

# El estar y el disponer de las cosas en la práctica del cocinar.



**Escrito por:** Marisol Vedia, Arquitecta (FAUD/UNSJ);  
marisolvedia@gmail.com;  
Fernando Giudici, Arquitecto (FAUD/UNSJ);  
fjudici@hotmail.com;  
Yanina Ruarte, Diseñadora Industrial (FAUD/UNSJ);  
ruarteyaninadi@gmail.com;  
Gabriel Paravano, Filósofo (FFHA/UNSJ);  
paravano69@hotmail.com  
Argentina



## **Palabras Llave**

Prácticas sociales; cocina rural andina; habitar; estar de las cosas.

## **Key Words**

Social practices; andean rural cuisine; live; be of things.

## **Resumen**

Este trabajo se presenta como parte del proyecto de investigación: “Lo Andino, el Arraigo y el Habitar. Registro e interpretación de las prácticas sociales domésticas en relación al territorio y las tipologías arquitectónicas en el Valle del Río Salado, Iglesia, San Juan”.

Dado que todo ser humano establece una relación vital con los alimentos, resulta necesario advertir que como práctica social, la preparación y la ingesta de los mismos son parte de un acervo cultural concreto que da cuenta de esta relación.

El estudio de las prácticas sociales domésticas, permite ingresar al mundo de la cocina rural heredada por generaciones, a las recetas y modos que combinan quehaceres vinculados a la historia de lo que las comunidades producen e intercambian como modo de subsistencia. La práctica doméstica del cocinar está vinculada y enraizada en lo vital y urgente pero también en lo ritual y cotidiano.

Por lo tanto, se estudia la práctica del cocinar dentro de un escenario sociocultural que la significa, como actividad particular organizadora y fundante de gran parte de las prácticas domésticas cotidianas.

La observación participante y los relatos en primera persona de algunos integrantes de las comunidades, como el caso de “Chiquita”, permite el registro, co-construcción e interpretación de los modos, acciones, tiempos, historias, ámbitos y productos que hacen al cocinar. En síntesis, permiten comprender la complejidad de la práctica, lo artefactual, conformaciones espaciales y vivencias que enmarcan y dan sentido a los modos intemporales de construir el habitar en los valles andinos sanjuaninos.

### Abstract

This work is presented as a part of the research project: “Lo Andino, el Arraigo y el Habitar. Registration and interpretation of domestic social practices in relation to the territory and the architectural typologies in the Valle del Río Salado, Iglesia, San Juan”.

Since every human being establishes a relationship with food, it is necessary to note that as a social practice, preparation and intake are part of a specific cultural heritage that accounts for this relationship.

The approach to domestic social practices allows entry into the world of rural cuisine inherited by generations, recipes and ways that combine tasks linked to the history of what the communities produce and what is

exchanged as a form of subsistence. The practice of cooking is linked and rooted in the vital and urgent but also with the ritual and everyday.

Therefore, the practice of cooking is approached as a sociocultural scenario that signifies it, such as particular activity that organizes and distributes a large part of daily domestic practices.

The participant observation and the first-person accounts of some members of the communities, as in this case “Chiquita”, allows the registration, co-construction and interpretation of the modes, actions, times, stories, areas, products that link them. In short, they allow us to understand the complexity of the practice, the artefactual, spatial conformations and experiences that frame and give meaning to the timeless ways of constructing living in the Andean valleys of San Juan.

### Resumo

Este trabalho é apresentado como parte do projeto de pesquisa: “Lo Andino, el Arraigo y el Habitar. Registro e interpretação das práticas sociais domésticas em relação ao território e tipologias arquitetônicas no Valle del Río Salado, Iglesia, San Juan”.

Uma vez que todo ser humano estabelece uma relação vital com os alimentos, é necessário observar que, como prática social, o preparo e a ingestão dos mesmos fazem parte de um patrimônio cultural específico que dá conta dessa relação.

O estudo das práticas sociais domésticas permite-nos entrar no mundo da cozinha rural herdada de gerações, por

receitas e formas que combinam tarefas ligadas à história do que as comunidades produzem e trocam como meio de subsistência. A prática doméstica da cozinha está ligada e enraizada no vital e urgente, mas também no ritual e no cotidiano.

Portanto, a prática da cozinha é estudada dentro de um contexto sociocultural que a significa, como atividade particular organizadora e fundadora de grande parte das práticas domésticas cotidianas.

A observação participante e os relatos em primeira pessoa de alguns membros da comunidade, como é o caso da “Chiquita”, permitem o registro, co-construção e interpretação dos modos, ações, tempos, histórias, espaços e produtos que fazem na hora de cozinhar. Em suma, permitem compreender a complexidade da prática, as conformações e experiências artificiais e espaciais que enquadram e dão sentido às formas atemporais de construir a vida nos vales andinos de San Juan.

### 1. Introducción

Este artículo surge en el contexto del proceso de investigación del proyecto titulado “Lo andino, el arraigo y el habitar. Registro e interpretación de las prácticas sociales domésticas en relación al territorio y las tipologías arquitectónicas en el Valle del Río Blanco, Iglesia, San Juan”, financiado por la Secretaría de Ciencia y Técnica, de la Universidad Nacional de San Juan.

Para el desarrollo del proyecto de investigación, la Teoría del Habitar, (DOBERTI, 2014) se constituye en un paraguas epistemológico que

ha permitido relacionar las prácticas sociales domésticas con los artefactos que intervienen en dichas prácticas y el habla cotidiana, dicho de otro modo el estar de las cosas con las prácticas sociales interpretadas y aquellas voces, conceptos, que son enunciados por sus habitantes. Estas relaciones se presentan a partir de considerar la interacción entre el sistema del habitar y el sistema del hablar, con las prácticas sociales, considerando a los actores y sus voces, como variables que permiten ser interpretadas a través del registro de la experiencia y que contribuyen en la problematización del habitar de una comunidad.

La singular geografía del departamento de Iglesia, (localizado al norte de la provincia de San Juan) y su singular proceso de conformación territorial es de interés, porque se trata de comunidades muy pequeñas, localizadas de forma dispersa en un medio rural, con singulares cualidades, ya que se trata de valles aluviales con regímenes de aguas de ríos cordilleranos de deshielo. No sólo las condiciones geomorfológicas cordilleranas definen las características de este territorio, sino que su proceso histórico cultural ha sido decisivo.

El proceso de conformación de los asentamientos tuvo un doble proceso de conquista y transformación, primero por parte de la cultura Inca y luego por parte de la conquista española. Ambos procesos han dejado huellas materiales silenciosas y fragmentadas, como por ejemplo los pequeños tramos del Qhapaq Ñan (Camino del Inca), y sus tamberías que los integrantes de estas comunidades originarias construyeron y sirvieron como postas para sus largas travesías. También permanecen saberes

ancestrales vinculados a la siembra, los tipos de cultivos heredados y la cría de ganado. En este contexto, las cuatro comunidades que hoy perviven y se vinculan, Angualasto, Buena Esperanza, Colanguil y Malimán, se comportan como un palimpsesto de épocas pasadas sintetizadas, en pequeños retazos de materialidades, prácticas sociales que resisten al paso del tiempo. Estas comunidades vienen sufriendo una importante retracción poblacional, resultando de ello -un alto porcentaje de adultos mayores y muy pocos adolescentes y niños-, por muchos factores que no son objeto de nuestra investigación, lo que compromete a un rescate cultural que permita un futuro aprendizaje para las nuevas generaciones acerca de estos modos de habitar y sus producciones materiales.

A lo largo de seis años, traducidos en tres proyectos de investigación, se ha trabajado como núcleo central las prácticas sociales que dan cuenta de los modos de habitar, a través de estudiar las espacialidades y artefactualidades que producen estas comunidades. La metodología en desarrollo para la obtención de información se vincula con el enfoque etnográfico, que incluye dos estrategias básicas, la primera con la observación participante y la segunda la del registro e interpretación de las experiencias. Las variables a caracterizar y describir son tomadas de los dos sistemas que integran la teoría del habitar, el sistema del hablar y el del habitar, centrando las observaciones sobre las prácticas sociales.

Es así que, en este trabajo, se propone caracterizar algunos aspectos relevantes de las prácticas sociales domésticas vinculadas a la cocina local y su valor cultural, por el sentido de las tradiciones, modos de hacer y producir en estas comunidades. Esto a través de indagar y recuperar, desde los relatos y la observación, estos modos de hacer, que se ponderan para ser conservados como parte de la memoria de rescate los valores de un modo de cocinar que se transmitió por generaciones y que hoy es todavía parte de las prácticas sociales de los habitantes.

## 2. Desarrollo

Algunas de las indagaciones específicas sobre las prácticas sociales que han sido registradas como, la práctica del cocinar en el habitar rural, posibilitan comprender la interacción de los habitantes en los cuatro ámbitos de trabajo definidos para la investigación de

nuestro proyecto, y que dan cuenta de la conformación del territorio construido a lo largo del Río Blanco y sus relaciones. Estos ámbitos son necesariamente la casa, su entorno inmediato como lugar de producción de los bienes de subsistencia y trabajo, la parcela agrícola como lugar de producción de la materia prima y el soporte natural como espacio geográfico de localización, todos albergan la tensión entre las prácticas sociales domésticas de subsistencia y las prácticas productivas.

La tarea de pensar instrumentos metodológicos a fin de indagar, describir y registrar las distintas espacialidades, que modulan las prácticas sociales domésticas conduce al diálogo con los pobladores y la interpretación de los relatos que ellos comparten. Los registros fotográficos y gráficos, se complementan con las crónicas y observaciones participantes, a modo de registro sensible del lugar, como así también la comprensión primera entre las relaciones interpersonales con la malla viva de actores, es decir una prosopografía que es aquella serie de biografías colectivas de datos de múltiples personas y acontecimientos. (FERRARI, M., 2010)

Entendiendo que la relación de los habitantes con los alimentos que preparan es cotidiana y vital, es destacable que más allá de la preparación e ingesta necesaria para la vida, se trata de una práctica cultural, que a cada momento propicia una relación particular con la comida. El trabajo realizado a lo largo de estos años, ha requerido de la presencia del equipo de investigación dentro de los hogares de los informantes clave, esto fue posible gracias a la cordialidad con la que comúnmente reciben sus habitantes a las visitas. El

momento de compartir la comida, es el escenario habitual para el diálogo y allí, es posible ver e interpretar las acciones del preparar, comer, convidar, compartir, agasajar, en relación al agasajo del otro. Las distintas acciones que intervienen en la práctica social, todo lo que involucra la preparación no sólo de la comida sino de la mesa, el modo de servir la comida y presentar las distintas combinaciones entre el plato principal y los acompañamientos, las acciones que organizan el compartir sobre la mesa vinculado al tipo de comidas y a las bebidas que acompañan. Así, se aborda, en este trabajo, la práctica del cocinar y la valoración cultural que la significa, como actividad particular que estructura, organiza y distribuye gran parte de las prácticas domésticas cotidianas. Revisar los modos, las acciones, los tiempos, las historias, los ámbitos, los objetos, los insumos y los productos, a través de la crónica y la reflexión sobre la experiencia, permite una mejor comprensión de la práctica social del cocinar. Así también el análisis de las permanencias artefactuales, las conformaciones y los comportamientos, que enmarcan y dan sentido a los modos intemporales de configurar el habitar.

### 2.1. Una experiencia em el Paraje del Toro – Malimán.

La crónica abordada, se produce en abril del 2019, a partir de uno de los viajes de campo, en la localidad de Malimán, más precisamente el Paraje del Toro. Este paraje, ha sido un lugar de paso obligatorio para conocer el territorio de los asentamientos que componen Malimán, a lo largo de la margen oeste del río Blanco. El camino, de dirección norte sur, se presenta sinuoso,



Figura 01 - Ubicación Geográfica. Fuente: Elaboración propia

atravesando una geografía de llanura pedemontana, cuyos surcos forman, a modo de ramas, las huellas de los cauces secos, que se inundan producto del deshielo de la primavera y las lluvias de verano, dando paso a los barreales, grandes planos de arcilla, que en el caso de Angualasto y Malimán, han sido el sitio de emplazamiento de los tambos incaicos. El camino de tierra consolidada, entre Angualasto y Malimán, permite apreciar estos barreales y tambos. La huella se vuelve frágil al cruzar las diferentes cortadas producidas por crecientes que dificultan el paso. Luego se llega a un punto en el camino que permite ver ambos márgenes del río hacia el este y que guía la vista hacia el oeste por la presencia de inmensas barrancas de arcilla.

De repente la huella se dirige hacia la barranca superior y deja entrever el Paraje del Toro. Las señales, como los postes de energía eléctrica, anticipan la llegada al caserío. El cambio de vegetación, el tamaño de los árboles y la densidad del verde son indicios de la presencia del conjunto de viviendas. La huella divide el emplazamiento de dos casas, hacia el sur-oeste, la casa de los abuelos de Chiquita y Alfredo, quienes habitan en la casa al noreste de la huella. A primera vista las casas parecen integrar un conjunto mayor que no se deja ver en su totalidad ya que aparecen como pequeños fragmentos de fachadas entre construcciones de palos y texturas vegetales. Troncos y postes curvos de más de cincuenta años y ramadas junto a una acequia angosta, marcan el límite entre lo privado y lo público. El andar del vehículo en el camino anuncia la llegada al paraje. ¡Llegó gente! El rechinar de la puerta de tela mosquitera

acompaña la aparición de Alfredo, de sesenta y tres años, luego Chiquita, su hermana, se suma a la bienvenida, un saludo que rememora el “estar en casa”. Abierta la tranquera y ya dentro del predio, nos encontramos con el primer umbral de la casa, el patio, espacio clave para la recepción, donde los saludos y reencuentros comienzan a cambiar los roles de extraños a visitas. (MAYA M., 2018)

## 2.2. Los Hermanos y los vínculos

Ya dentro de la casa de Alfredo y “Chiquita”, -nombrada así alguna vez, por sus hermanos mayores al ser la última hermana-, se perciben aromas de hierbas frescas. Éstas reposan en la mesa del comedor principal, un mesón largo, que es el mueble protagonista del encuentro doméstico. Sobre el mesón, revestido con un mantel de vinilo, Chiquita prepara el mate, la infusión que permite intercambiar las primeras palabras, la conversación versa sobre los motivos que conducen allí, las novedades de la familia, la casa, todas anécdotas cotidianas de la familia. En ese intercambio de voces aparecen datos claves que son registrados como notas en las bitácoras, ejemplo de ello es la descripción de la imagen que Alfredo nos ofrece, desde la memoria, sobre este territorio iglesiano: “tiene forma de banana” y enriquece su relato con las mutaciones sufridas, que aún viven en su recuerdo. De fondo, se escucha muy bajito la radio para no interferir en la charla. Entre risas, relatos y mates, va aconteciendo la tarea.

La continuidad de las visitas ha permitido afianzar el vínculo con los hermanos Martínez, tal es así que se



Figura 02 -Paraje del Toro. Fuente: Registro propio.

pudo ir conociendo a una parte de los doce hermanos, además de otros familiares y amigos. Lo habitual, de cada viaje, fue encontrar la casa con invitados o simplemente alguien que “pasa a saludar”, esto permitió distintos encuentros ocasionales de diálogo y

mayor conocimiento de quienes habitan el Paraje del Toro y el resto de Malimán. Las sucesivas visitas a la casa de los Martínez permitieron ir compartiendo distintas comidas tradicionales elaboradas por Chiquita entre las que se destacaron, las especiales empanadas de masa dulce con azafrán, receta heredada de su madre.

En la ritualidad de cada encuentro participa la comida y las bebidas de infusión, por ejemplo, el mate, cebado con yuyos de la cordillera, como el “ajenjo” y “el sanalotodo”, casi siempre en torno a la mesa también convidar pan casero acompañado de queso de cabra, quesillo de cabra frito con miel o distintos tipos de embutidos. El nuevo comedor, construido como expansión de la galería cerrada, es el lugar común de encuentro en primavera y verano, mientras que la nueva cocina, más encerrada, es el lugar para los fríos del invierno. La estufa a leña que se encuentra sobre la pared oeste de la casa, sirve de fogón constante, para hervir cualquier tipo de pastas, freír pasteles de carne o asar alguna carne.

“La cocina es un lugar ocupado por muchos objetos y sentimientos; un diseño que incluye muchos diseños, evocaciones y distinciones culturales (...) cerca del fuego, del hogar, se estableció el lugar de reunión y reposo, de trabajo doméstico y socialización con la comunidad. La cocina y el lugar donde dormir fueron y son los ejes de la morada.” (JUEZ, 2002)



Figura 03 – Casa de los Martínez. Fuente: Elaboración Propia

### 2.3. Las empanadas de Chiquita

Chiquita, que siempre se presenta como la dueña de la cocina, ha sabido lucirse con sus empanadas de masa dulce. Muchos son los que las han probado y piden que las cocine. La receta, al modo de su madre, ha sido parte de un pequeño tesoro que supo compartirnos en uno de los encuentros. Su relato, pone en valor, las condiciones que la preparación de sus empanadas exige, siempre vinculada con algún festejo, como la celebración de cumpleaños de algún integrante de su familia o algún acontecimiento especial, o por el gusto mismo de agasajo, un día cualquiera. Chiquita cuenta que planifica la compra de alimentos para varios meses, ejemplo de ello lo

es la carne vacuna, que la adquieren en la localidad de Rodeo - el poblado cabecero del departamento de Iglesia -, casi siempre se trata de la compra de una media res de carne, encargada y despostada, para luego conservarla en frío y así usarla toda vez que se requiera. Las acciones previas a la preparación de las empanadas, son numerosas -relata Chiquita- primero calcula la cantidad de harina, también adquirida por compra al por mayor en Rodeo, harina “Guamini” producida en un Molino de San Juan. A través de ocasionales viajes en “combi”, (una suerte de transporte público de no más de 10 pasajeros) que conectaba a Malimán, Angualasto y Rodeo, pero debieron abandonar esto, debido a los elevados costos del pasaje, optando por el traslado que ofrece Ricardo, un vecino y amigo de la zona, que la transporta en un automóvil que presta servicio de transporte público llamado “remis”, del que dice Chiquita “... es mucho más accesible...” (Equipo de Investigación, 2019).

Chiquita amanece como de costumbre, bien temprano, y comienza a realizar la tarea diaria de estar al “frente de la casa”, sabe que a la tarde ya tiene como tarea pendiente, “hacer el picadillo” para las empanadas del día siguiente. Luego del almuerzo con Alfredo y lavados los utensilios empleados en la elaboración de la comida del día, finalmente se inicia la preparación del “picadillo”, “¿por qué no dormir una siestita antes?, no... es mucha labor y hay que tenerlo listo, que se cocine y enfríe para guardar en la heladera y

armar las empanadas al otro día. Una actividad inicial a tener en cuenta durante los días previos, es la recolección de leña, “Brizuela es el que nos pasa a buscar para buscar leña. Se mete por las quebradas de la zona. Al mismo tiempo, la carne hay que desfrecarla y molerla” ella corta la carne “a cuchillo” o en la moladora de carne manual; ante todo, es fundamental el cálculo de la cantidad de alimentos para la elaboración del picadillo, “no cualquier receta”, sino la que le enseñó su madre, como así también la elaboración de la masa, que tiene una característica muy particular, para la zona: se trata de una masa dulce y de color ambarino; “a mi familia le gusta todo dulce... por mi mama... La masa de empanadas dulce, pastel de sémola dulce, choclo dulce, mate dulce con ajeno, muña y sanalotodo” (INVESTIGACIÓN, 2019).

Para ella, es esencial pensar en los ingredientes principales, como la cebolla, y no menos importante quién “la “pele y la pique a mano y cuchillo ... bien fina”, de esto siempre se encarga ella misma. Nos comparte que la proporción ideal es: “[...] si es para un kilo de carne son dos kilos de cebolla, me gusta echarle pero que no quede tan cebolludo tampoco, eso va a gusto de cada uno [...]” (INVESTIGACIÓN, 2019).

Cuando ya cuentan con todos los ingredientes, comienza la preparación, un día antes al “armado”, la

preparación del “picadillo” siempre se realiza en la cocina, al fuego del hogar a leña, colocando la olla sobre el “trebol” (parrilla de hierro) es en ese momento que se le incorpora la cebolla bien picada y sal, luego la carne, condimentos, para luego agregar huevos crudos que se mezclan con los demás ingredientes dentro de la olla al fuego. Este último agregado, se diferencia del relleno de la tradicional empanada sanjuanina, ya que ésta, lleva huevo cocido, picado e incorporado al relleno, al momento del “armado”. Por último, Chiquita agrega unas cucharadas de harina para controlar los jugos al momento de “armar”.

Finalizada la preparación del picadillo, si ello no sucede durante la estación de invierno, se guarda en la heladera un día antes al “armado”, sino, se reposa en una fuente de fondo profundo, sobre la mesa y se mantiene tapada hasta el otro día que se procederá a preparar el amasijo para el armado, éste es preparado en un “fuentón” grande de zinc, sobre todo cuando los comensales son numerosos (Grupo de Investigación, 22 de Junio del 2019).

Chiquita, en las primeras horas del día, comienza a elaborar la masa para las tapas de las empanadas, busca y mide en la despensa, la cantidad de harina necesaria según la receta familiar. Relata que uno de los ingredientes especiales -además de la incorporación de grasa animal y azúcar en la masa-, que agrega a la

masa es la especia de color amarillo llamada azafrán, que no solo aporta un color amarillo ámbar sino aromatiza el sabor de la masa. Las flores de azafrán en la zona andina de San Juan se encuentran muy frecuentemente, gracias a las características de suelo de Iglesia, resultando tradicional en el uso de la cocina local, más no en el uso de la masa de empanadas.

Ella sostiene que en estos años ha resurgido este cultivo, y su empleo en las generaciones más jóvenes, pero ella mantiene celosa este cultivo en su huerta principalmente para su amasijo:

“[...] y ahora que tengo azafrán... que he cosechado yo de mi huerta... ¿ve ese colorcito amarillo que agarra?”

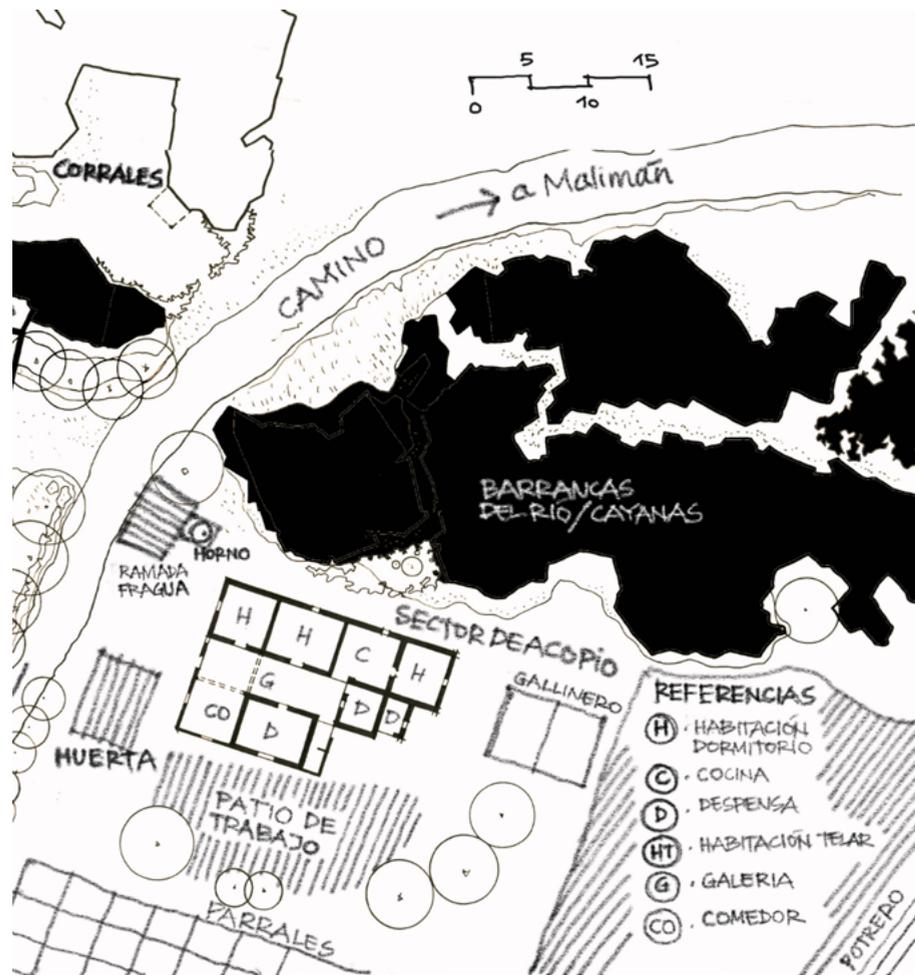


Figura 04 – Paraje del Toro – Ámbitos y referencias. Fuente: Elaboración propia.



Figura 05 – “Armado” empanadas alrededor del mesón. Fuente: Registro Propio

Es del mismo azafrán yo lo refriego y le hecho bien...para que quede un colorcito amarillo y cuando no tengo eso, le hecho un paquetito de polluelo, claro, si y le pongo azúcar... yo porque a mí me gusta con azúcar, al que le guste con sal... le echa sal.” (INVESTIGACIÓN, 2019).

Llegado el momento de “estirar” la masa, se suman las manos de quienes estén disponibles y presentes allí, no solo para esta tarea, sino para el mismo “armado” de las empanadas, Alfredo es el que acciona la “pastalinda” (una pequeña herramienta de permite estirar y laminar la masa) y sus hermanos que ya llegaron, -no en carácter de visitas-, colaboran y comparten el “armado”. Chavela y Nilda se ubican, disponibles para recibir la masa recién estirada.

Las hermanas extienden dos láminas de masa, colocan el relleno cada 10 cm aproximadamente, tapan con la otra lámina de masa, presionando y recortando alrededor del relleno, con una “ruleta” o cuchillo, para su posterior cierre con “repulgue”. Sin embargo, no siempre la masa pudo ser “estirada” con la herramienta de “pastalinda”, antes recortaban pequeñas rodajas desde un “rollizo” longitudinal de masa y cada rodaja era estirada a “bolillo” de madera, obteniendo así, una forma aproximada al círculo, que luego de ser doblado para cubrir el relleno, obtenemos un medio círculo para cerrar con el “repulgue”.

Mientras tanto, Chiquita se encuentra atenta al fuego del horno, aunque de forma intermitente, colabora en el armado de cada empanada, y comparte charlas y chistes con la familia. Todo este despliegue se nuclea en torno al mesón grande del comedor, cuando son empanadas para ellos dos, se realiza en la cocina, en la intimidad de lo cotidiano.

El emplazamiento de la vivienda de Chiquita y Alfredo, se localiza apenas pasado el ingreso de la tranquera, y yuxtapuesto al patio delantero; a la izquierda, una pequeña ramada donde se sitúa el antiguo sector de la fragua y contiguo y éste, el horno de barro, como si descansara hasta su próxima “labor”. En uno de sus laterales, se apila el acopio de leña, listo para atender el fuego, una vez que despierte para hornear pan quizás, “semitas” o un “chivito” y desde luego, las empanadas dulces...

“[...] el arquetipo fuente del área de pautas principal de la cocina fue, sin duda, cualquier fuego o fuente de calor natural que se prestara al propósito de guisar; una fogata, una superficie o cavidad, por ejemplo, que cumpliera dos condiciones: poder ser abastecida de materia incandescente o de una fuente regulada de calor, y permitir sustentar los artefactos y el alimento que se pretende someter a la llama directa o al aumento controlado de la temperatura” (JUEZ, 2002).



Figura 06 – Chiquita frente al horno de barro. Fuente: Registro propio.

Armada cada unidad, las mismas se colocan por cantidades, según el tamaño de las bandejas y latas para hornear, Chiquita no acostumbra agregar en las bandejas ningún antiadherente, solo se asegura que se encuentren bien limpias y secas y calentar bien el horno, pero ¿en qué momento la temperatura del horno está a punto? Ella afirma:

“[...] arriba está blanco el horno, cuando usted lo enciende se pone negro, y después se pone bien blanco, ahí es cuando el horno está listo [...]” (INVESTIGACION, 2019).

#### 2.4. Interpretaciones y relaciones

A través de su relato, podemos imaginar cómo Chiquita y sus hermanos, recorren la casa desde su interior al exterior, desde el rincón más profundo de la despensa, pasando por la cocina, el comedor y el patio del ingreso a la propiedad. La recolección del azafrán se vuelve parte del ritual, la huerta que se encuentra al este del retiro de la casa. “A veces la casa crece, se extiende. Para habitarla se necesita una mayor elasticidad...” (BACHELARD, 1965).

Observar la presencia de las cosas, nombrarlas y reconocerlas en la



Figura 07 – Ámbito de labores. Fuente: AMAYA M.

cultura de los sujetos que habitan la casa, permite interpretar y valorar las acciones que configuran la práctica del cocinar, los ámbitos y sus múltiples vinculaciones en las prácticas de lo cotidiano, de forma situada, en palabras de Doberti (2014) “...regular el estar de las cosas es, en un sentido también primordial, construir una espacialidad específica.”

Dentro de la casa, los hermanos cuentan con un hogar a leña, una cocina a gas con horno, y en el exterior un horno de barro, son varias opciones artefactuales para cocinar los alimentos cotidianos, sin embargo, las empanadas han sido cocinadas y se cocinarán -mientras dependa de Chiquita-, en el horno de barro. Este artefacto presente en muchas, si no en todas las casas del valle del Río Blanco, bien sea en algún frente, lateral o fondo de las casas sienta su presencia y forma parte del paisaje doméstico exterior; de abovedada morfología parece surgir de la misma tierra. Relatos como este, y la experiencia

del equipo en estas ocasiones de encuentro, nos permiten interpretar el problema del estar de las cosas en las prácticas cotidianas, y cómo sus presencias y ausencias, moldean espacialidades concretas, modelizan los vínculos entre el afuera y adentro, tensionan las conexiones entre la huerta y la cocina, la despensa y el horno de barro.

Así, las memorias y el presente, dentro de la producción y la subsistencia, gracias al relato de Chiquita y su práctica de cocinar empanadas, nos invitan a pensar para poner en valor las significaciones que los habitantes construyen y otorga sentido a la existencia:

“...mi mirada infantil había visto y memorizado acciones; mis sentidos habían conservado el recuerdo de sabores, olores, colores. Ya conocía todos estos ruidos: el silbido del agua que empieza a hervir, el chisporroteo de la grasa que se derrite, el batir sordo de la mano que amasa”. Una receta, una palabra inductora bastaban para

suscitar una extraña amnesia en la que se reactivaban en fragmentos antiguos sabores, experiencias primitivas, de las que era la heredera y la depositaria (DE CERTEAU, 1999).

## 2.5. Algunas reflexiones provisionarias

La experiencia de vivenciar a través de la observación participante, nos convierte en comensales y agasajados a la vez; y en pocas ocasiones ayudantes o colaboradores que protagonizan la práctica del cocinar en la casa de Chiquita.

Esto posibilita algunas reflexiones en torno a las permanencias de las cosas en el tiempo, espacio y en las memorias. Cómo se modula lo artefactual frente a la práctica de preparar los alimentos, la estufa que posibilita en el interior del hogar preparar a fuego el relleno de carne, y el horno de barro, arraigado en el ámbito del afuera, pero que manifiesta una presencia cotidiana, por todo lo que se transforma en su interior y se logra contener y hornear el alimento de varios días. A través de la herencia de una receta, de madre a hija, se comienzan a vislumbrar comportamientos arraigados a las lógicas del actuar, no solo en el uso de los artefactos, sino también en los modos de hacer, en lo que deciden cultivar, cómo adquirir, cuándo utilizar o guardar, más allá de la novedad que resulta de nuevas tecnologías en utensilios y herramientas, por caso la “pastalinda”,

un instrumento contemporáneo para laminar la masa, pero a pesar de la incorporación de esta herramienta al proceso, la cocinera decide conservar la técnica de forma permeable, manteniendo en esencia, acciones que para ella no pueden ser de manera y lugar: los modos y el hacer con sus manos y cuerpo, la convierte en experta, quizás por cotidianeidad, por conmemoración, o simplemente porque disfruta hacerlo de esa forma; maestra en el saber hacer, más allá del avance de las tecnologías, valoradas por el pensamiento burgués urbano como “comodidades” que la cultura de la inmediatez, califica como “tiempo y esfuerzo físico ahorrado”. Lo ritual de esta producción del alimento, se vuelve un acontecimiento en sí mismo, los modos, cada paso, las acciones precisas, compartir tareas y las anécdotas y conversaciones mientras se hace, hasta servir en el plato, son un acto de celebración, el de comer empanadas en familia, junto amigos y quizás en alguna ocasión, con invitados foráneos como nosotros. “La ritualización refinada de acciones elementales se me ha vuelto más preciosa que la persistencia de las hablas y los textos, porque las técnicas del cuerpo están mejor protegidas de la superficialidad de las modas, porque ahí está en juego una fidelidad material más profunda y más pesada, una manera de estar-en-el-mundo y de hacer aquí su morada” (DE CERTEAU, 1999).



Figura 08 – Empanadas recién salidas del horno. Fuente: Registro Propio.

Esta experiencia y la reflexión sobre ella: la relación con el pasado, cada cosa cargada de significado, nos brinda el privilegio de narrar las prácticas de los habitantes del Paraje del Toro, cómo se regulan en sus permanencias y arraigo, dentro de los pasos y secuencias para lograr que el alimento evoque en detalle, la historia del lugar y quienes lo habitan. Se trata de un elemento más dentro de una serie de biografías colectivas, de datos de múltiples personas y acontecimientos, dando cuenta de la estructura social que hace a la práctica del cocinar y las regulaciones del estar de las cosas. Permiten comprender la complejidad de la práctica, su relación con lo artefactual y las conformaciones espaciales, vivencias que enmarcan y dan sentido a los modos intemporales de construir el habitar en los valles andinos sanjuaninos.

#### Referencias

- AMAYA, M. (2017) De lo situado en el Valle de Iglesia y sus prácticas sociales Análisis e interpretación de las prácticas sociales domésticas, en relación a las tipologías Arquitectónicas y el territorio desde la Teoría del Habitar, San Juan, Argentina, UNSJ.
- BACHELARD, G. (1965) La poética del espacio, México D.F., FCE.
- DE CERTEAU, M. (1999) La Invención de lo cotidiano.

Habitar, cocinar, México, D.F., Universidad Iberoamericana,

- DOBERTI, R. (2014) Fundamentos de Teoría del Habitar. Una cartografía de la cultura material, Bs As, Universidad Metropolitana para la Educación y el Trabajo.
- FERRARI, M. (2010) Prosopografía e historia política Algunas aproximaciones, Antítesis, Vol. 3, (5), pp. 529-550.
- INVESTIGACIÓN (2019) Entrevista a Familia Martínez, UNSJ.
- JUEZ, F. (2002) Contribuciones para una antropología del diseño, Madrid, Gedisa.