

La mano sabe:

Pedagogía del saber cocinar identidad y cultura en las migraciones bolivianas en Córdoba capital

Escrito por: Rosa E. Quiroga Saavedra,
paquara@gmail.com;
Bolivia



La siguiente presentación es parte de un trabajo etnográfico¹ realizado en el Barrio Villa El Libertador de la Ciudad de Córdoba, considerado como el “barrio de los bolivianos” en dicha ciudad. Una de las principales características es que este barrio concentra actividades del orden público y privado que convocan a la colectividad boliviana, las que se caracterizan por fiestas populares como los carnavales, cívicas como la fiesta de la independencia de Bolivia, religiosas la fiesta de la Virgen de Urkupiña, y la feria de los fines de semana en la plaza principal de este barrio.

Sobre migración boliviana, es de larga data, y en Argentina habitan migrantes bolivianos desde hace más de 80 años, lo que por consecuencia nos hace pensar en generaciones ya nacidas en este país quienes habitan una dualidad de experiencias, culturales entre Argentina y Bolivia. De estas, rescatamos las experiencias alimentarias como proceso de interpelación a las identidades y a los procesos culturales.

1. Las fotos son tomadas durante la realización del trabajo etnográfico sobre estudios migratorios de mujeres migrantes bolivianas cocineras, en el marco del doctorado en Ciencias Antropológicas de la Universidad Nacional de Córdoba. Todas estas fotos fueron realizadas durante los años 2013 a 2018 por lo que responden a un contexto previo a la pandemia.

La experiencia de este trabajo compone interpelaciones y desafíos permanentes, entre mi historia de vida como mujer migrante nacida y criada en Bolivia, (no me declaro boliviana, porque me declaro sin nación). Sin duda el lugar que ocupamos en el mundo guía los caminos que iremos transitando, esta singular posición en la academia y en los estudios antropológicos han dado lugar a repensar el lugar del conocimiento hegemónico y reflexionar con más profundidad el conocer de la gente.

Las fotos son resultado del trabajo etnográfico con mujeres cocineras de comida boliviana, quienes han migrado hace más de 10 años, y cuyas trayectorias permiten comprender qué la migración boliviana se constituye en un proceso comunitario de coexistencia de prácticas culturales alrededor del proceso alimentario. Se ha seguido sus trayectorias a partir de la historia oral que acompaña sus vidas y se ha identificado como desde el trabajo en la cocina se compone una serie de sinfonías que evocan a la memoria alimentaria.

Estas imágenes, proponen abrir el conocimiento a los sentidos del cuerpo, más allá del intelecto o la interpretación de conceptos, proponemos que el conocimiento de la vida diaria, se manifiesta en las prácticas más simples y comunes, como lo es comer entonces, ¿Qué comemos? Sin duda todo lo que comemos se vincula con un proceso

de producción. Para las y los bolivianos la comida de la tierra conserva valores fundamentales para la vida, que no se limitan al sentido nutricional biológico, compone el saber del “bien alimentarse” a través de lo que se produce en la tierra y no solo de las fábricas, alimenta los afectos, moviliza las emociones, la identidad cultural y genera marcadores étnicos, ya que, son alimentos que desde hace miles de años hacen parte del gusto cultural de los Andes, el cual es culturalmente adquirido.

En consecuencia, resaltamos la importancia de reflexionar que la cultura alimentaria permite apreciar la diversidad alimentaria y sus modos de producción en los diferentes territorios; que cocinar y comer son acciones culturales que vivenciamos todos los días y que generan una marcación visible entre unos y otros, cuya composición de sentidos promueven significados culturales, activándose la memoria alimentaria que se conecta con el cuerpo a través de la construcción social del gusto percibido en el sabor, dado que cada plato, es texto de la historia de un territorio que se expresa en una tradición como un hecho social que se repite y se le atribuye significancias simbólicas y afectivas.

La serie se denomina, “La mano sabe: pedagogía del saber cocinar. Identidad y cultura en las migraciones bolivianas en Córdoba capital”. Se

plantea una pedagogía pensada desde la combinación del trabajo intelectual y manual se materializa en lo construido, Silvia Rivera Cusicanqui propone esta pedagogía a partir de la experiencia de trabajo en el tambo colectivo Ch'ixi. Extrapolamos este saber para reflexionarlo desde las cocinas como espacios de múltiples pedagogías para los conocimientos

que involucran aprender lo cognitivo, lo cultural y lo afectivo de saber cocinar, comidas tradicionales (en este caso) y de pertenecer a escuelas cuyas maestras han sido sus madres, abuelas u otras mujeres cocineras vinculadas a su historia.

Detrás cada imagen hay una historia diferente.



Foto 01: el moroco

Verónica, migro en la década del 2000 con un niño pequeño y una niña en el vientre, se integró al trabajo que realizaba su hermana como cocinera en la feria de la Villa. Aprendió a cocinar con su madre quien cocinaba en mercado la Pampa de Cochabamba, siempre recuerda como su mamá hacia alcanzar una olla de arroz para todos sus hermanos.

En esta foto, esta preparando la carne para el Silpancho comida típica de la ciudad de Cochabamba – Bolivia, la carne se prepara a golpes de piedra, dicha piedra fue traída desde Cochabamba porque la piedra no hace al sabor sino, complementa el contexto de la cocina boliviana.



Foto 02: a fuego lento

Isabel, nació en Córdoba su madre es boliviana de Potosí, su mamá siempre se dedicó a la cocina tienen dos puestos en la plaza y un restaurante en el mercado de la ciudad. Afirma que aprendió a cocinar desde pequeña, siempre ayudo a su mamá y de apoco le iban dando más responsabilidad en la cocina. Desea ser mamá, pero, el cuerpo no se lo ha permitido y las reglas de una maternidad biológica son implacables

En la foto está cocinando Chicharrón, carne de cerdo cocida en su grasa hasta dorar, esta comida es típica de Cochabamba.



Foto 03: Las cuñadas

Detrás de esta foto se refleja la historia de una familia que se dedica a la cocina boliviana. Y como es claro el común denominador las mujeres se hacen cargo de a cocina del restaurant donde atienden más de 500 personas por fin de semana.



Foto 04: Mesa instrumental:

Esta imagen representa la mesa instrumental de la cocina de Victoria en la feria de la Villa. Empezara trabajar implica armar un puesto cargar con las mesas, las bancas, las ollas, los utensilios, las maderas, las carpas, etc. desde un barrio a otro, el armado implica un orden final para iniciar la jornada d servicio.



Foto 05: saber hacer el plato

Etapa final del preparado del plato típico pique a lo macho, este plato es muy popular en Cochabamba también.



Foto 06: Con mote

Isabel trabaja cocinando más de 25 años, ha visitado pocas veces Bolivia no le gusta mucho, prefiere el ambiente boliviano en Córdoba. En esta foto lleva un plato de mote que será el complemento para el chicharrón, el mote es un tipo de maíz que hidrato y cocido en agua.