

# EXPLORANDO LAS FORMAS DE COCINAR UNA KALAPURCA EN CUSI CUSI (PUNA DE JUJUY). ETNOGRAFÍA DE UN PLATO ANDINO

Exploring Ways to Cook a Kalapurca in Cusi Cusi (Jujuy Puna).

Ethnography of an Andean Dish

JESICA CARRERAS\* & LAURA PEY\*\*

Fecha de recepción: 30 de mayo de 2019 – Fecha de aprobación: 03 de septiembre de 2019

## Resumen

La kalapurca es un plato tradicional de la cocina andina, de origen aymara y con gran difusión entre comunidades de Chile, Bolivia y Argentina. Se trata de una comida cuya preparación varía de una región a otra y de una comunidad a otra. A partir de un trabajo de campo llevado a cabo durante su preparación en la comunidad de Cusi Cusi (Puna de Jujuy, Argentina), buscamos rastrear los sentidos y las prácticas que se encuentran envueltos en esta comida tradicional que suelen cocinar las mujeres cuseñas en momentos festivos. Nos proponemos observar y analizar detalladamente este plato de kalapurca, similar a algunos, pero distinto a todos. Analizaremos las prácticas culinarias locales preguntándonos de qué manera se encuentran interpeladas por los pasados construidos, las personas, los animales, los vegetales y los otros ingredientes que forman un conjunto de redes entrelazadas en esa gran olla que hierve en el fuego.

**Palabras clave:** kalapurca, puna argentina, tradiciones culinarias, antropología de los sentidos.

## Abstract

Kalapurca is a traditional dish of Andean cuisine, of Aymara origin and widely spread among native communities in Chile, Bolivia and Argentina. It is a meal whose preparation varies from one region to another (and from one community to another as well). From a field work carried out during its preparation in the community of Cusi Cusi (Puna of Jujuy, Argentina), we seek to trace the senses and practices that are involved in this traditional food that local women often cook during important events. We intend to observe and analyze in detail this dish of kalapurca, similar to some, but different from all. We will analyze the local culinary practice scrutinizing how they are interpellated by the past constructed, by the people, the animals, the vegetables and the other ingredients that form a set of networks intertwined in that great pot that boils in the fire.

**Keywords:** kalapurca, puna argentina, culinary traditions, anthropology of the senses.

\* Licenciada en Ciencias Antropológicas (orientación Arqueológica). Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) e Instituto Interdisciplinario de Tilcara, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina. El artículo se enmarca en el Proyecto "Paisaje, memoria y territorio en Cusi Cusi (Rinconada, Jujuy): hacia un diálogo inter-epistémico" (FiloCyT FC19-068), integrado por el Proyecto Arqueológico Antropológico Pallqa. Correo-e: jesticacarreras@gmail.com

\*\* Licenciada en Ciencias Antropológicas (orientación Arqueológica). Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) e Instituto de Arqueología, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina. Correo-e: marialaurapey@gmail.com

## Primer acercamiento

El primer acercamiento que tuvimos a la kalapurca se dio durante los festejos del aniversario de Cusi Cusi (Puna de Jujuy, Argentina) en el año 2017. Nos encontrábamos en esta zona realizando trabajo de campo arqueológico desde hacía varias semanas y algunas mujeres del pueblo nos invitaron a participar en el evento. En esa oportunidad, las encargadas de la cocina y el lugar donde se llevó a cabo la kalapurqueada<sup>1</sup> no fueron las mismas de la experiencia que presenciaríamos un año más tarde, pero constituyó el inicio de varios interrogantes que dieron origen a esta investigación.

Ambas somos arqueólogas y hemos estado trabajando en las inmediaciones del pueblo hace ya algunos años. Nuestro interés conjunto por la cocina andina surge a partir de nuestras problemáticas de investigación: una estudia el consumo de restos faunísticos en contextos agropastoriles del pasado; la otra investiga la producción de alimentos desde el punto de vista agrícola (Carreras, 2016; Pey, 2016, 2017a; Vaquer, Eguia & Carreras, 2018).

Nuestra manera de interpretar el pasado se basa en la *praxis* científica, pero entendemos que no es la única forma de interpretación. Por este motivo, uno de los objetivos de nuestro equipo de investigación<sup>2</sup> es aproximarse a las formas en que cuseños y cuseñas actuales interpretan y construyen sus narrativas sobre el pasado (Vaquer, 2015; Vaquer, Petit de Murat & Di Tullio, en prensa). A su vez, entendemos que algunas de estas formas trascienden el plano narrativo involucrando también a las prácticas incorporadas (*sensu* Connerton, 1989). Cocinar recetas tradicionales, creemos, es otra de las formas de interpretar el pasado local. Y

la manera en que las mujeres de Cusi Cusi narran y llevan a cabo la receta de este plato no solo evoca una tradición regional andina, sino también una historia local compartida.

En este trabajo presentamos los resultados de nuestra primera aproximación etnográfica al fenómeno de la kalapurca local con el objetivo de analizar las formas en que este pasado es reactualizado tanto desde la práctica culinaria como desde lo discursivo. Al mismo tiempo, nos proponemos rastrear todos aquellos sentidos, paisajes e ingredientes que intervienen en la elaboración de este plato que, si bien parece similar a muchas kalapurcas, presenta sus particularidades.

### *Sobre la kalapurca*

Existen muchas formas de denominar este platillo andino: calapurca, carapulca, calapulcra, pari rucru, entre otras. Rodolfo Cerrón-Palomino (2006) sugiere que la expresión original es *qala phurk'a*, de origen aymara. *Qala* significa piedra y *phurk'a* es la acción de asar (en las brasas o en rescoldo), una conjunción lógica de palabras a la hora de denominar esta receta preparada “con piedras calientes”. En este artículo optamos por referirnos a ella como “kalapurca”, al igual que lo hacen en Cusi Cusi.

Hay pocos trabajos antropológicos sobre esta comida y la mayoría han sido realizados en el norte de Chile con comunidades aymaras. Estos trabajos demuestran que, así como existen muchas formas de denominar este plato, también existen muchas maneras de cocinarlo. Un video realizado en 2007 por García, del Fierro y Johnson muestra la preparación de esta comida en la comunidad de Nama

(Tarapacá, Chile)<sup>3</sup>. Lo presentan como un plato aymara tradicional que se consume en forma comunitaria en el contexto de las fiestas. Lleva mote de maíz pelado, carne de llamo, papas molidas, ajo, cebolla, rocoto y yerba buena. Para la cocción es indispensable la presencia de la piedra caliente. Podemos observar ollas y fuentes llenas de ingredientes y las manos de las mujeres que cocinan cortando, picando, desmenuzando, incorporando esos ingredientes a una gran olla. Revolver es la acción central. Se sirve en platos de loza y se le agrega yerba buena encima. La kalapurca se come con cuchara.

Sonia Montecino es la autora que más ha trabajado sobre la problemática (2003, 2004, 2007). Ella destaca que es un plato cuyos orígenes son antiguos y cuyos ingredientes varían de una región a otra. Las carnes que se utilizan no siempre son las mismas, pueden ser de llama, alpaca, pollo, cordero. Algunos lo preparan con papa, otros no. Algunas kalapurcas tienen más ingredientes, otras menos. De hecho, Montecino la considera, en la actualidad, como un plato “mestizo” (donde se combina lo ancestral con lo colonial y lo actual) debido a la cantidad de ingredientes alóctonos que se le han incorporado. Estamos ante una comida diversa, pero, según la autora, hay un elemento fundamental para la cocción que no varía: las piedras. De hecho, al igual que el curanto mapuche, Montecino la ha incluido dentro de lo que denomina “comidas de piedra” (Montecino, 2003, p. 36). Tras un análisis de los relatos míticos aymara, la autora ha propuesto que las piedras representan a los antepasados que, al ser incorporados al plato, permiten la cocción y le otorgan “sabor” (Montecino, 2003, p. 39). Sugiere que emplear guijarros calientes dentro de la olla es una forma de actualizar el

nexo sagrado con los antepasados. Uno de los supuestos que sostienen su argumentación es el hecho de que no solo incorporamos productos alimenticios, sino también los valores que estos representan. Como arqueólogas interesadas en los alimentos, este es uno de los aspectos clave que deseamos recuperar y explorar.

### Hablemos de comida

Uno de nuestros objetivos como investigadoras en formación es comenzar a desprendernos de los preconceptos que hemos heredado de la arqueología de la alimentación clásica. En ella han prevalecido los estudios de identificación de los recursos animales y vegetales consumidos en el pasado y el análisis de su transformación a partir de la observación de los objetos materiales involucrados. Se ha estudiado la producción, el procesamiento, el consumo y el descarte de estos recursos desde modelos interpretativos que remiten a estrategias de subsistencia y tasas de rendimiento calórico en términos de dieta, nutrición y estrés alimentario poblacional. No negamos que estas interpretaciones hayan sido –y aún sean– muy útiles para avanzar en el conocimiento sobre la dieta de las poblaciones del pasado. Sin embargo, han pasado por alto el hecho de que, como humanos, no comemos “alimentos”, ni “nutrientes” –ni plantas, ni animales “a secas”–, sino comida (Aguirre, 2017). Un plato de comida implica una combinatoria de alimentos, aromas, sabores, colores, texturas y temperaturas que responden a una lógica, en otras palabras, una estructura que hace comprensible lo que comemos (Douglas, 1979).

En el año 2008, Francisco Pazzarelli propuso avanzar hacia una “arqueología de la comida”,

es decir, una disciplina que entienda que la alimentación no solo entrelaza sustancias y personas, sino también historias, lugares, tiempos y maneras de hacer las cosas. Que comprenda que nuestras prácticas alimenticias siempre están situadas en un tiempo, un espacio y una sociedad determinadas (Aguirre, 2016), y que los procesos históricos que atraviesa nuestra sociedad también inciden en la manera en que comemos (Goody, 1995). Por todo esto, la alimentación humana es un hecho extremadamente complejo donde intervienen no solo factores biológicos, sino también políticos, económicos, religiosos, ideológicos, históricos y sociales (Guidonet, 2016).

Siguiendo esta línea, para nuestra investigación nos equiparemos de una serie de herramientas teóricas que nos permiten abarcar tal multidimensionalidad de manera flexible. En primer lugar, tomaremos conceptos provenientes de la antropología de los sentidos, que nos posibilita dimensionar la práctica de cocinar desde la experiencia sensorial. También tendremos en cuenta aquellas características intrínsecas de los materiales y qué rol juegan en el preparado de un plato de comida. Y si nos adentramos en una cocina andina puneña, nos veremos envueltas en una red de ollas, pero también de cucharas, leña, ladrillos de adobe, platos y condimentos dirigidos por una o más cocineras. Para comprender este fenómeno, vamos a poner en práctica la teoría del enredo de Ian Hodder (2011). Por último, nos resulta interesante utilizar aquellas propuestas teóricas que nos permiten un acercamiento distinto a la relación de los humanos con los animales, ya que nuestro trabajo tiene lugar en una comunidad en la que el elemento pastoril es central en la vida del pueblo.

La primera de nuestras herramientas proviene de la antropología de los sentidos. Así como, de acuerdo con Mauss (2009 [1925]), podemos entender la comida como un “hecho social total”, Le Breton propone entenderla como un “objeto sensorial total” (2007, p. 257). El sabor de un plato es una experiencia corporal sinestésica que no solo remite a su composición química, sino que incluye también temperaturas, texturas, sonidos, aromas y colores. 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.

Si entendemos las cualidades sensoriales que despierta el comer, también podemos reparar en las características físicas de los materiales que intervienen en el cocinar y las acciones que propician. Para ello recurriremos a la arqueología y las *performance characteristics* de los objetos (Schiffer y Skibo, 1987, 1997). Por ejemplo, no es lo mismo cocinar en una olla de barro que en una de metal. Las ollas de barro le dan un sabor a la sopa desde sus propias características materiales, porque no es lo mismo el sabor del barro que el del metal. El barro, por sus características intrínsecas (requiere una “curación” previa a su uso, es permeable y poroso), tiene la capacidad de retener y de condensar el sabor de cada comida que se cocina en esa olla. Tiene su propio sabor. El metal, en cambio, no permite esa función. Por eso es interesante que lo que se cocina en las ollas de barro sea la sopa, el plato infaltable de cada comida dentro de la cocina andina puneña.

Ahora bien, para poder comprender el fenómeno en el que las ollas se encuentran envueltas con otros utensilios, ingredientes, condimentos y personas, vamos a utilizar,

como ya anticipamos, la teoría del enredo de Hodder (2011). Este autor propone entender la relación objeto-sujeto en términos de una doble dependencia: los humanos dependemos de las cosas (*things*) y estas cosas, a su vez, dependen de los humanos. Y por cosas se refiere a los objetos hechos por humanos, pero no de manera exclusiva, ya que lo aplica también a objetos naturales, animales, plantas, sonidos, palabras y hasta otros humanos. Si lo utilizamos en nuestra etnografía, nos permitirá prestar atención a las cadenas de interdependencia entre todos estos objetos (¿por qué no pensarlos a todos como ingredientes?).

Centrándonos en los animales, resulta interesante la propuesta de Erica Hill (2013), que pone el foco en los aspectos faunísticos de la comida. La autora plantea que desde la disciplina arqueológica se ha mantenido una relación con los animales desde un punto de vista utilitario, construyéndolos como objetos para ser cazados, manipulados, domesticados y consumidos. Solo recientemente se ha empezado a tratarlos como sujetos. Nuevos trabajos han puesto de relieve la diversidad de las interacciones entre humanos y animales, lo que hace evidente que estos desempeñan papeles subjetivos y agenciales en muchas sociedades.

Hill considera, además, que los pastores parecen relacionarse con los animales en formas que son cualitativamente diferentes a las de los cazadores, lo que indica que la domesticación inicia cambios importantes. En los Andes, la relación de lo/as pastores/as con sus animales ha derivado en un sistema relacional de *uywaña*, en aymara, o “crianza mutua” (Grillo Fernández, 1994). Si bien se la emplea a veces como sinónimo de domesticación, a nivel semántico son dos conceptos

muy distintos (Haber, 1997). Criar es incorporar al *ayllu*, es ligar a los seres humanos y no humanos en una dimensión parental de la vida social (Lema, 2014).

Al ser incorporados de esa manera, los animales domésticos son tratados como parientes, con cariño y afecto y hasta se los conoce individualmente, con sus formas de ser particulares (Bugallo y Tomasi, 2012). Se trata de una crianza mutua en cuanto que en ella participan todas las comunidades del *pacha* (humanas, animales, vegetales y geológicas) criando y siendo criados a la vez, en un ida y vuelta (Valladolid Rivera, 1994). Por ejemplo, los criadores de llamas las protegen de los potenciales ataques de sus depredadores naturales, pero al mismo tiempo, ellas crían y abrigan a sus pastores proveyéndoles la fibra. En este sentido, los animales de la hacienda poseen agencia, que radica en las relaciones de reciprocidad que mantienen con los humanos. La agencia queda así distribuida en la red de relaciones que configura a las personas y, claro, a los animales (Sillar, 2009).

### Una receta metodológica

Muchas veces nuestra mirada de arqueólogas no puede evitar dirigirse a los objetos materiales. En este caso, y a pesar de que nuestras investigaciones están orientadas al estudio de las prácticas relacionadas con la comida en el pasado, no nos propusimos realizar formalmente un estudio de la materialidad. Nuestras preguntas surgieron a partir de inquietudes generadas por otros aspectos de nuestra práctica como arqueólogas, es decir, desde de nuestra relación con las mujeres y hombres que actualmente viven en Cusi Cusi.

Nos planteamos, entonces, como aspecto metodológico central, el trabajo de campo focalizado en las pautas etnográficas (Rockwell, 2009), en específico en la realización de observaciones participantes durante el evento de la kalapurqueada, el día 3 de mayo de 2018.

En lo que respecta al mundo de la cocina, a la selección y procuración de los ingredientes, a la preparación de la comida, a su servido, creemos que el aspecto vivencial de una observación participante se convierte en un punto central. La observación participante proporciona métodos para revisar expresiones no verbales, determinar interacción y comprender de qué manera los participantes se comunican (Guber, 2001; Valles, 1999). El conocimiento culinario se transmite en la práctica, por lo que nos propusimos (y le propusimos a las mujeres que estaban a cargo de la cocina) una participación activa y poder ayudar a cocinar. Durante nuestra colaboración en el evento, además, nos focalizamos en observar el origen de los ingredientes que estaban siendo utilizados, la manera en la que se incorporaban a las ollas, las manos involucradas en el proceso, los utensilios y la receta (o mejor dicho, recetas) de la kalapurca que se estaba poniendo en práctica.

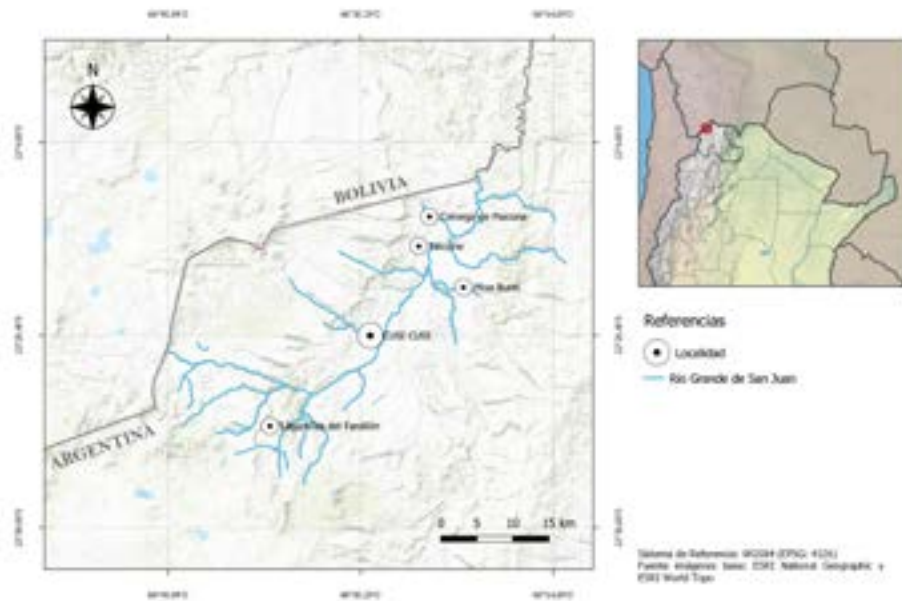
Por otra parte, antes del evento (y de la observación participante), realizamos siete entrevistas a mujeres de distintas edades y ocupaciones que viven actualmente en Cusi Cusi. La elección de las mujeres a entrevistar estuvo influenciada tanto por las diferencias etarias y laborales, como por el vínculo que hemos establecido con ellas a lo largo de nuestros años de trabajo en el pueblo. Decidimos, de

todas maneras, desde lo discursivo, dejar de referirnos a este aspecto metodológico con el nombre de entrevista y, en su lugar, utilizar la palabra “charla”, ya que hemos comprobado que ante la palabra entrevista la gente no se muestra tan receptiva. Las charlas, entonces, se basaron en la técnica de la entrevista abierta, que no implica que no sea directiva. Son conversaciones que poseen una estructura y una dirección, una serie de temas a tratar demarcados en el curso de la conversación de acuerdo con los intereses conjuntos de las partes implicadas en esta. 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).

Las charlas no fueron grabadas, sino que se realizaron anotaciones durante su desarrollo y una vez finalizadas se realizaron transcripciones y anotaciones en nuestros diarios de campo. La información recolectada nos permitió reorientar y mejorar las preguntas de las entrevistas siguientes, creando una relación recursiva entre el diseño de las entrevistas y la práctica misma.

### **Sobre el pueblo**

Cusi Cusi se emplaza a 3.800 msnm, cerca del límite geográfico actual entre Argentina y Bolivia<sup>4</sup> (Figura 1). Es la cabecera del municipio homónimo, distribuido entre los departamentos jujeños de Rinconada y Santa Catalina, y está conformado por los poblados de Misa Rumi, Lagunillas del Farallón, Ciénega de Paicone y Paicone.

**Figura 1.** Mapa de las localidades que conforman el municipio de Cusi Cusi.

En un principio, la microrregión fue parte del Estado boliviano hasta que, en 1938, se efectivizó el tratado de límites territoriales Carrillo-Díez de Medina dictado en 1925. Por aquel entonces se trataba de una zona pastoril donde los habitantes vivían en caseríos dispersos por el paisaje, que eran parte de un sistema de puestos y estancias (Carreras, 2016). De acuerdo con las historias que nos cuentan lo/as cuseño/as, allí existía un *locus* de encuentro donde las familias se juntaban a festejar distintos eventos del calendario pastoril y cuyo centro era la antigua iglesia católica ubicada a unos tres kilómetros de la actual localización del pueblo (Vaquer et al., en prensa). Una de las versiones de la historia cuenta que a este lugar se le comenzó a llamar “Cusi Cusi” –“alegría, alegría” en quechua<sup>5</sup>–, en asociación con el carácter festivo de estas reuniones.

Según un interesante trabajo de recopilación que realizaron los/as estudiantes del Polimodal N° 1 de Cusi Cusi junto al profesor René Domínguez, la fundación oficial del pueblo ocurrió en 1925. Para ello se construyó una serie de viviendas alrededor de la “Iglesia Vieja” y uno de los principales motores de esta fundación fue el regidor boliviano Segundino Acho. Hacia el año 1954, el pueblo fue trasladado a su actual localización. En el documento que elaboraron los/as estudiantes se explicitan varios motivos de este traslado y la mayoría responde a las características físico-ambientales del lugar (carencia de recursos, falta de espacio para el crecimiento del pueblo y desastres ocasionados por la lluvia) (Domínguez, 2010-2014).

Oficialmente, el día pautado para celebrar el hito fundacional del pueblo es el 3 de mayo. Esta fecha es asociada, a su vez, con la historia de un señor llamado Candelario Flores, quien, al encontrar

una cruz en Ciénega, logró curar su enfermedad y, luego, concedió una serie de milagros curando a otras personas “mediante el millo” (Domínguez, 2010-2014, pp. 5-6). Por este motivo, el 3 de mayo es considerado también “el día del Señor del Milagro y la Santa Cruz”<sup>6</sup> y desde aquel entonces es festejado todos los años. Según uno de los relatos registrados en el trabajo del polimodal, “para la fiesta del 3 de mayo generalmente se realizan un buen guiso de maíz, kalapurca, asado con mote, sopa de cabeza con maíz pelado (humacaldo)” (Domínguez, 2010-2014, p. 4). Otra de las narraciones menciona que “las comidas de antes eran, kalapurca y motes” (Domínguez, 2010-2014, p. 4) y no solo se preparaban para el 3 de mayo, sino también en el mes de agosto —“mes de challako” (Domínguez, 2010-2014, p. 4)—, para “todos santos” y para las señaladas.

Hoy en día, el pueblo creció bastante en relación con aquel primer caserío. Según el censo de 2010, cuenta con 234 habitantes (INDEC, 2010). Sin embargo, si se tienen en

cuenta todas las localidades que conforman el municipio, la población es de 1 328 habitantes sobre un total de la Puna de 39 337 pobladores (Cabrera, Golovanevsky & Aucapiña, 2010). En 1985 se creó la primera comisión municipal de Cusi Cusi y, en la actualidad, también cuentan con la comunidad aborigen Orqo Runas. Esta se adscribe a sí misma como de origen quechua.

Cusi Cusi cuenta con un edificio municipal y un centro de integración comunitario donde funciona la unidad sanitaria, un ciber y dos salas donde se realizan actividades comunales. En términos educativos, funcionan dos instituciones. Una de ellas es la Escuela Primaria N° 127 y, la otra, la Escuela Polimodal N° 1. Si bien la “Iglesia Vieja” ya prácticamente no se visita (con excepción de algunos eventos asociados a procesiones durante la Pascua), frente a la plaza principal se emplaza otra iglesia católica apostólica romana, hoy vigente (Figura 2). Además, lo/as cuseño/as cuentan con otros cinco templos destinados al culto evangélico.

**Figura 2.** Fotografía del pueblo actual de Cusi Cusi donde se observa la calle principal y la iglesia católica frente a la plaza central.





En lo que respecta a la economía local, se considera que la actividad tradicional es el pastoreo, en el que destaca la pequeña ganadería de ovinos, camélidos y algunos asnales. Sin embargo, cada vez menos personas se dedican a esta forma de vida. Otras fuentes laborales alternativas –y que, en realidad, hoy tienen mayor representatividad en el pueblo– son la minería, el sector público y de servicios y, a nivel familiar y en mano de mujeres, la elaboración de tejidos (González, 2014). A su vez, existen en funcionamiento dos cooperativas: una destinada al fomento ganadero (Cooperativa Agroganadera Cuenca Río Grande San Juan Limitada); la otra focalizada en la intensificación productiva de la quinua (Cooperativa Agrícola de Comunidades Altoandinas Limitada o CADECAL) (González, 2012; Pey, 2017b).

Si bien el pueblo ha cambiado bastante en los últimos noventa y cuatro años, algunas de las prácticas que se remontan a los tiempos fundacionales siguen en pie. Una de ellas es la cocina de la kalapurca en eventos especiales.

#### “La kalapurca acá se hace así”

Todos los años, para el 3 de mayo se organiza el evento que denominan kalapurqueada. Se trata de una actividad inamovible en el calendario local, sin importar si ese año es día de semana o fin de semana, y a la que todos están invitados, aunque no todos asisten. En 2018, la Comisión Municipal diseñó, imprimió y distribuyó folletería oficial, informando sobre los eventos a realizarse con ocasión del 76 aniversario de Cusi Cusi, las fiestas patronales en honor a la Santa Cruz y Señor del Milagro y el 33 aniversario de la Comisión Municipal. Entre dichas actividades se encontraba la información inherente a la kalapurqueada, ese año a cargo

de la comisión Pro-templo de la Iglesia católica. La Comisión Municipal, por su parte, organizaba los festejos por el aniversario del pueblo los días sábado y domingo siguientes al 3 de mayo. Ese año, el evento principal era un “almuerzo criollo” llevado a cabo el sábado. Este consiste en un asado de carne de vaca, algo raro en esta región dominada por las llamas, y fue presentado como una clara oposición a la kalapurca, destacada como plato tradicional. A su vez, en la elaboración del asado poseen mayor participación los hombres.

Días previos al evento nos dedicamos a charlar con mujeres de diferentes edades del pueblo. La pregunta inicial siempre era: ¿sabes hacer kalapurca? Todas las mujeres que entrevistamos nos contaron que han aprendido a preparar este plato en sus casas, a través de sus madres. Todas, menos una pastora que es originaria de otra localidad, y a quien se lo había enseñado su suegra cuando se mudó a Cusi Cusi. Su historia nos llevó al momento en que probó por primera vez este plato ajeno a su “recetario”. Ella tenía 26 años, estaba esperando familia, y su suegra lo preparó en uno de sus puestos<sup>7</sup>. Le dieron el plato y no le pareció para nada apetitoso. La carne de llama, deshilachada, la hacía parecer un gran plato lleno de pelos. Hoy en día es un plato que cocina, porque cuenta que después de superar la primera impresión, le gustó. Nos contó que aprendió a hacerlo mirando a otras mujeres de Cusi Cusi, en la práctica.

Muchas, sobre todo las jóvenes, aseguran conocer la receta y haberla puesto en práctica en grupo, pero jamás haberla cocinado solas. Y todas nos narraron la misma receta porque, según *se dice*, en Cusi Cusi existe una sola forma de hacer la kalapurca. Se utiliza como ingre-

diente principal carne de llama, específicamente el cogote de un animal ni muy joven ni muy viejo. Se usan, además, cebolla, mote de maíz, el caldo de la llama hervida, orégano y puré de tomates, para darle color. La carne se hierve, se la ablanda mediante golpes y se la pellizca, tarea que pueden llegar a realizar los niños pequeños, y que es muy importante que se haga con la mano. El maíz hay que hervirlo desde la noche anterior, al menos durante doce horas, porque hay que ablandarlo. La cebolla, bien picada, se fríe. Se agrega el maíz, la carne, el caldo y los condimentos, de a poco. Se hierve hasta su servido. Simples pasos, uno detrás del otro, hasta conformar esa preparación que después se sirve en platos de metal.

Una de las preguntas que nos surgía en esta instancia era la del origen del nombre kalapurca. Todas reconocieron que el nombre del plato remite al uso de piedras calientes en su preparación. Pero eso era antes, ahora no. Antes se incorporaba una piedra caliente, quizás para darle calor al plato, quizás para darle sabor. Así que la receta de la kalapurca cuseña pasó a contar con un ingrediente ausente. Antes también la carne solía ser ablandada usando cutana y pecana. Antes, ahora no<sup>8</sup>.

Nosotras queríamos ver, queríamos participar, experimentar la kalapurqueada como evento único y situado. Todos los años varían las mujeres a cargo de su organización. En esta ocasión la encargada principal era Balbina, una mujer de 34 años de edad, a la que nosotras no conocíamos previamente. Pedimos indicaciones de cómo ir a su casa y cuando llegamos a la zona indicada nos dimos cuenta de que nunca habíamos ido hacia ese sector del pueblo. La forma en la que estaban distribuidas las casas nos hacía pensar en un “barrio” distinto al resto. Nos hacía acordar la manera en que se

construyen las casas de campo y los puestos pastoriles, es decir, la disposición de varias estructuras, formando una U, con sus puertas orientadas a un patio interno. El resto del pueblo se estructura siguiendo un trazado de calles rectas y casas que en su mayoría orientan sus patios hacia el interior de la manzana.

Había, además, otro componente que, a nosotras, queriendo ver la forma de cocinar y de comer, nos llamó la atención. Había un fueguero externo grande, semicircular. Y era comunitario. Fuimos muchas veces hacia este nuevo barrio, nuevo en nuestra experiencia, y siempre encontramos mujeres cocinando. Siempre más de una. Esa primera vez Balbina no estaba. Estaba su madre, doña Claudia, que muy amablemente nos explicó cuándo era el evento. Nosotras expresamos nuestra intención de ver cómo lo hacían y doña Claudia nos repetía que se hacía el mismo jueves 3 de mayo. Y punto. Sin embargo, nuestras otras informantes nos habían dicho que el maíz se cocinaba la noche anterior y nosotras queríamos ver todo el proceso.

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. Pero, ¿no seríamos nosotras las que estábamos imponiendo nuestras categorías de cómo se cocina? Cocinar, en nuestro mundo occidental y moderno, incluye una serie de pasos, una receta

a seguir. Primero se hierve, después se saltea, después se condimenta y por último se sirve. Claramente, nosotras estábamos imponiendo el momento en que se iniciaba la preparación de la kalapurca. ¿Por qué empezar cuando se hierve el maíz y no cuando se carnea la llama? ¿No estaríamos ante un choque cultural? Ya desde antes de ir al campo, previamente a la campaña nos encargamos de organizar lo que queríamos saber, “para no olvidarnos de nada”. Y dividimos nuestras preguntas (y la preparación de la comida) en tres etapas: precocción, cocción, postcocción. Una etapa detrás de la otra.

Entonces, entramos en esta disyuntiva de si hacerle caso a doña Claudia (“ya les dije que es mañana”) o al resto que nos decía que se cocinaba el día anterior. Pero claro, el resto no estaba a cargo de hacerla, solo hablaban desde la experiencia. Así que decidimos levantarnos muy temprano el 3 de mayo e ir hacia el predio donde la comisión Pro-templo iba a cocinar. Sostuvimos esta decisión, aun cuando el día anterior observamos humo que salía del tinglado de ese predio, sospechando que la preparación ya habría empezado. Cuando llegamos todavía era de noche y el tinglado solo estaba iluminado por el fuego encendido y un foquito de luz muy tenue. Adentro, Balbina con su compañero. Este iba y venía dirigiéndose a un saloncito contiguo desde el que se podía oír la música y las carcajadas de la banda de sikuris que llevaba unas cuantas horas bebiendo y tocando. El sonido de sus instrumentos era intermitente, con largos silencios y cortos ensayos musicales.

Al costado del fuego, un fuentón de lata con huesos de llama limpiísimos y junto a éste, una olla con toda la carne en hilitos. Es que doña Claudia se había levantado muy temprano y había pellizcado (o “tizado”, como ellas le dicen

en alusión al hilado) toda la carne. En el fuego, una olla gigante de metal, con aceite y cebolla en pleno fritado. Junto a esta, otras dos ollas más pequeñas. Una contenía el caldo de la carne, la otra, la única olla de barro presente, contenía la sopa, infaltable. Balbina cortaba cebolla, la metía en la olla, revolvió. Y se lamentaba de la ausencia del resto de las mujeres que tenían que estar ahí ayudando, pero no estaban. Cuando el sol empezó a asomarse y el cielo fue adquiriendo un color más claro, fueron apareciendo una a una el resto de las mujeres. Cinco en total y así fueron sumándose a las actividades. La tola<sup>9</sup> ardía en el fuego y cuando iba perdiendo potencia, siempre alguna de las mujeres estaba atenta para reavivar las llamas con un palo de madera, cuya punta estaba ya quemada de cumplir su rol. En esos momentos, el humo nos cegaba y nos hacía lagrimear.

Un aspecto importante de la kalapurqueada cuseña es el origen de los diferentes utensilios, ingredientes y condimentos que intervinieron en todo el proceso, ya que nos dan una idea de los diferentes paisajes involucrados en el plato y de las distintas prácticas que tuvieron lugar en su compra o adquisición. La olla principal, una olla de gran tamaño de metal, y la olla de barro utilizada para realizar la sopa provienen de Villazón, Bolivia. El aceite utilizado fue un bidón de mezcla de cinco litros, de Rosario. La sal, de Cochino. La cebolla, el comino y el orégano provienen de La Quiaca, pero este último puede venir de Chuquisaca, Cochabamba o Tarija. La salsa de tomate fue elaborada en Colonia Caroya, provincia de Córdoba. La llama la donó una familia del pueblo y se utilizó agua del río Cusi. Por último, desconocemos el origen del trigo, ya que estaba en el pueblo hace tiempo y pertenecía a alguna de las familias que lo donó para la ocasión (Figura 3).

**Figura 3.** Mapa de origen de los ingredientes de la kalapurca. No pudimos rastrear el del trigo debido a que hace tiempo se encontraba en el pueblo y nadie supo especificar su fuente.



Así, empezamos a notar ciertas características en el “hacer” del plato, como por ejemplo que la práctica difiere de la receta oral. Empezamos por un dato importante. Ningún ingrediente utilizado fue comprado. Lo relevante en este caso fue que todos donaran. Esta es una de las diferencias marcadas en relación con el asado criollo, o con cualquier otro evento culinario que pudiera tener lugar durante los festejos del aniversario del pueblo. La kalapurqueada “empezó el día anterior” (en nuestros términos), ya que tanto la carne como el trigo (porque no consiguieron maíz para realizar el mote) se hirvieron durante la noche. A las 5:30 am retomaron las tareas de preparación. A la carne hay que pellizcarla, tizarla, desmenuzarla, separarla del hueso y que este quede limpio, blanco, sin nada de carne adherida. La cebolla la cortaron en trocitos pequeños y es, de hecho, el primer ingrediente que se incorpora a la olla, luego del aceite.

La receta oral se cumplía, los ingredientes no variaban demasiado (salvo la incorporación de comino, condimento que no había sido nombrado antes). Sin embargo, en la práctica emergen y se entrelazan diferentes formas de hacer. Porque si bien quedaba claro que la que estaba a cargo era Balbina, esto no significaba que ella era la única que cocinaba. Todas las mujeres participantes incorporaban ingredientes y corregían la preparación de acuerdo con sus propios gustos, desde determinar cuándo era necesario reavivar el fuego, agregar condimentos, hasta la incorporación de ingredientes. Cada una de las cinco cocineras traía al tinglado y ponía en práctica sus “maneras de hacer la kalapurca”.

Pero este entrelazar de recetas no resultaba en un gran baile ensayado y perfecto de ollas, cucharas, ingredientes y condimentos equilibradamente puestos en cocción. Este acuerdo

silencioso se ponía en tensión cuando alguna actuaba por fuera de la norma consensuada. Por ejemplo, una de las señoras se acercó a la olla y se quejó de la falta de papa y zanahoria en la preparación. El resto de las mujeres, entre bromas, se encargaron de recordarle que ella no era de Cusi Cusi, que “la kalapurca acá se hace así”. Alguna protestaba que a esa olla le

faltaba sustancia, otra que estaba demasiado espesa. Una cocinera exclamó: “va a quedar mucho más trigo que carne” (por lo visto no es deseable que una kalapurca no tenga la suficiente cantidad de carne). Tras sumarle más “hilos” de carne otra bromeó “sino van a pensar que aquí no hay llamas” y todas rieron (Figuras 4 y 5).

**Figura 4.** Las cocineras durante la preparación del plato.



**Figura 5.** Las ollas y el fogón.



Así, cada una se encargó de “hacer algo” para remediar las falencias. Las ollas eran destapadas, se las abría para agregarles ingredientes. En esos momentos, el olor de la carne mezclándose con el mote, de la sopa hirviendo continuamente, inundaban el tinglado. Finalmente, la kalapurca se sirvió en platos de metal a medida que las personas iban acercándose. El piso actuó como lugar de descanso de aquellos que se acercaban. Los

primeros comensales fueron los sikuris, que poco a poco se fueron asomando buscando el confort de un plato de kalapurca caliente. Todo aquel que se acercara a la cocina era atendido por las mujeres que, aunque estuvieran cocinando, dejaban de lado sus tareas para atender a los recién llegados. Para el mediodía, todo/as lo/as participantes del evento habían recibido uno o dos platos de kalapurca (Figura 6).

**Figura 6.** Porción de kalapurca en plato de metal.



## Discusión

Ahora bien, a aquella carne hubo que desmenuzarla, por lo que les proponemos volver a tizar esta kalapurca, pero esta vez con el objetivo de interpretar los sentidos, las prácticas, los discursos y los objetos materiales que se han entrelazado en esta preparación.

En primer lugar, como mencionamos anteriormente, a lo largo de los Andes se ha registrado una gran variedad de ingredientes empleados para la preparación de esta comida. Comentamos que, en algunos lugares, como en Cusi Cusi, se utiliza carne de llama, pero también puede ser de alpaca y, en algunas regiones, hasta se han incorporado las carnes de vaca, pollo y/o cordero. También mencionamos que en la preparación de esta comida el rol de las piedras que dan nombre a la receta es fundamental. Pero, entonces, ¿qué es lo que hace que la kalapurca de Cusi Cusi sea una kalapurca?

Siguiendo lo planteado tanto por Pazzarelli (2008) como por Weismantel (1994), la presencia o ausencia de ciertos ingredientes no determina la estructura final de los platos. Es la ejecución de determinadas técnicas lo que permite lograrla. Lo importante es el modo de hacer las cosas, la práctica. En el caso de la kalapurca, este modo de hacer las cosas no lo establece el sofrito de la cebolla, ni la presencia de maíz para realizar el mote y, en Cusi Cusi, ni siquiera la presencia o la ausencia de las piedras. En la kalapurca el proceso clave, tal

como señala Montecino (2004), es el desmenuzamiento de la carne en “hilos”, sin importar de qué animal provenga esa carne.

Pero es importante señalar que en la kalapurca que hemos observado, si bien algunos ingredientes son intercambiables (por ejemplo, el mote de maíz por el trigo), existen otros que resultan irremplazables. Son los elementos que Weismantel (1994) llama “*validators*”. En este caso, se trata de la carne de llama y la broma de aquella cocinera (“sino van a pensar que aquí no hay llamas”) es una interesante clave al respecto. Por más que en la actualidad la actividad pastoril esté mermando, Cusi Cusi no deja de ser un pueblo que construye y reafirma su identidad en torno a sus rebaños. De hecho, en cualquier acto oficial la presencia de las llamas (en el plato y/o en vida como acompañantes en los eventos) es indiscutida. Por ejemplo, hemos observado la participación de llamas –vestidas de fiesta para la ocasión– tanto en el aniversario de la escuela primaria como en la inauguración de la CADECAL, a pesar de que durante esta última el producto local protagonista era la quinua (Figura 7). En estas ocasiones, las llamas participan no solo como un elemento identitario del pueblo sino también como actores sociales y referentes (o miembros) de las familias que las proveen. Y lo mismo ocurre en la kalapurqueada, la llama (ni muy joven ni muy vieja) fue sacrificada y donada por una familia local exclusivamente para el evento.

**Figura 7.** Llama cuseña vestida para el evento de inauguración de la CADECAL junto a su pastora.



A diferencia de la observación de Montecino (2004) respecto del carácter mestizo de la kalapurca, en Cusi Cusi esta es considerada y construida (a nivel discursivo) como un plato nativo y distintivo local, en contraposición, por ejemplo, al llamado “asado criollo”. Esta dicotomía forma parte de una red de categorías opuestas que gira en torno a esta festividad y que pudimos identificar: criollo/

nativo, asado/hervido, vaca/llama, secular/religioso, seco/húmedo, masculino/femenino. Cada uno de estos pares de opuestos –siempre complementarios– nos abre una infinidad de puertas interpretativas que, si bien deseamos explorar, exceden los límites de este trabajo. Sin embargo, repararemos brevemente en los vínculos que encontramos entre algunas de estas relaciones.



Spedding (1994) propone que las comidas húmedas que derivan del hervido de vegetales son formas más “culturales” (quizá porque implican mayores transformaciones) que el asado de carnes. Asocia a las primeras con el universo de lo femenino y familiar y al asado con la esfera masculina y exterior. En relación con esto, hay una pastora cuseña que suele retornos por la forma en que comemos, aludiendo a que en Buenos Aires “comemos seco”, es decir, sin sopa, sin caldo. Lo seco alimenta el cuerpo, pero no el espíritu. La sopa alimenta el *animu* (Vilca y Bugallo, 2011). El asado es seco, por lo tanto, no nos brinda la fuerza suficiente.

Está claro que para realizar un caldo hace falta hervir y este proceso es tan importante que en algunas regiones “cocinar” significa “hervir”. Pazzarelli (2010) trabajó sobre la importancia de las transformaciones (no solo químicas) que se generan en el hervido de la sopa y del rol que cumplen las mujeres andinas en este proceso. Parte de la base de que, en cuanto tejedoras, controladoras de la fermentación y cocineras, son grandes transformadoras vitales para la producción y reproducción de la vida social y el mundo campesino. Los alimentos son incorporados (y transformados) primeramente en la olla para luego ingresar a los cuerpos. Al cocinar las sopas que alimentan el *animu*, las mujeres andinas liberan e incorporan las energías necesarias para la continuidad de la vida campesina.

En relación con esto, una mujer aymara de Arica cuenta que quienes más gustan de comer la kalapurca son “los curaditos en la mañana” luego de trasnochar, ya que “es un plato contundente y llenador” (Montecino, 2003, p. 36). Al igual que ocurre en la Fiesta de San Lorenzo (Tarapacá), donde los primeros comensales de

la kalapurca suelen ser los danzantes por la madrugada (Montecino, 2003, p. 37), en Cusi Cusi, lo fueron los sikuris, tras una larga jornada de música y alcohol. La kalapurca se construye como un plato reconfortante y brindador de la energía necesaria para continuar con los festejos, y son las mujeres cuseñas las encargadas de elaborarlo y repartirlo.

### *Una kalapurca, muchas historias*

Otra de las dicotomías que observamos durante nuestro trabajo fue la dimensión práctica frente a la narración de la receta. Si bien se narra “una manera, una receta”, en la práctica el plato resultante fue un enredo de cada historia familiar, el derivado de cada una de las individualidades de las cocineras. Son diferentes pasados condensados en una misma preparación. Cada cocinera aprendió una forma de hacer la kalapurca a partir de su madre o su abuela y muchas le aportaron ya sea un ingrediente “extra” o una valoración distintiva. La kalapurca de Cusi Cusi no deja de ser una sola –al igual que la receta discursiva–, pero a su vez representa la síntesis de muchas formas de entender y ejecutar su elaboración. “La kalapurca acá se hace así”, dijo la pastora, y en ese “así” se encuentran numerosas maneras, tantas como cocineras posibles.

Al mismo tiempo, y siguiendo el planteo teórico de Hodder (2011), ese plato de kalapurca es la perfecta mezcla de las individualidades de cada ingrediente, de cada trayectoria, desde el lugar de origen hasta la olla. Los objetos nos remiten a lugares, cosas o personas específicos y siguen vinculados a estos más allá de su separación física –lo que Weiner denominó carácter “inalienable” (1992). La red de objetos,

humanos y paisajes que condensa la kalapurqueada se agranda y trasciende los límites del propio pueblo, como el puré de tomate o la cebolla, que condensan en sí mismos los paisajes de Colonia Caroya o de La Quiaca. Lo mismo ocurre con las ollas y las cucharas.

Hay tan solo dos elementos que no pueden ser de otro lado: el agua para el caldo y la carne de la llama. Son dos elementos clave, locales, que aportan un valor identitario y único a la mezcla. Porque Cusi Cusi, además de ser un pueblo de pastores de llamas, tiene un río —homónimo— que deriva de una poderosa vertiente natural de agua (“El Chorro”) ubicada arriba, en los cerros. Además de ser una de las principales atracciones turísticas propuestas por los mismos comunarios, es el centro de muchas historias locales, es el agua que da vida al pueblo y también a esa gran olla de caldo que hierve.

### *La kalapurca y el pasado*

En lo discursivo, la kalapurca no deja de remitirnos a un pasado en que se reconoce que las cosas se hacían diferente y donde la temporalidad está siempre activa. Tanto en los relatos que recopilamos los/as estudiantes del polimodal como en las entrevistas que realizamos para este artículo se destaca el consumo de este plato en el tiempo. Pero las piedras son de antes. Pertenecen al hacer de las cosas en el pasado. Tanto, que las actuales cocineras llegan a dudar acerca de la funcionalidad de tales elementos (para calentar, para darle sabor, tal vez). Pero no se duda cuando se afirma que antes se usaban.

Vimos que Montecino interpreta la presencia de las piedras como la incorporación de los

ancestros en el plato, aquellos que cuecen y dan “sabor” (Montecino, 2003). En el Cusi Cusi actual —a pesar de su ausencia en el plato— las piedras perviven en las narrativas asociadas al pasado culinario del pueblo. Lo hacen en forma de cutana, de pecana y de las piedritas blancas, lisas, que intervenían en la cocción de este plato. La kalapurca evoca una tradición de mujeres andinas, de cuando el pueblo recién era un pueblo, producto de la congregación de varias familias pastoras que se reunían a festejar con alegría. Evoca, también, un historial de permanencias y de cambios. Y dentro de esos cambios en el tiempo, nos encontramos con ese “ingrediente ausente” y una modificación en la constitución del plato. Cabría preguntarnos, entonces: si ya no lleva estas piedras (ni como ingrediente ni como instrumento en su preparación), ¿cuál es el sabor distintivo de la kalapurca?

Desde la antropología de los sentidos, sostenemos que el sabor es la síntesis de los sonidos, texturas, formas, colores, paisajes y aromas que intervienen en la obtención y la preparación de cada uno de los alimentos que componen el plato. Al trabajar con la cocina rarámuri en México, Cárdenas Carrión también halló todos estos elementos en el sabor de las comidas nativas y concluyó que el comer es una recapitulación —y reactualización— del mundo sensorial específico en el que la sociedad vive y que reproduce cotidianamente (Cárdenas Carrión, 2014). El sabor, en nuestro caso, entonces, 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”. El sabor es un eje articulador de experiencias y sustancias donde intervienen

los diferentes paisajes, que consideramos son un reflejo de la lógica de movilidad pastoril que aparece, en este caso, evidenciada en el origen de los diferentes ingredientes. El sabor sintetiza todas las kalapurqueadas del 3 de mayo, pero también las de todas las señaladas y de todos los santos. En definitiva, a la kalapurca se le siguen aportando, desde su ausencia, las piedras calientes, cuyo sabor no es otro más que el del tiempo.

### **Reflexiones finales**

Al principio de este trabajo nos propusimos analizar las formas en las que el pasado es reactualizado desde la práctica y lo discursivo y rastrear todos aquellos sentidos, paisajes e ingredientes que intervienen en la elaboración de este plato. Durante el transcurso de nuestras observaciones en el campo nos preguntábamos qué es lo que esta kalapurca comparte con las otras y qué elementos la distinguen de las demás.

Sintetizando todo lo expuesto hasta ahora podemos elaborar una primera descripción de lo que, para nosotras, define a aquella kalapurca cuya elaboración hemos observado y que, finalmente, hemos podido degustar. Se trata de un plato nativo reconfortante, condensador de historias familiares, de distintas trayectorias y distintos paisajes. Una comida cuyo ingrediente principal es la carne de llama local desmenuzada y que es elaborada mediante muchas horas de hervido. La kalapurca cuseña es también un plato húmedo preparado por las manos de muchas mujeres, cuyo sabor es el del tiempo y que, si bien parece que tiene un

elemento ausente, este pervive en lo nominal y en el recuerdo.

Para finalizar, somos conscientes de que entender el mundo de forma diferente es habitarlo de manera diferente. Tanto en la receta de la kalapurca como en la forma de hacerla nos enfrentamos a esto. El pasado no solo se recuerda y reproduce desde la oralidad de las narrativas que han relevado tanto lo/as estudiantes locales como lo/as antropólogo/as de nuestro equipo. Como arqueólogas, este estudio de caso nos ayuda a cuestionar categorías que hemos heredado de la modernidad y a aproximarnos a otro plano interpretativo, donde también entra en juego lo corporal colectivo. La kalapurqueada, pensada de esta manera, se presenta como un acto de memoria social. Se trata de un conjunto de prácticas que evocan y reproducen coreografías culinarias de otros tiempos. Cocinar, entonces, no solo implica transformar (como mencionamos anteriormente), sino también recordar.

Tras todo lo presentado queda claro que cada preparación del plato de kalapurca es singular y, de igual manera, cada vez que volvamos a presenciar una nueva kalapurqueada cuseña viviremos una experiencia distinta. Comenzamos este trabajo indicando que se trata de una primera aproximación y esto es porque consideramos que la repetición hace a la práctica etnográfica. Por este motivo, planeamos regresar cada 3 de mayo y volver a etnografiar la kalapurqueada con nuevas preguntas cada año, producto de nuestras experiencias previas y de aquellas nuevas interrogantes que queramos indagar.

## Agradecimientos

A los comunarios y comunarias de Cusi Cusi que nos permitieron formar parte de este evento. Agradecemos también a la municipalidad de Cusi Cusi y a la comunidad aborigen *Orqo Runa* por brindarnos alojamiento y apoyo permanente

en los trabajos realizados. Al doctor Guillermo Mengoni Goñalons por su interés y colaboración bibliográfica; al doctor Axel Nielsen por sus comentarios sobre una primera versión de este trabajo y, finalmente, a lo/as evaluadores/as por sus apreciaciones y comentarios que no han hecho más que enriquecer nuestra propuesta.

## Notas

<sup>1</sup> Se denomina kalapurqueada al evento en el que se prepara, sirve y consume la kalapurca.

<sup>2</sup> Ambas autoras formamos parte del Proyecto Arqueológico y Antropológico Pallqa dirigido por el doctor José María Vaquer.

<sup>3</sup> Link del video: <https://colegiodearqueologos.cl/arqueologia-y-comunidades-vivas-en-el-norte/>

<sup>4</sup> Geográficamente se ubica en las coordenadas 22° 20' 26.48" S, 66° 29' 30.81" O.

<sup>5</sup> Una segunda versión oral sobre el origen del nombre del pueblo lo remite a un arácnido local bicolor con el mismo nombre, cuya presencia es considerada un buen augurio.

<sup>6</sup> De manera sugerente, en el calendario andino también corresponde al día de la chakana.

<sup>7</sup> El sistema de asentamiento pastoril se caracteriza por la presencia de tres componentes principales: la casa central o "casa de campo", los puestos temporarios o "estancias" y la "casa en el pueblo" (Göbel, 2002).

<sup>8</sup> Es importante aclarar que, en términos generales, en la actualidad la kalapurca se cocina para determinadas fiestas (que implica la realización de la kalapurqueada como evento). Al igual que en el pasado, se realiza este plato para la señalada. Sin embargo, algunas de las mujeres nos han contado que a veces también preparan este plato para consumo familiar.

<sup>9</sup> La tola (*Fabiana densa*) es utilizada por la mayoría de los pastores y pastoras para el encendido de sus fuegos.

## Referencias bibliográficas

**Aguirre, P.** (2016). Alimentación humana: el estudio científico de lo obvio. *Salud Colectiva*, 12(4), 463-472.

\_\_\_\_\_ (2017). *Una historia social de la comida*. Buenos Aires: Lugar Editorial.

**Alonso, L. E.** (2003). Sujeto y discurso: el lugar de la entrevista abierta en las prácticas de la sociología cualitativa. En Alonso, L. E., *La mirada cualitativa en sociología. Una aproximación interpretativa* (pp. 67-88). Madrid: Fundamentos.

**Bugallo, L. & Tomasi, J.** (2012). Crianzas mutuas. El trato a los animales desde las concepciones de los pastores puneños (Jujuy, Argentina). *Revista Española de Antropología Americana*, 42(1), 205-224.

**Cabrera, C., Golovanevsky, L. & Aucapiña, M.** (2010). Desigualdades regionales en la economía jujeña: el caso de la Puna. V Jornadas Nacionales de Investigadores de las Economías Regionales. Facultad de Ciencias Humanas de la Universidad Nacional de La Plata y el Plan Fénix, La Pampa.

**Cárdenas, B. M.** (2014). Construcciones culturales del sabor: comida rarámuri. *Anales de Antropología*, 48(1), 33-57.

**Carreras, J.** (2016). *Fogones, hornos, cocinas y fuegueros de Cusi-Cusi (Puna de Jujuy). Análisis etnoarqueológico de las prácticas*

*domésticas pastoriles vinculadas a las estructuras de combustión* (Tesis inédita de licenciatura). Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.

**Cerrón, R.** (2006). Carapulca. *Boletín de la Academia Peruana de la Lengua*, (41), 149-165.

**Connerton, P.** (1989). *How Societies Remember*. Cambridge: University Press Cambridge.

**Domínguez, R.** (Ed.). (2010-2014). Historia del pueblo de Cusi Cusi. Trabajo de recopilación de relatos orales del pueblo realizado por los alumnos de primer año Polimodal N° 1 de Cusi Cusi, Rinconada, Jujuy.

**Douglas, M.** (1979). Les structures du culinaire. *Communications*, (31), 147-170.

**García, M., del Fierro, C. & Johnson, C.** (2017). *Calapurca*. Video documental. Recuperado de <https://colegiodearqueologos.cl/arqueologia-y-comunidades-vivas-en-el-norte/>

**Göbel, B.** (2002). La arquitectura del pastoreo: uso del espacio y sistema de asentamientos en la Puna de Atacama (Susques). *Estudios Atacameños*, (23), 53-76.

**González, N.** (2012). Territorio en pugna. La Feria Binacional de Camélidos (Jujuy-Argentina). *Revista de Estudios Regionales y*

*Mercado de Trabajo*, (8), 99-120.

\_\_\_\_\_. (2014). Niveles de articulación territorial, el caso de la Cooperativa Cuenca Río Grande de San Juan (Jujuy, Argentina). En Benedetti, A. y Tomasi, J. (Eds.), *Espacialidades altoandinas. Nuevos aportes desde la Argentina. Tomo II: Interacciones con el "mundo de afuera"* (pp. 279-308). Buenos Aires: Facultad de Filosofía y Letras-Universidad de Buenos Aires.

**Goody, J.** (1995). *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.

**Grillo, E.** (1994). El paisaje en las culturas andinas y occidental moderna. En Grillo Fernández, E., Quiso Choque, V., Rengifo Vásquez, G. y Valladolid Rivera, J. (Eds.), *Crianza andina de la chacra* (pp. 9-46). Lima: Pratec.

**Guber, R.** (2001). *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Buenos Aires: Norma.

**Guidonet, A.** (2016). *La antropología de la alimentación*. Barcelona: OUC.

**Haber, A.** (1997). La casa, el sendero y el mundo. Significados culturales de la arqueología, la cultura material y el paisaje en la Puna de Atacama. *Estudios Atacameños*, (14), 373-392.

**Hill, E.** (2013). Archaeology and Animal Persons: Toward a Prehistory of Human-animal Relations. *Environment and Society: Advances in Research*, (4), 117-136.

**Hodder, I.** (2011). Human-thing Entanglement: Towards an Integrated Archaeological Perspective. *Journal of the Royal Anthropological Institute*, (17), 154-177.

**INDEC** (2010). Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas. Cartografía y códigos geográficos del Sistema Estadístico Nacional. Buenos Aires. Recuperado de [http://www.indec.gov.ar/nivel4\\_default.asp?id\\_tema\\_1=2&id\\_tema\\_2=41&id\\_tema\\_3=135](http://www.indec.gov.ar/nivel4_default.asp?id_tema_1=2&id_tema_2=41&id_tema_3=135)

**Le Breton, D.** (2007). *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Buenos Aires: Nueva Visión.

**Lema, V.** (2014). Criar y ser criados por las plantas y sus espacios en los Andes Septentrionales de Argentina. En Benedetti, A. y Tomasi, J. (Eds.), *Espacialidades altoandinas. Nuevos aportes desde la Argentina. Tomo I: Miradas hacia lo local, lo comunitario y lo doméstico* (pp. 301-338). Buenos Aires: Facultad de Filosofía y Letras-Universidad de Buenos Aires.

**Mauss, M.** (2009) [1925]. *Ensayo sobre el don. Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*. Buenos Aires: Katz.

**Montecino, S.** (2003). Piedras, mitos y comidas. Antiguos sonidos de la cocina chilena. La calapurca y el curanto. *Atenea*, (487), 33-49.

\_\_\_\_\_. (2004). *Cocinas mestizas de Chile. La olla deleitosa*. Santiago: Santander Santiago, Museo Chileno de Arte Precolombino.

\_\_\_\_\_. (2007). De piedras y cocciones. Calapurca. *Patrimonio cultural*, (42), 20-21.

**Pazzarelli, F.** (2008). Notas acerca de una arqueología de la comida. *La Zaranda de Ideas. Revista de Jóvenes Investigadores en Arqueología*, (4), 157-162.

\_\_\_\_\_. (2010). La importancia de hervir la sopa. Mujeres y técnicas culinarias en los Andes. *Antípoda*, (10), 157-181.

**Pey, L.** (2016). *Donde convergen los ríos: una interpretación*

*del paisaje agrícola de Casas Quemadas (Quebrada de Pajchela, Puna de Jujuy) durante el Período Tardío/Inka (ca. 1450-1536 años d.C.)* (Tesis inédita de licenciatura). Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.

\_\_\_\_\_. (2017a). Diseño metodológico para un modelo funcional productivo del entorno de un sitio agrícola andino. *La Zaranda de Ideas. Revista de Jóvenes Investigadores en Arqueología*, 15(2), 113-133.

\_\_\_\_\_. (2017b). Nuevas formas, ¿viejos saberes?: el caso de la Cooperativa Agrícola de Comunidades Altoandinas Limitada (CADECAL) (Puna de Jujuy, Argentina). En *Resúmenes de exposiciones presentadas en el VI Congreso Mundial de la Quinoa y III Simposio Internacional de Granos Andinos*. Lima: Ministerio de Agricultura y Riego, FAO, Universidad Agraria La Molina.

**Rockwell, E.** (2009). *La experiencia etnográfica: historia y cultura en los procesos educativos*. Buenos Aires: Paidós.

**Schiffer, M. & Skibo, J.** (1987). Theory and Experiment in the Study of Technological Change. *Current Anthropology*, 28(5), 595-622.

\_\_\_\_\_. (1997). The Explanation of Artifact Variability. *American Antiquity*, 62(1), 27-50.

**Sillar, B.** (2009). The Social Agency of Things? Animism and Materiality in the Andes. *Cambridge Archaeological Journal*, 19(03), 367-377.

**Spedding, A.** (1994). *Wachu. Cultivo de coca e identidad en los Yunkas de La Paz*. La Paz: Hisbol, Cocayapu, Centro de Investigación y Promoción del Campesinado.

**Valladolid, J.** (1994). Agricultura campesina andina: crianza de la diversidad de la vida en la chacra. En Grillo Fernández, E., Quiso Choque, V., Rengifo Vásquez, G. y Valladolid Rivera, J., *Crianza andina de la chacra* (pp. 335-378). Lima: Pratec.

**Valles, M.** (1999). Técnicas de observación y participación: de la observación participante a la investigación-acción-participativa. En Valles, M., *Técnicas cualitativas de investigación social. Reflexión metodológica y práctica profesional* (pp. 141-175). Madrid: Síntesis.

**Vaquer, J. M.** (2015). La arqueología como ciencia del espíritu: relaciones entre la arqueología, la hermenéutica filosófica y las consecuencias prácticas de las interpretaciones. *Estudios Atacameños*, (51), 15-32.

**Vaquer, J. M.; Eguía, L., & Carreras, J.** (2018). Primeras aproximaciones al conjunto zooarqueológico del Recinto 1 de Casas Quemadas (Cusi Cusi, Rinconada, Jujuy). *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano*, (6), 55-70.

**Vaquer, J. M., Petit de Murat, F. & Di Tullio, M.** (en prensa). Prácticas, narrativas y temporalidad en Cusi Cusi (Rinconada, Jujuy): una mirada hermenéutica. *Andes*.

**Viica, M. & Bugallo, L.** (2011). Cuidando el ánimo: salud y enfermedad en el mundo andino (Puna y quebrada de Jujuy, Argentina). *Nuevo Mundo Mundos Nuevos*, (11), 1-17.

**Weiner, A.** (1992). *Inalienable Possessions: The Paradox of Keeping While Giving*. Berkeley: University of California Press.

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