

Parte I - Cultura e Consumo Alimentar

Mote, Llamas y Piedras Ausentes: Etnografía de una Kalapurca Cuseña

Laura Pey
Jesica Carreras

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

PEY, L, and CARRERAS, J. Mote, Llamas y Piedras Ausentes: Etnografía de una Kalapurca Cuseña. In: CARVALHO, M. C. V. S., KRAEMER, F. B., FERREIRA, F. R., and PRADO, S. D., eds. *Comensalidades em trânsito* [online]. Salvador: EDUFBA, 2020, pp. 17-40. Sabor metrópole series, vol. 11. ISBN: 978-65-5630-177-8. <http://doi.org/10.7476/9786556301778.0002>.



All the contents of this work, except where otherwise noted, is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International license](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Todo o conteúdo deste trabalho, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença [Creative Commons Atribuição 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Todo el contenido de esta obra, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia [Creative Commons Reconocimiento 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

MOTE, LLAMAS Y PIEDRAS AUSENTES

ETNOGRAFÍA DE UNA KALAPURCA CUSEÑA

LAURA PEY

JESICA CARRERAS

INTRODUCCIÓN A LA PROBLEMÁTICA (O EL POR QUÉ DE ESTA ETNOGRAFÍA)

La kalapurca es un plato tradicional andino muy antiguo que se prepara y consume en el norte de Chile, el sur de Bolivia y noroeste argentino. De origen aymara, su nombre deriva de las palabras *qala* (piedra) y *phurk'a* (acción de asar). (CERRÓN-PALOMINO, 2006) Esto se debe a que, en la mayoría de los casos, para su cocción se emplean piedras calientes. Sin embargo, existen tantas formas de denominarlo (*calapurca*, *carapulca*, *calapulca*, *pari rucru*, entre otras)¹ como ingredientes que pueda llevar su receta. Algunas kalapurcas tienen más ingredientes (pueden llevar carne, papa, mote,² cebolla, yerba buena), otras menos. Las carnes que se utilizan varían de una región a otra, pudiendo ser de llama, alpaca, pollo, cordero; todas ellas desmenuzadas. Debido a la cantidad de ingredientes alóctonos

1 En este capítulo optamos por llamarlo "kalapurca", al igual que lo hacen en Cusi Cusi.

2 La palabra mote viene del quechua *mut'i* y es el nombre genérico que se le otorga a distintos granos o legumbres (maíz, trigo etc.) hervidos durante muchas horas.

que se le han incorporado, la antropóloga Sonia Montecino (2004) considera que, en la actualidad, se trata de un plato “mestizo” donde se combinan lo ancestral, lo colonial y lo actual. Pero según la autora, hay un elemento fundamental para la cocción que no varía y éstas son las piedras calientes. (MONTECINO, 2003; 2004; 2007)

Ahora bien, ¿cómo fue nuestra primera aproximación al plato y por qué decidimos escribir sobre él? Ambas autoras formamos parte de un equipo de investigación interdisciplinaria³ que trabaja hace más de una década en la microrregión de Cusi Cusi (Puna de Jujuy, Argentina). Uno de los objetivos actuales del equipo es relevar las lógicas y narrativas que operan en la construcción del pasado por parte de la gente contemporánea; y cómo éstas se activan al habitar el paisaje local. A la par, desde una mirada arqueológica, algunos/as investigamos cómo se habitó y construyó el paisaje a través del tiempo contemplando diferentes ejes temáticos y escalas temporales, teniendo en cuenta que Cusi Cusi es habitado desde, al menos, 8000 años AP. (VAQUER; CÁMERA, 2018) En particular, nosotras compartimos el interés por la producción y consumo local de alimentos que existen en la microrregión desde el Siglo XIII. Una estudia el consumo de restos faunísticos en contextos agropastoriles; la otra investiga la producción de alimentos desde el punto de vista agrícola. En definitiva, a ambas nos une un interés conjunto: la cocina y la comida andina.

Desde hace varios años nuestros/as compañeros/as de equipo realizan entrevistas etnográficas en búsqueda de las historias e interpretaciones locales sobre el paisaje y el pasado. (VAQUER; PETIT DE MURAT; DI TULLIO, 2018) En la mayoría de las visitas a las casas del pueblo, muchas de las mujeres niegan saber cosa alguna sobre el pasado, dicen no recordar, dejan que su marido cuente. El 3 de mayo de 2017, estuvimos invitados/as a participar en los festejos del aniversario del pueblo y fue allí cuando probamos por primera vez la kalapurca cuseña. Ésta fue cocinada por un grupo de mujeres del pueblo y presentada como el plato típico tradicional local, una receta ancestral que se prepara en épocas festivas como el aniversario

3 Proyecto Arqueológico y Antropológico Pallqa dirigido por el Dr. José María Vaquer. En la actualidad, nuestras investigaciones se enmarcan en el proyecto 'Paisaje, memoria y territorio en Cusi Cusi (Rincónada, Jujuy): hacia un diálogo interepistémico', FiloCyT FC19-068.

del pueblo y la Señalada.⁴ Ese plato, entonces, tenía historia, y esa historia estaba en manos de ellas. Fue así como nos decidimos a volver cada 3 de mayo a compartir y participar de la experiencia, un intercambio de saberes que condensa los dos ejes que nos interesan, la cocina andina y el pasado.

Tras dos primeras experiencias (CARRERAS; PEY, 2019), hemos entendido a la kalapurca cuseña como un plato nativo condensador de historias familiares, de distintas trayectorias y distintos paisajes. Una comida que lleva cebolla, mote de maíz, caldo de llama, puré de tomates, orégano y sal, y cuyo ingrediente principal es la carne de llama local desmenuzada. Hemos comprendido que la carne de llama se comporta, en términos de Weismantel (1994) como un *validator*, es decir, un ingrediente indispensable e irremplazable, a diferencia de los demás. Se trata de un ingrediente clave que hace directamente al entramado pastoril cuseño y remite a la identidad del pueblo que siempre busca reforzarse en los eventos locales.

A su vez, cocinando con las cuseñas no solo hemos aprendido que este plato data de, al menos, la época fundacional del pueblo, sino también que antes el protagonismo de las piedras en su preparación era mayor: en forma de *pecana* y *kutana rumis*⁵ para procesar sus ingredientes, y en forma de esas piedras redonditas y lisitas que antes le echaban a la olla. Hoy en día, éstas últimas ya no forman parte de la receta local. Teniendo en cuenta los requisitos antes mencionados, para que una kalapurca sea considerada como tal, decidimos llamar a estas piedras el “ingrediente ausente”. (CARRERAS; PEY, 2019) Sin embargo, hemos observado que aún perviven en lo nominal (*qala-phurk'a*) y en el recuerdo, en todas las historias que nos han narrado al respecto. Y no solo nos han contado muchas historias, sino que gesto a gesto, nos han narrado las diferentes formas que existen y han existido de cocinar este plato. Cada 3 de mayo, las mujeres cuseñas nos recuerdan que el pasado no siempre se narra con la palabra, sino también con el cuerpo. El pasado se cuenta *haciendo la kalapurca*.

Tras una tercera experiencia etnográfica, y entendiendo a la cocina como una práctica más de memoria social, en esta oportunidad nos proponemos

4 Uno de los eventos más importantes del calendario ritual-productivo pastoril, llevado a cabo en la estación húmeda y en el que los animales de la hacienda son marcados siendo así incorporados a la familia del/a pastor/a.

5 Instrumentos líticos de molienda.

continuar documentando las prácticas culinarias en torno a este plato en Cusi Cusi. Nos interesa seguir explorando la kalapurca cuseña como condensadora de sentidos, temporalidades e historias centrándonos en los gestos y sabores involucrados en su preparación.

SER EN EL MUNDO Y CORPORALIDAD

Habitar el mundo implica dos instancias interpretativas: una corporal (pre discursiva) y una narrativa (discursiva). Esto se debe a que el ser humano no existe como forma pura y aislada, sino que desde el primer momento en que intenta comprenderse y autodeterminarse ya se encuentra en relación. (HEIDEGGER, 2009) Es decir, el mundo está ahí previamente a cualquier análisis que podamos hacer del mismo. Nuestra forma de habitar es situada y a esto se refiere Heidegger cuando habla de *Dasein* (ser o estar aquí). Para el ser humano no existe otra forma de ser que no sea ser-en-el-mundo.

En sintonía, Merleau-Ponty (1993) nos invita a entender que la forma que tenemos de situarnos en este mundo es siempre corporal. El cuerpo es quien media todas las relaciones con el mundo, y llegamos a conocerlo mediante la percepción. Por ello, la corporalidad es el elemento constitutivo de los sujetos. Desde una perspectiva fenomenológica, el filósofo propone un abordaje dialéctico de la corporalidad. Éste consiste en comprender y describir la experiencia práctica del cuerpo en la vida social. Es decir, la materialidad del cuerpo y su capacidad pre-reflexiva de relación con el mundo a través de percepciones, sensaciones, gestos y movimientos construidos socialmente, pero también, socialmente constituyentes (allí radica el carácter dialéctico). En este trabajo nos interesa recuperar este abordaje, esta mirada, reparando particularmente en aquellos movimientos y gestos construidos socialmente.

TÉCNICAS CORPORALES Y GESTOS EN EL COCINAR

Aquí proponemos al/la lector/a comprender el cocinar como un conjunto de técnicas y, en algunos procesos particulares, como un conjunto de técnicas corporales. Una técnica puede definirse como “todo acto eficaz tradicional”. (MAUSS, 1979, p. 342) Según Mauss (1979), a pesar del uso de herramientas, nuestro medio técnico más común es el cuerpo. En este sentido, una técnica corporal es la forma en la que los hombres y mujeres

hacemos uso de nuestro cuerpo en las distintas sociedades. Nuestra forma de movernos nunca es natural, sino que es adquirida mediante el aprendizaje y la imitación a lo largo de la vida. Cada técnica tiene su forma y el gesto manual se aprende lentamente. (MAUSS, 1979) Generalmente, usamos como referentes a personas que poseen mayor experiencia y/o autoridad en la ejecución de la técnica que aprenderemos. Por lo tanto, el aprendizaje de la técnica es social.

Centrándonos en los gestos específicos que componen a las técnicas, para André Haudricourt (2010), un gesto implica un cuerpo que ejerce un movimiento; muchas veces con relación a un objeto, con una determinada fuerza y en un determinado contexto. Esto último es muy importante ya que el gesto carece de sentido si no es en relación con un medio ambiente, una situación dada y un contexto social específico. En este caso, pensaremos en las relaciones entre materias primas (que luego serán ingredientes), utensilios y cocineras. Decimos cocineras ya que, en la cocina andina (como en muchas otras) las mujeres son las verdaderas agentes de las técnicas desde pequeñas. (PAZZARELLI, 2010) Entonces, el cocinar está compuesto por una serie de técnicas y éstas implican la replicación de gestos muy específicos.

En el caso del empleo de utensilios y elementos propios de la cocina, debemos tener en cuenta que la herramienta permanece inseparable del gesto que la hace técnicamente eficaz. (LEROI-GOURHAN, 1989) De hecho, en la cocina, cada implemento implica un gesto (no se bate igual con un tenedor que con un batidor manual y ini hablar de una batidora eléctrica!). Pero, aunque el gesto implique la manipulación de un objeto (por ejemplo, picar una cebolla con un cuchillo pequeño), o se realice simplemente con las manos (por ejemplo, amasar la harina del pan), “requiere toda una movilización del cuerpo que se balancea en una cadencia al ritmo de los esfuerzos sucesivos exigidos por la tarea que se va a ejecutar”. (GIARD, 1999, p. 208)

Las técnicas son elecciones culturales fuertemente vinculadas con las representaciones sobre el mundo que posee cada sociedad. Por esto no resulta extraño que muchos de los gestos empleados en la cocina se repitan en diferentes esferas de actividades de la vida cotidiana. Sillar (1996) menciona algunos casos andinos en donde se replican técnicas asociadas al tratamiento del alimento en otros contextos que, desde nuestra mirada

occidental, no poseen relación. Por ejemplo, moler minerales para producir el antiplástico de la pasta cerámica con la misma técnica (y hasta los mismos instrumentos) que se emplea para moler granos para producir harina.⁶ A partir de estas recurrencias, el arqueólogo plantea entender a las técnicas como metáforas culturales que remiten a una misma red de sentidos. En específico, las transformaciones que deben atravesar ciertos elementos para ser consumidos –*incorporados*– se vinculan directamente con la forma de comprender y habitar el entorno por parte de una sociedad.

Otros autores, como Alberti (2012, p. 17-25), entienden a los actos técnicos más que como metáforas, como “equivalentes ontológicos” de procesos parecidos en otros dominios, considerando que es el proceso técnico en sí el que define las relaciones ontológicas y no a la inversa. En sintonía, en “Hacer mundos con gestos”, la filósofa Bardet (2019) sugiere que un gesto, más que una forma corporal, es un modo de relación entre los elementos que lo componen. Y en este sentido, el cuerpo mismo puede pensarse como una serie de gestos, es decir, de relaciones que ayudan a construir y sostener el mundo que se habita. Esas relaciones se establecen con los elementos que nos rodean ya sean objetos, plantas, animales, humanos u otros seres. Los gestos, entonces, nos hablan de –sino es que ayudan a construir– la manera en la que se conciben estas relaciones. En esta línea, Pazzarelli (2010) repara en la importancia del hervido y el molido en la esfera culinaria andina, en particular, en el caso del preparado de la sopa. Según el autor, “con cada golpe del batán y con cada hervor de las ollas las mujeres se encontrarían produciendo sopas, pero también liberando e incorporando las energías necesarias para la continuidad de la vida, en todos sus sentidos”. (PAZZARELLI, 2010, p. 176)

CONTAR Y PERCIBIR HISTORIAS CON EL CUERPO

Si las técnicas y los gestos se aprenden mediante la observación e imitación, por más innovaciones que involucremos en el proceso, es inevitable que la reproducción de éstas nos remita al momento del aprendizaje. Y la situación de aprendizaje está inmersa en un contexto, una temporalidad definida y a un/a

6 Tras consultar fuentes etnohistóricas y etnográficas, Sillar concluye en que el gesto de moler se asocia a una percepción andina particular sobre cómo se deben procesar los materiales antes de ser productivos. Deben molerse, aplastarse, para ser incorporados de manera funcional y simbólica a la sociedad ya sea en forma de harina o de arcilla. (SILLAR, 1996, p. 267)

referente. Más allá de la actual existencia de una prolífica cantidad de cursos y libros de cocina, en el cocinar cotidiano aún sigue primando el aprendizaje directo y éste generalmente se da en el ámbito del hogar, de la familia. “Las recetas familiares” son más que una enumeración de pasos (aquí proponemos entenderlos como gestos) e ingredientes, son una forma de memoria; una cadena de recuerdos que viajan desde el/la más joven de sus transmisores/as hasta el momento casi mítico de gestación del plato en la historia. Al mismo tiempo, cada uno/a de sus cocineros/as va a marcar su impronta en el proceso.

En síntesis, cocinar es una práctica más de rememoración. Se recuerdan no solo los ingredientes y gestos aprendidos, sino también las historias, las personas involucradas, una genealogía familiar y, en casos como el de la kalapurca, los orígenes de un pueblo. Entonces, la comida y la forma en la que se la prepara están estrechamente ligadas a la identidad de una sociedad. De hecho, así como se recuerda al cocinar, también se puede olvidar. Si se olvidan las acciones, los gestos, aquellas recetas que los acompañan también desaparecen, es decir, se borra una parte de la memoria de aquella familia o pueblo. (GIARD, 1999, p. 210)

Pero no solo se recuerda al cocinar, sino también al comer. Desde la antropología de los sentidos, Le Breton (2007, p. 257) propone entender la comida como un “objeto sensorial total”. La experiencia de la comida queda envuelta o sintetizada en el concepto del sabor. El sabor, para el autor, no solo remite lo que se percibe desde el sentido del gusto. Por el contrario, el sabor de un plato es una experiencia corporal sinestésica que trasciende su composición química, incluyendo las temperaturas, texturas, sonidos, formas, aromas, colores y paisajes que intervienen en la obtención y preparación de cada uno de los alimentos que componen el plato. En este sentido, comer se vuelve un “acto sensorial total” (LE BRETON, 2007, p. 263) donde un sabor puede hacernos viajar mediante el recuerdo en el tiempo y el espacio. Al mismo tiempo, el comer es una recapitulación –y reactualización– del mundo sensorial específico en el que la sociedad vive y reproduce cotidianamente. (CÁRDENAS-CARRIÓN, 2014)

ETNOGRAFÍA

Uno de los pilares fundamentales del trabajo etnográfico es la observación participante. Esta instancia del trabajo de campo permite incorporarnos a

actividades de la vida cotidiana de otras personas. Como afirma Pablo Wright (1994), el sujeto-etnógrafo desplaza su *ser-en-el-mundo* a un lugar diferente. Nos exige usar nuestros cuerpos como otros lo hacen. (CITRO, 1999) Es que el conocimiento etnográfico está fundamentado por esa participación personal (que involucra las percepciones de los sentidos), en la experiencia de campo. En esta línea, Silvia Citro (1999, p. 92) plantea el descentramiento del rol tradicional del etnógrafo/a, proponiendo que las dimensiones personales, afectivas y socioculturales del investigador/a se integren a las experiencias de campo. La estructura ontológica del etnógrafo/a es la que sufre modificaciones en su contacto con las personas. (WRIGHT, 1994, p. 366-367) Aquí, entendemos a la cocina y a la alimentación como un hecho social total. Consideramos, entonces, “que el acto [o hecho] social total sea total no solo significa que todo aquello que se observa forma parte de la observación, sino también y, sobre todo, que en una ciencia en que el observador es de la misma naturaleza que su objeto, éste es también parte integrante de su observación”. (LÉVI-STRAUSS, 1979, p. 25, traducción propia) Por eso, lo que les pasa a nuestros cuerpos de etnógrafas en este desplazamiento ontológico (WRIGHT, 1994), resulta central, ya que nos permite situar nuestro análisis y nuestras interpretaciones.

Por lo tanto, consideramos necesario situarnos a nosotras mismas. Además de ser arqueólogas, recibidas en la Universidad de Buenos Aires, somos mujeres. Y este no es un dato menor para esta etnografía particular. Ambas nos criamos en la provincia de Buenos Aires, y desde pequeñas nos enseñaron a cocinar. Aprendimos con tareas simples al principio, observando y colaborando en diversas prácticas culinarias. Alcanzar ingredientes a la persona que cocinaba, cortar verduras, servir y alcanzar la comida, levantar los platos de la mesa, lavar la vajilla utilizada, son tareas con las que nosotras estamos sumamente familiarizadas en nuestra vida cotidiana. Actualmente cocinamos en nuestras casas todos los días. Picamos, hervimos, salteamos, revolvemos, hidratamos, condimentamos, horneamos, asamos. Sin embargo, a la hora de observar y participar de las prácticas culinarias en las que intervienen las mujeres de Cusi Cusi, necesitamos desaprender lo que hemos aprendido (tanto conceptual como corporalmente). Porque, aunque nuestra forma de cocinar y la forma de cocinar de ellas pueden tener puntos de contacto, existen muchas prácticas en la cocina que son ajenas a las nuestras, movimientos, técnicas, instrumentos, utensilios, formas de

cocción. En la práctica etnográfica nos vemos en la necesidad de olvidarnos de nuestras formas, de observar e imitar el gesto ajeno. En definitiva, nos vemos en la necesidad de *reaprender a cocinar*.

Además de la observación participante, hemos realizado entrevistas a diferentes mujeres de la comunidad de Cusi Cusi. En el campo, desde lo discursivo, hemos dejado de referirnos a ellas con el nombre de entrevistas, y utilizamos en su lugar la palabra “charla”. (CARRERAS; PEY, 2019) Estas charlas se basaron en la técnica de la entrevista abierta, es decir conversaciones que poseen una estructura y una dirección, con temas dirigidos de acuerdo a los intereses compartidos de las partes implicadas. La entrevista abierta es útil para reparar en lo pragmático, es decir, en cómo los sujetos “actúan y reconstruyen el sistema de representaciones sociales en sus prácticas individuales”. (ALONSO, 2003, p. 71)

CUSI CUSI

En arqueología nos referimos al trabajo de campo con el término campaña. Las campañas requieren de mucha planificación previa. Se planifican las fechas, los objetivos, la comida que llevaremos, si iremos con vehículo propio o nos movilizaremos hasta el lugar en servicio de transporte de pasajeros. Planificamos todo lo que podemos planificar. Pero claro, por más que una planee minuciosamente, el solo hecho de llegar al campo implica un entramado de varias situaciones inciertas.

Cusi Cusi es un pueblo que se ubica en la puna de la provincia de Jujuy, cerca del límite geográfico actual entre Argentina y Bolivia. Se encuentra a gran altura, por encima de los 3800 metros sobre el nivel del mar, con un clima de escasas lluvias, y gran amplitud térmica. En el pueblo viven aproximadamente 243 personas. Podríamos decir muchas cosas sobre el pueblo, pero elegiremos algunas que nos resultan necesarias para situar este trabajo.

Para eso, empecemos por contextualizar nuestra llegada. En todo el pueblo hay un solo teléfono, ubicado en el edificio municipal, que es atendido por una persona cuyo trabajo consiste en cronometrar y cobrar el tiempo de uso y en caso de que ingrese una llamada, buscar al/la destinatario/a por el pueblo y avisarle. No hay señal de celular. Recién en el año 2015 comenzó a funcionar un “ciber” con internet en el Centro Integrador Comunitario (C.I.C.), y en mayo de 2019, *wifi* en la plaza central del pueblo. En este

contexto, avisarle a la comunidad de nuestra llegada resulta una tarea complicada e infructuosa. Una llega cuando llega.

En mayo de 2019, nos disponíamos a realizar una nueva campaña etnográfica, en el marco del aniversario del pueblo. Ese año, el equipo de trabajo éramos solo nosotras dos. En Tilcara (Quebrada de Humahuaca, Jujuy) nos enteramos que el 1 de mayo, además de ser feriado internacional por el día del trabajador, no iban a salir ómnibus durante todo el día debido al acatamiento de un paro convocado por organismos que nuclean a los trabajadores del transporte. Ahí empezó lo que nosotras denominamos coloquialmente “surfear la incertidumbre”.

Una de las formas de llegar a Cusi Cusi, la que nosotras solemos utilizar con más frecuencia cuando no contamos con el vehículo del equipo, consiste en tomarse un ómnibus que sale desde Abra Pampa, ciudad cabecera de la puna jujeña. Este ómnibus pertenece a quien generalmente es su chofer, don Burgos, y sale hacia Cusi Cusi, con paradas intermedias en algunos pueblos como Santo Domingo, Liviara y Loma Blanca los días lunes, miércoles y viernes a la mañana. Una vez que llega a Cusi Cusi, vuelve hacia Abra Pampa. El 1 de mayo de 2019 fue miércoles. Además de la incertidumbre del horario, no sabíamos si el Burgos saldría o no. Si se adhería al paro, resultaría imposible llegar al pueblo para el aniversario, ya que podríamos llegar recién el viernes 3, pasado el mediodía. Desde Tilcara nadie sabía indicarnos una forma de comunicarnos con la terminal de Abra Pampa para averiguar. Trabajo detectivesco de por medio, logramos dar con el número del teléfono celular de don Burgos, que ante la pregunta de si salía al día siguiente, nos respondió que sí. *¿Aún con el paro de transporte? Ya le dije que sí, señorita.* El 1 de mayo, a las nueve de la mañana, de manera muy puntual, el Burgos salió rumbo a Cusi Cusi.

La incertidumbre continúa cuando una llega al pueblo, alrededor de las dos de la tarde, pleno horario de siesta, muy común en el norte de nuestro país. Generalmente, a partir de la una del mediodía, hasta pasadas las cinco de la tarde, la gente suele encontrarse en sus hogares, las calles están vacías, y localizar a alguien que nos brinde información se vuelve una tarea por demás compleja. Siempre que llegamos, no sabemos dónde dormiremos, cuándo se desarrollarán las actividades o si las autoridades son las mismas que el año anterior. A esa hora, solo queda esperar a que el pueblo se despierte, y las actividades afuera de las casas se reanuden. Y siempre

(gracias a la hospitalidad de las autoridades y comunarios/as) no importa la cantidad de eventos inciertos que hayamos tenido que atravesar, la tarde de nuestra llegada contamos con un lugar donde dormir. Las planificaciones empiezan a readaptarse a los nuevos eventos, de la misma forma que nuestros cuerpos tienen que empezar a acostumbrarse a la altura. Nuestras categorías, de repente, se ven interpeladas por las cuseñas, donde el tiempo y su manejo es distinto al nuestro.

Cusi Cusi tiene como actividad económica tradicional el pastoreo, que consiste en la cría de ganado de ovinos y mayormente camélidos. Las llamas abundan en el campo, y hasta en el mismo pueblo, donde de vez en cuando puede verse a alguna paseando despistada. El pastoreo implica que los pastores y pastoras se muevan mucho en el paisaje. Cada familia suele tener más de una casa en diferentes puntos altitudinales, además del domicilio en el pueblo. Esto está relacionado con que los animales necesitan moverse en función de las pasturas disponibles, y los pastores y pastoras se mueven con ellos. Otras de las fuentes laborales que tienen mayor representatividad en el pueblo son la minería, el sector público y de servicios y la elaboración de tejidos por parte de mujeres (a nivel familiar). También existe la Cooperativa Agroganadera Cuenca Río Grande San Juan Limitada, destinada a la ganadería y la Cooperativa Agrícola de Comunidades Altoandinas Limitada o CADECAL, focalizada en la producción de quinua.

COCINAR EN CUSI CUSI

En esta línea, el concepto de “hacer la comida”, específicamente “hacer la kalapurca” tiene significados diferentes para las cocineras de Cusi Cusi y para nosotras. Durante la kalapurqueada del año 2018, ya habíamos tenido el primer acercamiento a esta diferencia. (CARRERAS; PEY, 2019) Ese año las encargadas de realizar la kalapurca eran Balbina y su madre, doña Claudia (una mujer de unos 50 a 60 años). Días previos al evento fuimos varias veces a charlar con ellas, haciéndoles preguntas sobre esta comida, e indicando nuestra intención de ver cómo la hacían. Doña Claudia, ante la pregunta de cuándo se hacía la kalapurca, nos indicó que el mismo día que se servía. Pero otras mujeres, durante entrevistas que habíamos realizado antes, nos habían dicho que la carne y el mote, ingredientes básicos y constitutivos de la kalapurca, se cocinaban el día anterior.

Empezamos a dudar. A dudar de nuestra capacidad de hacernos entender (queríamos ver cómo lo hacían), de la fidelidad de nuestra informante (¿sabría doña Claudia verdaderamente cuándo se hacían las cosas?), de las buenas intenciones de nuestra informante (¿no sería que doña Claudia no quería que nosotras veamos cómo se hacía?) y del entendimiento conceptual (¿no sería que ‘hacer’ la kalapurca era distinto para doña Claudia que para nosotras?). Porque la receta que todas nos relataban incluía pasos previos, como cocinar el maíz o hervir la carne. (CARRERAS; PEY, 2019, p. 48)

Porque para nosotras, cocinar implica seguir una receta, constituida por una serie de pasos necesarios, algunos simultáneos, otros que no permiten la superposición. Durante la kalapurqueada del año 2019, empezamos a entender que estábamos imponiendo nuestras categorías de cuándo se empezaba a cocinar el plato. ¿Por qué queríamos ver cuando se hervía el mote, y no cuando se cosechaba el maíz?

Algunas de las mujeres del pueblo nos habían dicho que la encargada de la kalapurqueada de ese año sería Candelaria, la mujer del comunero.⁷ Cuando nos acercamos hasta su casa para consultarle si podíamos aprender a cocinar y ayudarlas en la preparación, nos indicó que la kalapurca se hacía el día que se servía. Teniendo en cuenta nuestra experiencia del año anterior, preguntamos cuándo hervían el mote y cuándo tizaban la carne, ya que nunca lo habíamos podido ver. La noche anterior, fue la respuesta. Ahí entendimos que “hacer la kalapurca” remite al momento en que todos los ingredientes (la carne de llama deshilachada, el mote, la cebolla salteada) se unen en una gran olla a través del caldo. Aunque al mote tuvieron que hervirlo antes, al igual que la carne de llama, “el hacer” remitía a esa olla y a ese caldo, condensadores de la esencia del plato de kalapurca.

HACER LA KALAPURCA

La kalapurca este año se hizo en el marco de la 77° fiesta patronal en honor a la Santa Cruz del Señor del Milagro y del 39° Aniversario de la comisión municipal. El programa incluía diversas actividades, a desarrollarse durante

⁷ Autoridad principal de la Comunidad Aborigen. La Comunidad Aborigen de Cusi Cusi se denomina Orqho Runas, que en quechua significa ‘la gente del cerro’.

varios días, desde campeonatos de fútbol femenino, izamiento de la bandera nacional a cargo de diferentes entidades de importancia en el pueblo, rezo de la novena y luminaria a cargo de la Iglesia Católica, cuarteada, bandas de sikuris. Todo programado con horarios estipulados. El plato fuerte del evento sucedería el sábado 4 de mayo, con la llegada del Gobernador de la Provincia de Jujuy y la inauguración de una piedra basal para montar (en otro momento, claro) una antena 4g para celulares. Para la ocasión se invitó a lo que ellos denominan residentes, que son cuseños y cuseñas que hoy en día viven en otras partes del país, y también se recibió a visitantes provenientes de la localidad de Soniquera en Bolivia, con los que los cuseños suelen mantener relaciones de reciprocidad.

En este contexto, durante tres días seguidos, un grupo de mujeres se dedicó a cocinar para dar de comer a la gente que organizaba las actividades, a los residentes que llegaron de visita, a los visitantes bolivianos, a las antropólogas y a todo aquel que se acercara al lugar. Cocinaron en el patio del Centro Cívico, que se comparte con el Club River Plate de Cusi Cusi. Se trata de un patio interno, rodeado de varias habitaciones cuyas puertas tienen salida a él. En el centro, habían construido con ladrillos grises huecos una estructura sobreelevada, donde se colocaron las ollas. Debajo, el fuego, generado a partir de la combustión de un arbusto típico de la zona, denominado *tola*.⁸ En una de las habitaciones se encontraban 12 llamas trozadas, y otros tantos corderos, que fueron comprados por la comunidad aborigen para el evento. También había bolsones de verdura, cajas y botellas de vino tinto, paquetes de fideos y de arroz, salsa de tomate, condimentos y otros ingredientes que serían utilizados durante toda la jornada. El humo, de a ráfagas, invadía el patio y hacía llorar los ojos de aquellos/as que nos encontrábamos cerca.

El grupo de personas que una podía encontrar en ese patio era variado y dependía de la hora, no siempre estaban las mismas cocineras, no siempre había la misma cantidad de ollas en el fuego. Desde temprano a la mañana, hasta bien entrada la noche, había mujeres cocinando y hombres y niños entrando y saliendo de las habitaciones, en busca de objetos o

8 En la Puna de Jujuy se denomina *tola* a diversas especies vegetales de la familia *Asteraceae* o *Compositae* (géneros *Parastrephia*, *Baccharis*, *Fabiana*, entre otros). Son arbustos que forman matorrales o estepas características llamadas 'tolares' y cuyo hábitat se ubica entre los 3.800 y 4.300 msnm.

simplemente recibiendo un plato de comida. No sabemos con exactitud si en algún momento de la noche se retiraron, y ese patio quedó vacío. De día, las mesas, auxiliares de cocina y sustitutas de mesadas, eran corridas en busca de la sombra que otorgaban las paredes de las habitaciones circundantes. De noche, un potente reflector iluminaba la zona.

TIZAR LA CARNE

El viernes por la noche, Candelaria (que tiene entre 35 y 40 años) nos informó que al día siguiente iban a cocinar la kalapurca. Nos dijo que ellas (la mayoría mujeres de su generación) iban a empezar a las cinco de la mañana, porque había que preparar, además, el desayuno y el almuerzo para los visitantes, pero que nosotras podíamos llegar a las ocho. Con temor de volver a perdernos el momento en el que se desmenuza la carne, nos levantamos muy temprano.

En el preparado de la kalapurca, como señala Montecino (2004), el desmenuzamiento de la carne en hilos es el proceso clave de la preparación. Es la ejecución de determinadas técnicas lo que hace que la kalapurca sea kalapurca, y no sea otra comida. El gesto técnico de desmenuzar la carne, en Cusi Cusi es denominado “tizar”. Esta es una palabra, y un gesto muy particular, que se asocia con el mundo del tejido. El tizado (también denominado “despelado”) consiste en la limpieza de la lana tras el esquilado y es un paso previo al hilado. Se utilizan las manos para estirar la lana, extrayendo las durezas y motas, obteniendo como resultado una lana más fina lista para hilarse mediante el huso o *pushka*. En el caso de la carne, es necesario que ésta se haya hervido muchas horas para poder tizarse. El gesto en sí es muy preciso, como una suerte de “pellizco” continuo que permite separar la lana (o la carne) en pequeños y finos trozos.⁹ Tanto si se aplica a la carne o a la lana, el resultado se concibe como “hilos”, la kalapurca lleva “hilos de carne” que previamente fueron tizados. Otro factor que comparten el universo del tejido con el de la kalapurca, a través del gesto del tizado, es la edad en la que se aprende a obtener estos hilos. Las cuseñas nos han comentado que es una tarea que se le suele dar a los/as más jóvenes, a los/as niños. Es un gesto que, como la mayoría,

9 Ver: https://www.youtube.com/watch?v=BomJOTM_6Qg.

se aprende por imitación y repetición. En este caso, repetición continua durante horas y horas de trabajo ya que ambas tareas – el tizado de lana y el tizado de la carne para la kalapurca – requieren mucho tiempo.

Aquel sábado por la mañana, apenas llegamos nos sirvieron el obligado (y necesario) mate cocido con bollo (pan), y una vez finalizado comenzamos a ayudar a cocinar. Candelaria, que sabía de nuestro interés en el tizado, nos había reservado dos vértebras con carne en una ollita, para que no nos perdimos la oportunidad de hacerlo. Aún era de noche, y el frío puneño de mayo se hacía sentir en las caras y en las manos. En una mesa al lado del fuego, tres mujeres, entre ellas Dominga (la mayor del grupo, de aproximadamente 50 años), arrancaban trozos de carne con sus manos de las vértebras hervidas de llama. Nos sumamos a la actividad, imitando sin conseguirlo, los movimientos de las otras cocineras. El frío no colaboraba con la motricidad fina que los dedos necesitan para realizar ese movimiento, al que nosotras no estamos acostumbradas. La carne extraída de la olla estaba aún tibia y servía, por un breve momento, para calentar las manos. Dominga tizaba a una velocidad sorprendente, imposible de seguir, y conseguía largos hilos de carne. Su técnica consistía en arrancar un pedazo de carne, arrojarlo a una olla, y después con movimientos rápidos y precisos de sus dedos, realizar el deshilachado. Nuestros platos se diferenciaban a simple vista de los de aquellas manos experimentadas. Eran pedacitos de carne cortados con dedos semi congelados, que en nada se asemejaban a esos hilos de carne estilizados de Dominga. Cada tanto, las tizadoras nos tocaban las manos y, al percibir el frío de nuestros dedos, nos indicaban que nos arrimemos al fuego, que así no podíamos tizar.

MEZCLAR CON TODO EL CUERPO

Mientras tanto, en una de las grandes ollas colocadas encima del fuego, se freía la cebolla que constituiría la base de la kalapurca. Dominga fue la encargada de realizar otra de las etapas clave en la preparación de este plato, el mezclado de la carne con el mote. El mote, ya hervido desde el día anterior, aguardaba reservado en una olla alta. Dominga arrojó la carne de todos nuestros platos en una tercera olla de metal, bajita y de boca ancha. Se puso en cuclillas, y con sus manos comenzó a mezclar. Un poco de carne, un poco de mote. Todo su cuerpo estaba involucrado

en la tarea, sus rodillas flexionadas, sus piernas sosteniendo el peso de su cuerpo, los brazos haciendo fuerza mientras sus manos, cual cucharas gigantes, con movimientos envolventes integraban esos dos ingredientes tan distintos entre sí. Citando a Giard (1999, p. 155), “todo el cuerpo habitado por el ritmo del hacer”.

Para realizar la mezcla, el conocimiento de las proporciones viene de la experiencia, las cantidades no son iguales ni parejas. En otra ocasión una cocinera nos dijo, tras sumar carne a la kalapurca: “*sino van a pensar que aquí no hay llamas*”. (CARRERAS; PEY, 2019) El resto de las tizadoras de carne seguimos con la tarea, porque la orden de Dominga fue que este ingrediente escaseaba. Cada nuevo plato de carne se incorporaba a la mezcla. Cuando ella consideró que había conseguido el balance necesario, lo agregó a la olla con la cebolla sofrita y, valiéndose de un cucharón de metal, revolvió mientras agregaba el caldo. La kalapurca, con su forma final, hervía a borbotones.

Cuando el sol de la mañana empezaba a iluminar el patio, Candelaria le pidió a Dominga que empezaran a servir la kalapurca. El momento en el que la condimentaron no lo vimos. La urgencia de lavar nuestras manos llenas de grasa, después de que las utilizamos como instrumentos de corte, hizo que nos lo perdiéramos. Las cocineras que hasta ese momento habían estado abocadas a la preparación de ese plato, ya habían comenzado a cortar cebollas, tomates y morrones para hacer la ensalada que, más entrado el mediodía, acompañaría el asado. La kalapurca se sirvió en platos de metal y con cuchara a todo aquel que se acercara.

COCINA COLECTIVA

Estar a cargo de cocinar durante los festejos por el aniversario implica, ante todo, tomar muchas de las decisiones. Cuándo hay que empezar a cocinar el estofado, si la cantidad de carne destinada al asado del almuerzo es suficiente, si ya es hora de empezar a hacer la kalapurca. Durante los tres días en los que se cocina desde temprano a la mañana hasta bien entrada la noche, hay horarios que cumplir. El reloj rige gran parte de las actividades culinarias, ya que darle de comer a tanta gente no es tarea sencilla. Pero el reloj no es solo un reloj físico. La percepción del tiempo se siente corporalmente durante esas largas jornadas de cocina. Se empieza cocinando bien temprano

a la mañana, con un reflector como iluminación y con el frío de la noche que aún se siente en el cuerpo. Con el pasar de las horas, el sol no solo comienza a iluminar, sino que también aumenta considerablemente la temperatura. Ese sol que con sus primeros rayos nos hace a todos amontonarnos en su franja de calor, al mediodía empieza a calcinarnos y logra que nadie quiera quedar a su merced. Nos obliga, como ya hemos mencionado más arriba, a refugiarnos en los pocos lugares de sombra disponibles. Es que de eso se trata la amplitud térmica: calor durante el día, frío durante la noche. Porque, además, la comida es un marcador de tiempo. Divide y estructura el día. La kalapurca, por ejemplo, se come entre el desayuno y el almuerzo.

En este contexto, si bien Candelaria fue la encargada de la cocina ese año, el resto de las cocineras también tomaron decisiones. Fue, además, la encargada de repartir tareas. La kalapurca, por ejemplo, estuvo a cargo de Dominga. Sin embargo, el anchi de chicha,¹⁰ que nos había remarcado que también era tradicional de su cultura, lo realizó ella enteramente. Esto marcó un criterio de autoridad, dado que Candelaria era la única que sabía prepararlo. Era su especialidad.

Una de las mujeres estuvo siempre atenta al avivado del fuego, ya que debe permanecer prendido durante largas horas, y debe tener la potencia necesaria para hacer hervir el contenido de ollas con más de cien litros de capacidad. Para eso, en el patio había una gran cantidad de tolas cortadas y secas. El fuego permanece prendido durante toda la jornada de cocina. Es, muchas veces, el que marca el ritmo y el centro del espacio. No siempre hubo la misma cantidad de ollas, dependía del horario, las actividades planificadas, las comidas que debían cocinarse. Y esa variedad en el número de ollas se evidenciaba, a su vez, en los diferentes módulos sobre los que se apoyaban. Como ya hemos mencionado, se construyeron estructuras con ladrillos huecos grises, y a medida que se necesitaba más espacio de cocina, se colocaban otros, agrandando el espacio construido. Todas las comidas que se cocinaron a lo largo del evento se hicieron en este espacio. La kalapurca, el mote, el anchi de chicha, el estofado, el asado, la sopa. Todas preparadas en sus ollas y recipientes distintivos. La sopa, plato infaltable de cada

10 El anchi es un postre tradicional del noroeste argentino. Se prepara a base de sémola de maíz, azúcar y jugo de limón. En este caso, se trata de un anchi preparado a base de chicha, una bebida andina producto de la fermentación de algún grano como maíz o trigo.

comida puneña, se hace en olla de barro que, al ser permeable y porosa, permite retener y condensar el sabor de la comida.

Algo que nos interesa remarcar a partir de nuestras observaciones en esta experiencia de cocina comunitaria es la relación con los utensilios de cocina. En el cocinar cotidiano, el de todos los días, cuando se cocina para los niños que vuelven del colegio, o en los puestos en el campo, cuando se prepara el almuerzo o la cena, los instrumentos que se utilizan son personales, son del ámbito de la casa. En cambio, cuando la cocina es comunitaria, cuando son muchas las manos que intervienen en las ollas, los utensilios pertenecen al grupo. Durante la kalapurqueada del año 2018, organizada por la comisión pro-templo de la iglesia católica, los platos, tazas, cucharas y ollas que se usaron fueron de la parroquia, y se marcan, con pintura esmaltada, las siglas correspondientes. Lo mismo sucede con los utensilios que pertenecen a la comisión municipal, o en el caso de la kalapurqueada del 2019, al Centro Cívico. Cada institución está equipada con platos hondos de metal (blancos, con algunas flores en colores), cucharas (todas las comidas se comen o bien con la mano o bien con cuchara), ollas (de metal, de todos los tamaños), una pava (generalmente grande y de metal), tazas plásticas, cucharones, algunas ollas de barro. Lo mismo sucede con los colchones. Todas las instituciones cuentan con varios que son utilizados en las numerosas ocasiones en que los cuseños reciben gente invitada.

En el Centro Cívico, en ese patio con corazón de fogón las cocineras se quejaban de que los cuchillos no cortaban. El rallador tampoco rallaba. Se encontraban gastados por el uso. Además, no había mesadas o lugares cómodos donde poder cortar, picar, trozar o tizar. Pero más allá de las quejas de las cocineras, y de cierta incomodidad, todo se resolvía a gran velocidad. Las improvisadas mesadas eran escritorios rotos de la escuela y algunos tabloncillos sobre caballetes, la falta de tablas de cortar se resolvía cortando arriba de las mesas de madera. Ante la ausencia de suficientes cucharones, cuando las ollas eran muchas sobre el fuego, se usaban palos largos para revolver. Cuando la cantidad de cocineras superaba el número de cuchillos disponibles, o bien nos turnábamos en su uso o alguna iba a buscar un cuchillo extra a sus casas (que después se aseguraba de llevárselo consigo nuevamente). El tema del rallador maltrecho, lamentablemente, no tuvo solución. Se lo usó de todas formas, con sus filos desafilados y su asa rota.

SOBRE LOS GESTOS Y LAS TÉCNICAS DEL CUERPO

Anteriormente planteamos que las técnicas pueden entenderse como metáforas culturales, es decir, son formas de corporizar la manera en la que se entiende y se construye el mundo dentro de una sociedad. (SILLAR, 1996) Esto explicaría el porqué muchas veces se retoman técnicas específicas de un área para aplicarse en contextos – y materiales – totalmente distintos. En el proceso de preparación de la kalapurca nos encontramos con una técnica particular – el tizado – que remite no solo en lo nominal sino también en lo gestual, a la esfera textil. Al respecto, podría señalarse que en Cusi Cusi la actividad textil se encuentra, generalmente, en manos de las mujeres del pueblo al igual que la cocina de la kalapurca. A su vez, y como mencionamos anteriormente, las técnicas involucradas se aprenden a temprana edad, sobre todo la técnica del tizado (ya sea de carne o de lana). Sin embargo, en un contexto andino, que se retome en la cocina un gesto del mundo del tejido no es extraño y posee una connotación particular.

En los Andes el tejido es una “actividad mágica y fundamental en la creación del mundo, en su nítida relación con la hilvanación de las palabras le acompañan”. (ARNOLD; YAPITA; APAZA, 1996, p. 411) Arnold y Yapita – junto a una tejedora aymara, Cipriana Apaza – han explorado las relaciones analógicas que existen entre el universo del tejido y la agricultura en Chukiñapi, Bolivia. Para los/as autores/as dichas analogías no son solo maneras de hablar o juegos de metáforas, sino que se trata de “un sistema de razonamiento, una manera de construir el mundo y luego entender las relaciones entre las diferentes dimensiones del mundo”. (ARNOLD; YAPITA; APAZA, 1996, p. 410) Se trata de una misma red de significados que se revela mediante las analogías discursivas, y por qué no gestuales. Si pensamos al gesto como un modo de relación entre los elementos que lo componen (BARDET, 2019), la carne, para ser parte de la kalapurca o, mejor dicho, para *ser kalapurca*, debe ser previamente hervida y tizada, convertida “en hilitos”. Lo mismo ocurre con la lana. Antes de *ser tejido*, la lana también debe ser tizada e hilada. El hilo se presenta, entonces, como la unidad mínima de sentido en ambos campos.

En cuanto al uso de instrumentos, anteriormente mencionamos que la herramienta se vuelve inseparable del gesto que la hace eficaz. En la vida cotidiana de las mujeres cuseñas (como en la vida cotidiana de quienes cocinamos en el hogar), los utensilios y elementos de cocina acompañan

a los gestos y biografías de cada cocinera. En su cocina, una conoce *cuál cuchillo corta mejor, cuál cucharón funciona mejor* de acuerdo con la preparación, *qué olla emplear para la sopa y cuál para el puchero*, entre otras. Pero, ¿qué ocurre cuando el cocinar es colectivo y los instrumentos no son los conocidos o los deseables? En esta kalapurqueada pudimos observar con asombro el esmero y velocidad con la que se resolvía la falta del instrumento adecuado. A falta de tablas o mesadas, se usaron escritorios averiados y tablones, a falta de cucharones, palos de viejas escobas y, a falta de buenos cuchillos, se trajeron los propios. Todas estas modificaciones ante las técnicas habituales implicaron modificaciones en los gestos y la corporalidad de las cocineras.

En el 2018, por ejemplo, la mesa que se consiguió era muy bajita y pequeña, por lo que debían turnarse de a una o dos para picar los ingredientes del estofado. Ambas picadoras sentadas en un banquito improvisado. Este año, la altura de las tablas y escritorios impidió la posibilidad de que alguna se sentara, pero su tamaño permitió la colaboración de varias cocineras en simultáneo. A nosotras, por ejemplo, esto nos facilitó no solo la conversación con ellas sino también la imitación de la técnica de cortado (cómo tomar el cuchillo, el tamaño y grosor de cada rebanada del vegetal cortado, dónde y cómo amontonar lo ya picado para su posterior uso). Por último, en cuanto al rallador defectuoso (indispensable para preparar la *yasgua*¹¹), su uso implicó una readaptación de la técnica del rallado: había que sujetarlo con mucho cuidado para no lastimarse y había que ejercer mayor fuerza para que el tomate sea efectivamente transformado en puré.

COCINA COMO PRÁCTICA DE MEMORIA

Mediante las entrevistas, hemos preguntado a todas las mujeres si sabían hacer kalapurca, a lo que contestaban que sí. Las más jóvenes hacían este plato en grupo, nunca solas. Todas narraban que antes esta comida se hacía con piedritas calientes, de allí su nombre. Pero que ahora ya no. Las explicaciones de por qué se usaban antes estos elementos fueron muy variadas.

11 También conocida como *llajwa* o *llasjua*, es una salsa picante preparada a base de una variedad de ají llamada locoto y tomate triturado. Se le puede agregar sal y, según la región, cebolla picada, yerba buena, perejil o *kirquiña* (similar al cilantro). Se consume en Bolivia, el noroeste argentino y norte de Chile.

Algunas nos dijeron que debía darle sabor a la comida, otras que mantenía el calor del plato. Candelaria fue más determinante, nunca preparó ella misma la kalapurca con piedras, pero la probó y no le sintió diferencia en el gusto. “*Además, quién tiene el tiempo hoy en día*”, sentenció. El tiempo se refleja en la receta a través de aquel ingrediente ausente, las piedras. El sabor del pasado se encuentra entramado en cada plato que se sirve y relata su propia historia, esta vez en la ausencia, en la reflexión sobre el cambio con respecto a otros tiempos.

Pero la narración no agota esta transmisión. ¿Qué pasa cuando el pasado se narra de otra manera? Porque no solo aprendemos a cocinar a partir de las recetas narradas. Aprendemos en la práctica, mirando cómo cocinan otros. Copiamos movimientos, gestos, aprendemos cómo condimentar, qué ingredientes usar, cuándo agregar agua o sacar la olla del fuego. Dentro del universo de prácticas de cocina que hemos incorporado a lo largo de nuestra vida, por ejemplo, la carne tizada no forma parte de nuestro repertorio. El tizado requiere de un gesto aprendido (e incorporado), que nuestros dedos no han practicado, que no nos han enseñado. Las cocineras cuseñas lo hacían con naturalidad. Buscaban en ese *hacer* un producto final específico, que nuestras manos no lograban terminar de comprender. El pasado y la historia de la comida se narra en las prácticas culinarias, en el gesto utilizado para cortar la cebolla, en el tizado de la carne de llama, en la forma de revolver el mote. Se narra de forma distinta al discurso.

Finalmente, tras los dos primeros acercamientos pudimos comenzar a entender (no solo con la mente sino también con el cuerpo) cuál era el sabor de la kalapurca cuseña. Descubrimos que éste sintetiza el arduo trabajo de pastoreo; la historia de vida de las ollas que intervinieron en la cocción; el sonido del agua del río Cusi; las tonalidades rojizas y amarillas de los cerros; las melodías ejecutadas por los sikuris desde los primeros encuentros en la “Iglesia Vieja” del pueblo. Además, sintetiza todas las kalapurqueadas del 3 de mayo, pero también de todas las Señaladas y Todos Los Santos. Al mismo tiempo, el sabor de la kalapurca cuseña articula los diferentes paisajes de origen de sus ingredientes constituyentes y que consideramos son un reflejo de la lógica de movilidad pastoril. (CARRERAS; PEY, 2019)

Sin embargo, aunque aún se encuentran todos aquellos elementos y significados, el sabor de esta kalapurca se nos presenta distinto. Es diferente

en tanto existen otras kalapurcas con las que compararlo. En esta ocasión, encontramos que su sabor tiene mezclado entre sus hilitos de carne, entre el mote y el caldo, el calor del día y el frío de la noche cuseña. Sabe a tres días maratónicos de cocinar sin descanso; a esas noches de dormir poco y planificar mucho. Tiene el sabor de una organización diferente, con mujeres jóvenes a cargo. A muchos platos siendo preparados al mismo tiempo, compartiendo el fuego dibujado por el continuo ensamblaje de ladrillos huecos. Al humo cuyo olor permanece en las ropas mucho tiempo después para recordarnos dónde hemos estado. Sabe al entusiasmo de recibir y agasajar a mucha gente. Y un poco, también a las antropólogas “gringas” que, aunque sin buena técnica, pero con mucho esmero, intentaron tizar carne por primera vez en sus vidas culinarias.

Tras todo lo narrado, y a modo de reflexión final, podemos afirmar que no todas las historias se cuentan con palabras. En Cusi Cusi, los gestos que hacen a la kalapurca ayudan a construir y sostener las historias del mundo que habitan sus pobladores/as, y estos gestos, cada 3 de mayo, están en manos de las mujeres. Así, la kalapurca se compone de “acciones de mujeres, voces de mujeres que hacen habitable la tierra” ya que, en la cocina, las cuseñas “trabajan para dar forma al mundo” (GIARD, 1999, p. 229), para contarnos su versión de la historia. Una historia que, gesto a gesto, nos narra a sus madres, abuelas y ancestras, hasta llegar a aquella primera olla donde hirvió, entre piedras, el primer caldo de kalapurca.

REFERENCIAS

- ALBERTI, B. Cut, Pinch and Pierce: image as practice among the early formative la candelaria, first millennium ad. In: DANIELSSON, M. B.; FAHLANDER, F.; SJOSTRAND, Y. (org.). *Encountering imagery: materialities, perceptions, relations*. Stockholm: Stockholm Studies in Archaeology, 2012. p. 13-28.
- ALONSO, L. E. Sujeto y discurso: el lugar de la entrevista abierta en las prácticas de la sociología cualitativa. In: ALONSO, L. E. *La mirada cualitativa en sociología: una aproximación interpretativa*. Madrid: Fundamentos, 2003. p. 67-88.
- ARNOLD, D.; YAPITA, J. D.; APAZA, C. Mama trama y sus crías: analogías de la producción de la papa en los tejidos de Chukiñapi. In: ARNOLD, D. Y.; YAPITA, J. D. Y. (comp.). *La madre melliza y sus crías: una antología de la papa*. La Paz: Hisbol: ILCA, 1996. p. 373-411.
- BARDET, M. *Hacer mundos con gestos*. Buenos Aires: Cactus, 2019.

- PROCESO del tizado, lana de oveja. [S. l.: s. n.], 2017. 1 vídeo (25 seg). Publicado pelo canal Benyelin Sofia Meneses Burbano. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=BomJOTM_6Qg. Acesso em: 12 out. 2018.
- CÁRDENAS-CARRIÓN, B. M. Construcciones culturales del sabor: comida rarámuri. *Anales de Antropología*, Ciudad de México, v. 48, n. 1, p. 33-57, 2014.
- CARRERAS, J.; PEY, L. Explorando las formas de cocinar una kalapurca en Cusi Cusi (Puna de Jujuy): etnografía de un plato andino. *Antropologías del Sur*, Santiago, v. 6, n. 12, p. 39-59, 2019.
- CERRÓN-PALOMINO, R. Carapulca. *Boletín de la Academia Peruana de la Lengua*, Lima, v. 41, p. 149-165, 2006.
- CITRO, S. La multiplicidad de la práctica etnográfica: reflexiones en torno a una experiencia de campo en comunidades tobas. *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano*, Buenos Aires, v. 18, p. 91-107, 1999.
- GIARD, L. Hacer de Comer. In: CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. *La invención de lo cotidiano*. Ciudad de México: Universidad Iberoamericana y Biblioteca Francisco Xavier Clavigero, 1999. p. 151-256. (Serie Habitar, cocinar, t. 2).
- HAUDRICOURT, A. *Des gestes aux techniques: essai sur les techniques dans les sociétés pré-machinistes*. París: Édition de la Maison des Sciences de l'Homme, 2010.
- HEIDEGGER, M. *Ser y Tiempo*. Madrid: Trotta, 2009.
- LE BRETON, D. *El sabor del mundo: una antropología de los sentidos*. Buenos Aires: Nueva Visión, 2007.
- LEROI-GOURHAN, A. *El medio y la técnica*. Madrid: Taurus, 1989.
- LÉVI-STRAUSS, C. Introducción a la obra de Marcel Mauss. In: MAUSS, M. *Sociología y Antropología*. Madrid: Tecnos, 1979. p. 13-24.
- MAUSS, M. Técnicas y movimientos corporales. In: MAUSS, M. *Sociología y Antropología*. Madrid: Tecnos, 1979. p. 337-356.
- MERLEAU-PONTY, M. *Fenomenología de la percepción*. Barcelona: Planeta Agostini, 1993.
- MONTECINO, S. *Cocinas Mestizas de Chile: la olla deleitosa*. Santiago de Chile: Santander Santiago y Museo Chileno de Arte Precolombino, 2004.
- MONTECINO, S. De piedras y cocciones: calapurca. *Patrimonio cultural*, Concepción, n. 42, p. 20-21, 2007.
- MONTECINO, S. Piedras, mitos y comidas: antiguos sonidos de la cocina chilena: la calapurca y el curanto. *Atenea*, Concepción, n. 487, p. 33-49, 2003.
- PAZZARELLI, F. La importancia de hervir la sopa: mujeres y técnicas culinarias en los Andes. *Antípoda*, Córdoba, n. 10, p. 157-181, 2010.

SILLAR, B. The Dead and the Drying: techniques for transforming people and things in the Andes. *Journal of Material Culture*, London, v. 1, n. 3, 259-289, 1996.

VAQUER, J. M.; CÁMERA, Y. Las relaciones entre el paisaje, las narrativas y la praxis arqueológica en Cusi Cusi (Rinconada, Jujuy): una mirada hermenéutica. *Revista del Museo de La Plata*, La Plata, v. 3, n. 1, p. 38-56, 2018.

VAQUER, J. M.; PETIT DE MURAT, F.; DI TULLIO, M. Prácticas, narrativas y temporalidad en Cusi Cusi (Rinconada, Jujuy): una mirada hermenéutica. *Andes*, Salta, 2018. No prelo.

WEISMANTEL, M. J. *Alimentación, género y pobreza en Los Andes ecuatorianos*. Quito: Abya-Yala, 1994.

WRIGHT, P. Experiencia, intersubjetividad y existência: hacia una teoría práctica de la etnografía. *Runa*, Buenos Aires, v. 20, p. 347-380, 1994.