el empleo, la cultura y las prácticas políticas en sociedades segmentadas. N° 7, vol. VI, junio-septiembre de 2005, Santiago del Estero, Argentina. ISSN 1514-6871

HARRIS, Marvin. 1991. Bueno para comer. Ed. Alianza, México

PENGUE, Walter. 2004. *Producción agroexportadora e (in)seguridad alimentaria: El caso de la soja en Argentina*. En: Revista Iberoamericana de Economía Ecológica, Vol.1:46-55.

PINOTTI, Luisa. 2004. *Aquellos tehuelches*. Proyecto Editorial, Buenos Aires.

TORRES, Graciela F. 1999. Alimentación y Nutrición entre los Mataco del Pilcomayo. Un estudio antropológico. En: Revista Andes N° 10, CEPIHA/UNAS, Salta, Argentina.