

LAS FERIAS Y FESTIVALES REGIONALES COMO INSTANCIA DE REAFIRMACIÓN DEL PATRIMONIO BIOCULTURAL EN LA QUEBRADA DE HUMAHUACA (JUJUY, ARGENTINA): EL INTERCAMBIO DE DURAZNOS (*PRUNUS PERSICA*)

DANIELA ALEJANDRA LAMBARÉ^{1,3}, NILDA DORA VIGNALE¹ Y MARÍA LELIA POCHETTINO^{2,3}

¹Laboratorio de Botánica Sistemática y Etnobotánica, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Jujuy, Argentina

²Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata, Argentina

³Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas.

Email: alejandralambara@gmail.com

Recebido em agosto de 2015. Aceito em dezembro de 2015. Publicado em dezembro de 2015.

RESUMEN – En trabajos previos se abordó la problemática de la diversidad de “duraznos” (*Prunus persica*) en la Quebrada de Humahuaca, Jujuy, República Argentina, donde fueron introducidos tempranamente luego de la conquista y colonización española; en la actualidad son considerados elementos centrales de las poblaciones de la zona. El objetivo de este trabajo es analizar su presencia en las ferias de intercambio. Mediante la metodología etnobotánica cualitativa se entrevistaron los puestos en ferias anuales en la zona de Juella y se registraron las variedades de “durazno” presentes, los productos derivados y el destino de los mismos. El destacado papel que juegan los “duraznos” como objeto de intercambio en estas ferias regionales ratifica su importancia en la construcción de la identidad de las poblaciones de la Quebrada, considerando que estos eventos constituyen no sólo una estrategia económica, sino también el modo de expresar la reciprocidad andina de raíz prehispánica.

PALABRAS CLAVE: Etnobotánica; conocimiento botánico; patrimonio biocultural; *Prunus persica*.

REGIONAL FESTIVAL AS INSTANCE OF REAFFIRMING BIOCULTURAL HERITAGE IN THE QUEBRADA DE HUMAHUACA (JUJUY, ARGENTINA): THE EXCHANGE OF PEACH (*PRUNUS PERSICA*)

ABSTRACT – In previous research the diversity of peaches (*Prunus persica*) at the Quebrada de Humahuaca, Jujuy, República Argentina, was approached, considering that these fruits have been early introduced by Spanish conquest and colonization and that nowadays they are central elements for their inhabitants. The aim of this contribution is to analyze the presence of peaches in local fairs of exchange. By means of qualitative ethnobotanical methodology different stands have been interviewed in annual fairs in the zone of Juella to record the ethnovarieties there marketed, the derived products as well as their destination. The prominent role played by “peaches” as exchange matter in regional fairs reinforces their importance in the construction of the identity of settlers of Quebrada de Humahuaca, considering that these events are not only an economic strategy but also a way to express the Andean reciprocity, from prehispanic roots.

KEY WORDS: Ethnobotany; botanical knowledge; biocultural heritage; *Prunus persica*.

FEIRAS E FESTIVALS REGIONAIS COMO INSTÂNCIA DE REAFIRMAÇÃO DO PATRIMÔNIO BIOCULTURAL NA QUEBRADA DE HUMAHUACA (JUJUY, ARGENTINA): TROCA DE PÊSSEGO (*PRUNUS PERSICA*)

RESUMO: Em trabalhos prévios abordou-se a problemática da diversidade de pêssigo (*Prunus persica*) na Quebrada de Humahuaca, Jujuy, República Argentina, onde eles foram introduzidos cedo depois da conquista e colonização espanhola e na atualidade são considerados elementos centrais das populações da zona. O objectivo deste trabalho é analisar sua presença nas feiras de intercâmbio. Mediante a metodologia etnobotânica qualitativa entrevistaram-se os postos das feiras anuais em Juella e registaram-se as variedades de durazno presentes, os produtos derivados e o destino dos mesmos. O papel proeminente da “pêssegos” como um objeto de troca nestas feiras regionais confirma a sua importância na construção da identidade dos povos da Quebrada, considerando que estes eventos constituem não só uma estratégia económica, mas também a maneira de expressar a reciprocidade de raiz andina pré-hispânica.

PALAVRAS-CHAVE: Etnobotânica; conhecimento botânico; patrimônio biocultural; *Prunus persica*.

INTRODUCCIÓN

Trabajos previos respecto al cultivo de “durazno” en poblaciones rurales de Jujuy (Argentina) (Lambaré y Pochettino 2012; Stampella et al. 2013; Hilgert et al. 2014; Lambaré 2014) permitieron, entre otras cosas, caracterizar el Conocimiento Botánico Tradicional (CBT) en relación a este cultivo y las formas locales de manejo que en la actualidad posibilitan su permanencia en los espacios destinados a la actividad agrícola. El CBT puede considerarse una síntesis de saberes, que se genera tanto a partir del conocimiento producido localmente por práctica y experimentación, así como también por incorporación de información de otras fuentes (Berkes y Turner 2006). Por esta razón se plantea la presencia de un sistema que conjuga la actividad hortícola y el conocimiento asociado para su práctica, donde se pueden identificar patrones de percepción locales. Realizar este abordaje permitió identificar un elenco de nueve (9) etnovariedades, que en conjunto son reconocidas

localmente como *duraznos de Juella*, *duraznos de la Quebrada* y que constituyen una alternativa alimenticia (y económica) para estas comunidades, que se ven afectadas por la presión de la agricultura moderna y los mercados globales. En este sentido, es importante tener en cuenta que la Quebrada de Humahuaca experimenta cambios desde hace unos años, relacionados con la configuración del paisaje agrícola, a pesar de lo cual los productores logran encontrar alternativas viables para la subsistencia, siendo ellos mismos los gestores en los espacios de intercambio y/o venta como son las ferias y los festivales que se desarrollan a lo largo de la zona quebradeña. Son estas instancias sociales que promueven y mantienen vigente la comercialización de productos elaborados desde lo artesanal y bajo condiciones agroecológicas particulares. El conocimiento local asociado a este cultivo, que circula en estas instancias sociales, promueve entonces una alternativa alimenticia que se mantiene

vigente en el accionar cotidiano y crea un espacio que alienta la conservación y perpetuación de estos saberes tradicionales (Lambaré 2014).

El comercio es un indicador estructural (Madrado 1981). Numerosos trabajos se han ocupado del comercio y circuitos comerciales en diferentes períodos, así como del intercambio y trueque en el Noroeste de Jujuy (Madrado 1981; Karasik 1984; González et al. 1986; Göbel 1998 a y b; Campisi 2000, 2001; Conti 2003). Como se plantea en estas publicaciones, las ferias y festivales constituyen una instancia más de la estructura social, vinculada a las prácticas que se desarrollan a lo largo de todo el año cuyo objetivo es abastecer de una parte de los productos necesarios para subsistir los meses siguientes; es por ello que el desarrollo de las mismas coincide con la disponibilidad de los productos que caracteriza a las distintas comunidades que participan (carnes, frutas, hortalizas, tejidos).

Estas ideas han sido centrales para visualizar el rol de este cultivo en instancias de intercambio y/o comercialización tradicional, y entender la dinámica del mismo en relación con el conjunto de prácticas, diversidad y usos. Es por ello que se plantean interrogantes acerca del rol que cumple el “durazno” en las instancias de comercialización tradicional mencionadas y su presencia en este ámbito y, en este sentido, es importante analizar (o dilucidar) si la misma promueve o impulsa la conservación de este cultivo.

La alimentación humana es un acto social y cultural donde la elección y el consumo de alimentos ponen en juego un conjunto de factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico ligado a una red de representaciones, simbolismos y rituales. Asimismo, contribuyen a la constitución de las identidades colectivas a la vez que son expresión de relaciones sociales y de poder (Álvarez 2005). Dichos procesos han llevado a una progresiva percepción y búsqueda de nuevas alternativas en la obtención o producción de alimentos y, en consecuencia, al surgimiento de conceptualizaciones diferentes que orientan los patrones y conductas alimentarias propias de cada grupo social. En este sentido, las condiciones ambientales (como la calidad del suelo, las formas del relieve, la disponibilidad de agua, los factores climáticos, la flora y la fauna) influyen en el diseño y la estructura de los modelos de alimentación y tecnologías que fueron adoptándose en cada una de las poblaciones. Los seres humanos se desarrollaron dentro de estos modelos según su propia historia y/o tradición cultural. Este proceso significa una intervención sobre el ambiente, provocando alteraciones de grado variable en las diferentes regiones y generando un paisaje biocultural que a su vez se funda en la percepción social del mismo (Torres et al. 1985).

El desarrollo de este estudio tiene como objetivo presentar los usos, formas de consumo y elaboración de productos con “durazno”. Asimismo indagar en ferias y festivales tradicionales la presencia de estos productos, la diversidad y aspectos relacionados con las formas de intercambio y comercialización en el que interviene este cultivo. Mediante este estudio de caso se espera analizar el Conocimiento Botánico Local (entendido como el sistema de conocimientos, saberes y creencias, así como las prácticas que estos orientan, de un grupo humano en relación a su propio entorno), sobre este cultivo introducido tempranamente y su rol en instancias de comercialización, y a partir de ello reflexionar sobre la resignificación de especies exóticas o introducidas como parte del patrimonio biocultural local.

MATERIALES Y MÉTODOS

Área de estudio

Juella es un pequeño valle que se ubica en una de las quebradas transversales al río Grande (S 23°31.315' y W 65°24.091') (Figura 1); pertenece al departamento de Tilcara,

ciudad más cercana al pueblo y el centro de abastecimiento para los pobladores. Fitogeográficamente la localidad de Juella está definida como perteneciente a la provincia Prepuñena (Cabrera 1976) o Provincia Boliviano-Tucumana (Navarro y Maldonado 2002). Las variaciones del gradiente altitudinal dan lugar al reemplazo de especies tolerantes a condiciones ambientales de mayor aridez en dirección norte, caracterizado por una vegetación de estepa-matorral.

Los habitantes (200 personas, INDEC 2010) de esta comunidad son pequeños productores campesinos que se dedican a la producción comercial de “durazno” y a la producción agrícola y ganadera de autoconsumo, como el “maíz”, “papa” y diversas hortalizas, quesos y carne de cabra. La escasez de agua es una de las principales limitantes que impide un desarrollo mayor de la horticultura con fines comerciales. La producción de “durazno” reviste cierta importancia dado que es la actividad que permite, el abastecimiento familiar y su producción por excedente como alternativa de ingresos monetarios. Además es un producto comercial de larga data en la comunidad y una de las pocas zonas donde se sigue produciendo frutales para la venta. Su particularidad es que sólo genera ingresos entre marzo y abril, de ahí la importancia de la producción de autoconsumo de otros cultivos (“papas”, “habas”, “maíz”), que se comercializan en pequeña escala en la ruta o en Tilcara. Troncoso (2003) y Arzeno (2007) proponen que la época de esplendor de la comercialización de este cultivo fue alrededor de la década del 30. Con el fin de reactivar este recurso, varias organizaciones sociales que trabajan en Juella tuvieron un importante rol en la promoción de las distintas actividades relacionadas con el “durazno” y en el desarrollo de instancias como la “feria del cambalache” (organizada por la ONG Red Puna) para la comercialización de “durazno” y productos elaborados a partir de él. Como se mencionó, el trabajo realizado desde programas nacionales y su accionar en esta comunidad - y en distintos puntos de la Quebrada, desde los años 90 -, tuvo como fin mejorar la producción de “duraznos” impulsando la creación de un vivero de plantines de los distintos frutales, la capacitación en temas relacionados a este cultivo y en lo que respecta a el agua, los que actualmente siguen siendo medios que impulsan estas actividades. Es característico que durante el año en distintas comunidades de Quebrada y Puna se realicen ferias que convoquen a distintos productores de diferentes áreas ecológicas en busca de aprovisionamiento.

La población nativa que habitaba en el pasado la región correspondían a grupo indígenas de los Omaguacas. Toda la población autóctona del NOA se ha mestizado en mayor o menor medida desde la época colonial, tanto con europeos como con descendientes de esclavos africanos. A esta población se le ha agregado población inmigrante nativa o mestizada, principalmente de Bolivia y del norte de Chile.

Metodología

Se presentan los resultados de carácter exploratorio luego de participar en el *Festival del durazno, la humita y el folclore* y la *Feria del cambalache y trueque*, donde una de las alternativas de intercambio fue el “durazno” y los productos elaborados a partir de sus etnovariedades.

Se indagó sobre la importancia que tiene este cultivo en la alimentación local, otros usos y además se definieron aspectos alimenticios relacionados a este frutal, como las preparaciones, formas de elaboración/obtención y de almacenamiento de productos. Para el cálculo de la frecuencia de cita se utilizaron los datos de los 30 entrevistados a fin de establecer porcentualmente la proporción de las formas de consumo más importantes en relación a otras etnovariedades y los modos de empleo más representativos de este cultivo luego de la cosecha. Este cálculo permite visualizar la forma de consumo del “durazno” más importante (Ladio y Lozada 2003). Si

bien se empleó el total de entrevistas realizadas, se trabajó en profundidad con los relatos de las mujeres (19) de esta comunidad, ya que ellas son las encargadas de las actividades relacionadas con el cultivo de “durazno” y la elaboración de productos derivados.

Desde el año 2010 se participa de distintas ediciones del *Festival del durazno, la humita y el folclore*, junto a esta experiencia es que este año (2015) se participó de la *Feria del cambalache y trueque* que tuvo lugar en la comunidad de Juella, específicamente en “El Churcal”. Se contabilizó el total de puestos presentes, diferenciando aquellos con presencia de “durazno” o producto elaborado a partir de éste y se realizó el relevamiento de la riqueza de etnovariedades de “duraznos” que los productores eligieron para la venta y el trueque,

el/los producto/s elaborados a base de “durazno”, características relacionadas con las formas de comercialización (como por ejemplo el valor económico) y de trueque (por cuál producto se intercambia, área ecológica de destino). También se confeccionó una lista de otros cultivos y productos presentes en estos puestos. Se realizaron entrevistas libres y abiertas con algunos productores (8) y observación en punto fijo y participante. Esta información fue analizada cualitativamente (Albuquerque et al. 2010). El material vegetal al que se accedió fue comprado y forma parte del Herbario de Plantas Útiles y de la Colección de Frutos y Semillas (CFS) del Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata.

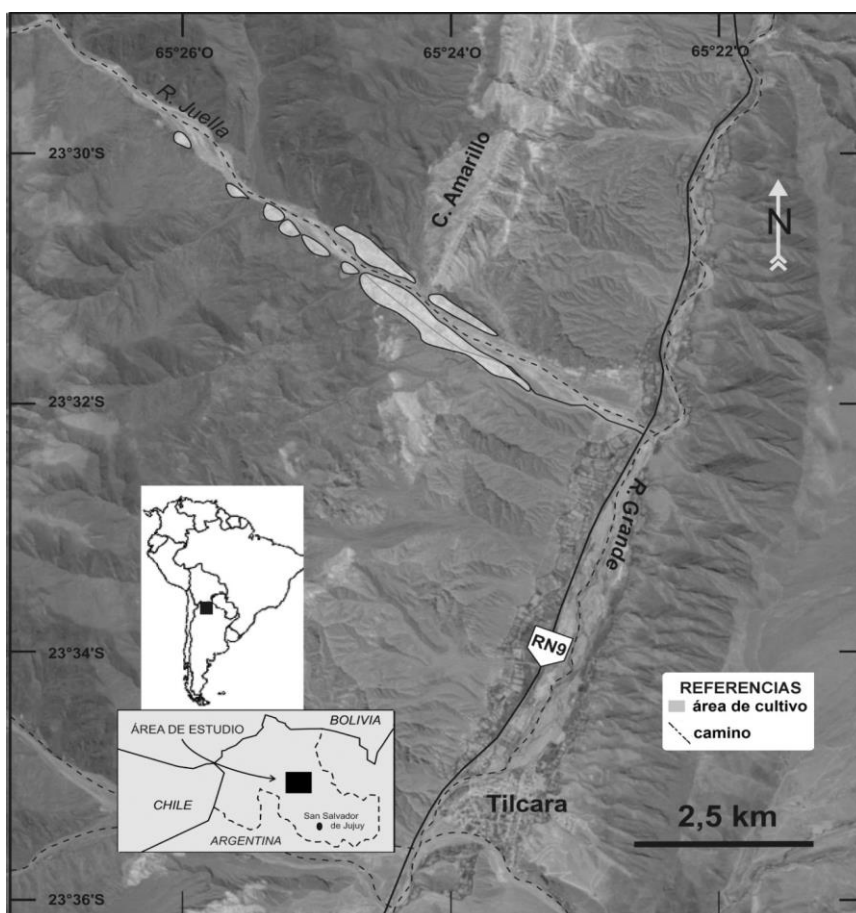


Figura 1. Ubicación de la localidad de Juella, provincia de Jujuy, Argentina

RESULTADOS

Preparaciones y productos elaborados con los duraznos de la Quebrada

Una vez por año desde el mes de marzo y durante los dos meses siguientes, los pobladores aprovechan la disponibilidad de la fruta para el consumo de la familia y la elaboración de diversos productos, los cuales se comercializan y generan dinero por medio de la venta o se intercambian. Las formas más comunes en que se consume este cultivo es como fruta fresca (55,5%), pelones (31,5%) y elaboración de dulces - en almíbar y/o mermeladas - (13%).

Entre las preparaciones que realizan - como estrategia para la conservación de “duraznos” - se encuentran el procesamiento de pelones y la elaboración de dulces (en almíbar o mermeladas) y licores. Actualmente, las mujeres que elaboran estos productos como un ingreso económico adicional buscan nuevas alternativas o recetas donde el “durazno” pueda ser empleado, como son las ensaladas de frutas y pastelería.

A continuación se detallan estas preparaciones.

Licor de durazno (Figura 2): los carozos que son desechados al momento de realizar los dulces o de los “duraznos de pelar” y que contienen restos de mesocarpo o pulpa, son empleados para elaborar el licor. A estos carozos se los deja macerar en alcohol etílico durante 1 o 2 meses; luego dicha maceración se cuele y se mezcla con el almíbar que se preparó con agua y azúcar incorporando la cáscara.

Dulce de duraznos y duraznos en almíbar (Figura 2): en ambos casos a los “duraznos” (amarillo entero común, son escasos los relatos que manifiestan el uso de otras etnovariedades) se les retira la “cáscara” (epicarpo), así como la “pepa” (endocarpo con semilla) y se los corta en mitades. Se cocinan en una olla con azúcar y agua durante un lapso de 4-6 horas hasta obtener mermelada o bien durante corto tiempo en almíbar previamente preparado. Las cáscaras se guardan para saborizar el almíbar con que se elabora el licor. Por lo general las mujeres que confeccionan estos dulces siguen las normas de higiene y seguridad recomendadas oficialmente para el envasado de los productos que se conservan aproximadamente un mes.



Figura 2. Licor de durazno e duraznos en almíbar.

Pelones de duraznos (Figura 3): Se emplean los “duraznos” que se han caído en los terrenos de cultivo, “duraznos de pelar”. Se les quita el epicarpo, se parten por la mitad (quedando en forma de orejones) para que se sequen mejor o se los deja enteros. Durante varios días son expuestos al sol para deshidratarlos y concentrar azúcares. Con estos pelones se prepara anchi, “mocochinche” y compota (Figura 4).



Figura 3. Secado de “pelones” de durazno.

Existen relatos de pobladores sobre la preferencia de elaborar pelones con los duraznos comunes, ya que al exponerlos al sol tardan en secar menos días. Los pelones se almacenan en cajas de cartón para su conservación posterior.



Figura 4. Jugo o compota de durazno con “durazno” blanco y amarillo común.

El durazno de Juella en instancias de comercialización e intercambio

1. Festival del durazno, la humita y el folclore

El “Festival del durazno, la humita y el folclore” (Figura 5a) es la instancia en la que familias productoras de Juella realizan la celebración de la cosecha lograda cada año, por lo que este evento se realiza en los meses de marzo-abril. En el año 2015 cumplió su 26^{ta} edición, realizándose la primera feria en el año 1989. Recaudar fondos para construir la iglesia “Nuestra Señora del Rosario” fue lo que motivó el inicio de esta celebración, pero dada su popularidad, continuó realizándose y hoy constituye una festividad anual que caracteriza a los pobladores de esta comunidad. “*Se elige esta fecha porque es cuando hay durazno y por respeto a las tradiciones: pasa el Carnaval, viene el Carnaval de Flores, el de Remache, sube la Virgen al Cerro y entonces se hace el festival*”.

La organización de este evento está a cargo del Centro Vecinal del pueblo de Juella, pudiendo participar de él todos los miembros de la comunidad. El objetivo de esta celebración es, a partir de la exposición de los “duraznos”, premiar la mejor cosecha y crear un espacio para el comercio de este cultivo y distintos productos locales. En un día los productores, desde la mañana, exhiben para la venta al público las distintas etnovariedades y aquellos “duraznos” que participan del concurso (Figura 5b).

La feria se organiza en puestos de comidas típicas y venta de distintos productos de origen animal (carne de cordero, vaca, queso) y vegetal (plantas medicinales, “choclos”, “habas”, otros frutales y distintos productos que se obtienen de ellos). Existe una organización de los espacios que ocupa cada puesto dentro de la feria. En esta instancia se encuentran presente todas las etnovariedades de “duraznos” que se cultivan en la zona y fueron tratadas en trabajos anteriores (Lambaré y Pochettino 2012) y las preparaciones mencionadas en el inicio del apartado Resultados.

Este evento reúne a los pobladores de Juella que por diferentes motivos migraron a distintos puntos de la provincia; es muy común que lleguen familiares los cuales al volver a sus actuales lugares de residencia se llevarán distintos productos alimenticios entre los que se encuentran los “duraznos”.

La época de cosecha también coincide con otras celebraciones religiosas tales como la Pascua, durante la cual es común observar “duraznos” que se exponen a la venta, la fruta fresca y los productos elaborados a partir de ellos (Figura 5c), en esta comunidad y en la Quebrada, en ferias y mercados locales cercanos, así como a lo largo de la ruta Nacional N° 9. Entre estos productos los “pelones” son los que se comercializan con mayor frecuencia. Existe una importante demanda por parte de las familias que viven en el cerro y en zonas vecinas como la puneña, quienes los prefieren por sus características de duración al almacenarlos (un año aproximadamente). Los últimos “duraznos” que se cosechan durante esta época son reconocidos por las personas mayores como “cuaresmillos”, cuyo nombre es evocado por la época de fructificación y constituye una variedad característica de los valles en Salta y Catamarca, con escasa representación en la zona en estudio (Novara 1993; Delucchi 2011).



Figura 5. Distintas expresiones relacionadas con el cultivo de duraznos **a.** Festival del durazno en Juella (Abril 2014), **b.** cajones de duraznos que se expone al jurado en el festival, **c.** carteles donde se expone la venta de durazno

2. Feria del cambalache y trueque

Esta feria tradicional tiene como objetivo promover el “cambalache” de los productos que caracterizan a cada comunidad de Quebrada y Puna de Jujuy, encontrándose en esta reunión productores artesanos, agricultores y ganaderos. Al igual que otras ferias que se desarrollan en Jujuy, ésta es impulsada por redes de organizaciones del estado y comunitarias (ONG's), como la Red

Puna (Movimiento Nacional Campesino Indígena), y tiene la particularidad de realizarse una vez por año, en las distintas comunidades que integran la Red; este año (2015) se llevó a cabo la 19ª Edición de la Feria en la comunidad de Juella (El Churcal) en el mes de Abril (Figura 6). Por lo general se realiza al igual que el festival antes mencionado coincidiendo con la época de cosecha de “durazno”.



Figura 6. 19ª Edición de la Feria del cambalache y trueque, Juella (Abril 2015)

En esta ferias también existe una diferenciación de los puestos según el lugar donde se ubican (estructura de la feria) y la forma en que se presentan, característica que depende del área de procedencia del productor. Cada participante provee a la feria de los productos típicos y elaborados en su zona (Figura 7 a y b); durante dos jornadas los asistentes podrán abastecerse de ellos, desde

temprano se visitan los puestos y comienzan las negociaciones para el trueque. Estos productos también se encuentran a la venta, sin embargo siempre se esperará intercambiar antes de vender por ejemplo se separan los cajones de “duraznos” que ya reservó algún productor para intercambiar. En esta feria se expenden, además de

recursos comestibles, otros medicinales, ornamentales, forrajeros, así

como también ropa, utensilios de barro y cestería.



Figura 7. Puesto y productos que en la Feria del cambalache y trueque, Juella (Abril 2015), **a.** productores de la Puna y **b.** productores de Quebrada

Los duraznos en la feria del cambalache y trueque

Se identificó la presencia en esta feria de seis (6) de las nueve (9) etnovariedades reconocidas localmente en Juella (Tabla 1); posiblemente esto tenga que ver con que en el año 2015 la cosecha de “duraznos” se llevó a cabo en el mes de marzo.

Tabla 1. Etnovariedades y formas de comercialización en feria del cambalache y trueque

Grupo etnovarietal de <i>Prunus persica</i>	Etnovariedades presentes	Forma de comercialización
Común	amarillo entero	fruta fresca, mermeladas, duraznos en almíbar y pelones
	amarillo corazón rojo	
	rosado	fruta fresca
	blanco	fruta fresca
Prisco	amarillo	fruta fresca
	blanco	fruta fresca

Se registró un total de 64 puestos en la feria, de los cuales 26,6% (17) exponían “duraznos” frescos y/o algún producto elaborado a partir de éste. Las etnovariedades de “duraznos” y otros

productos de origen vegetal figuran en la Tabla 2. En esta feria predominó la presencia de puestos procedentes de Juella ya que se identificó un solo puesto de Yacoraite (Departamento de Humahuaca).

La fruta fresca de “durazno” se intercambia por carne de cordero y “papas”; se presenta en cajones de maderas para intercambiar o en canastas pequeñas para la exposición y venta. El costo del cajón es de 120 pesos (UDS 12,64 o BSL 49,43). Los productos realizados a base de la fruta de “duraznos” están presentes en 14 puestos; los pelones están presentes en el 52, 9% de los puestos, mermeladas en el 23,53% y en el 5,9% exponen “duraznos” en almíbar, el resto solo presenta fruta fresca. Son los pobladores de la Puna los interesados en intercambiar sus productos por “duraznos”.

El promedio de etnovariedades presentes por puesto fue de 2, con un DE= 7,63, siendo 4 el máximo y el mínimo de 1 variedad local presente; la etnovarietal amarillo entero común fue la única que estuvo presente en todos los puestos. La Figura 8 muestra la riqueza de etnovariedades presentes en la feria.

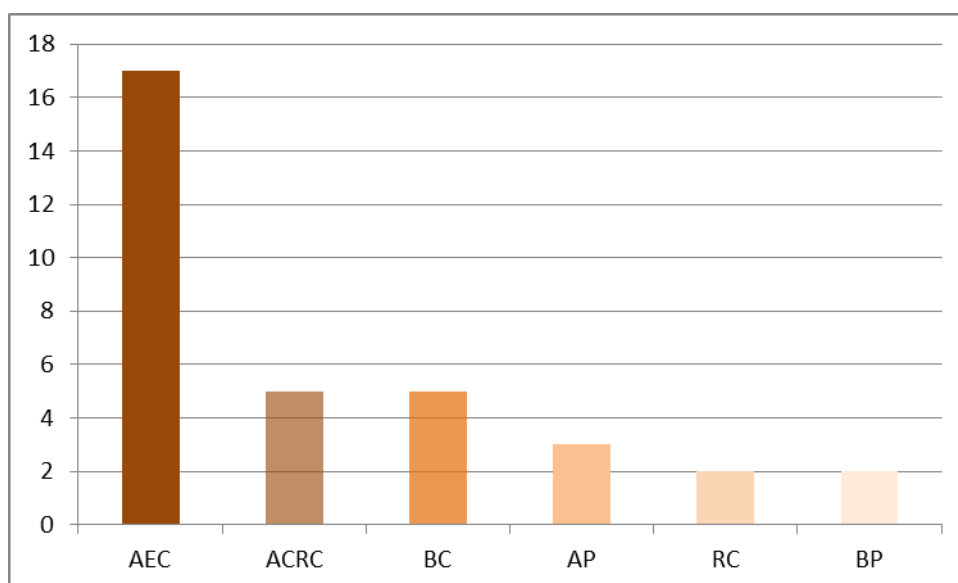


Figura 8. Número total de etnovariedades presentes (AEC: Amarillo Entero Común; ACRC: Amarillo Corazón Rojo Común; RC: Rosado Común; BC: Blanco Común; AP: Amarillo Prisco; BP: Blanco Prisco)

Tabla 2. Diversidad, etnovariedades y productos elaborados con “durazno” en los puestos de la Feria del cambalache y trueque

N° de puesto	Diversidad	Etnovariedad de durazno	Producto elaborado	Lugar procedencia
1	durazno	rosado común, amarillo entero y amarillo corazón rojo común, blanco prisco		Juella
2	manzana (<i>Malus pumila</i>), membrillo (<i>Cydonia oblonga</i>), durazno	amarillo entero común, rosado común	Mermelada, pelones	Juella
3	manzana, durazno, plantas medicinales	blanco común, amarillo entero común, amarillo prisco	Mermeladas, pelones	Juella
4	manzana, membrillo, durazno, papa (<i>Solanum tuberosum</i> subsp. <i>tuberosum</i>)	amarillos entero común	Pelones	Juella
5	manzana, membrillo, durazno, maíz (<i>Zea mays</i>) (seco)	amarillos entero y amarillo corazón rojo común, blanco común, blanco prisco	Mermelada, duraznos en almíbar	Juella
6	durazno, manzana	amarillo entero común		Juella
7	durazno, manzana, zapallo (<i>Cucurbita maxima</i> subsp. <i>maxima</i>), maíz, plantas medicinales	amarillo entero común	Mermelada, pelones	Juella
8	durazno, manzana, membrillo, uva (<i>Vitis vinifera</i>), plantas medicinales, zanahoria (<i>Daucus carota</i> subsp. <i>sativus</i>), acelga (<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>)	amarillo entero y amarillo corazón rojo común, blanco común, amarillo prisco		Juella
9	durazno	amarillo entero común		
10	durazno, manzana	amarillo entero común	Pelones	
11	durazno, manzana	blanco común, amarillo entero común, amarillo prisco		
12	durazno, manzana, zanahoria	amarillo entero y amarillo corazón rojo común, blanco común	Pelones	Juella
13	durazno, manzana	amarillo entero común	Pelones	Juella
14	durazno, manzana	amarillo entero y amarillo corazón rojo común	Pelones	Juella
15	durazno, manzana	amarillo entero común	Pelones	Juella
16	durazno	amarillo entero común		Juella
17	durazno, manzana	amarillo entero común, blanco prisco, rosado prisco		Yacoraite

DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

Las ferias cumplen una función económica y a la vez social que representan reformulaciones de la verticalidad y la solidaridad bajo nuevas condiciones históricas (Karasić 1984), es decir un espacio o ámbito que recrea lo que ocurría en la antigüedad en relación a la organización social y económica andina, evidenciando lazos sociales y refuerzos de sus mecanismos de convivencia. Si bien, como ya se expresó, se ofrece para la compra y venta de productos, la actividad esperada en consecuencia principal es el trueque. Según Campisi (2013) la racionalidad que sustentaría este sistema es la reciprocidad andina, que promueve las actividades comunitarias y mantiene vigentes canales de comercialización que garantizan las opciones económicas de los campesinos andinos. Señala esta autora “...Esta explicación sobre la supervivencia de este sistema económico es una forma más de analizar la permanencia de la reciprocidad. Una forma válida pero que no alcanza a cubrir todo lo que abarcaría este fenómeno de la reciprocidad, pues además de esta racionalidad económica instrumental, la existencia de esta forma se afirma en los valores, en las normas de conducta social, en las cosmovisiones particulares del grupo, en las formas de practicar una cultura

determinada y por último, en las tradiciones compartidas por los que viven en ellas” (Campisi 2013: 4).

Muchas de las ferias que se desarrollan en el norte de Jujuy son resabios de redes coloniales de intercambio, basadas a su vez en prácticas prehispánicas. Dos de las ferias más conspicuas son la Manka Fiesta (o fiesta de la Olla) en La Quiaca el tercer domingo de octubre y la Feria de Yavi el Sábado Santo. Estos enclaves estaban incluidos en el Marquesado de Tojo, que constituía una unidad productiva que se extendía desde Tarija en el sur de Bolivia hasta el centro de Jujuy y el noroeste de Salta, con una continuidad temporal de más de 100 años. Dada su amplitud se definieron diversos pisos ecológicos y se observó cierta especialización en cada uno de ellos: ganadería en la Puna, vitivinicultura en Tarija, mientras que la Quebrada de Humahuaca tenía una economía agrícola-ganadera, vinculada al tránsito de animales hacia el Alto Perú (Conti 1989; Barsky y Gelman 2001; Reboratti et al. 2003; Teruel 2005), cuyos productos se intercambiaban en las ferias mencionadas. Disuelto el Marquesado, sin embargo, aún hoy se mantienen diversos eventos, como por ejemplo la Manka Fiesta, resabios de las antiguas redes de trueque e intercambio.

¿Por qué aparecen los “duraznos”, una especie introducida, como elementos característicos en estas ferias que representan la continuidad de la tradición andina?

En los trabajos relacionados a circuitos tradicionales de intercambio y comercialización se presentan listas de los productos que habitualmente forman parte de estas instancias, los que se ubican espacialmente en las ferias según las regiones de donde proceden (Karasik 1984), al igual que lo observado en las ferias estudiadas. En estos trabajos, los “duraznos”, sobre todo en forma de “pelones” están presentes, e incluso forma parte de intercambios específicos, tal como menciona Bugallo (2008): uno de los casos más tradicionales es el de “carne por fruta”, así como el de “lana por pelones” según Karasik (1984).

Las ferias y festivales a los que se asistió se desarrollaron en marzo- abril, coincidiendo con lo que plantean Karasik (1984), Campisi (2001) y Bugallo (2008), para las ferias de la Puna de Jujuy y Salta: la época de lluvia ha terminado, con inicio de la estación seca. Los animales están en buenas condiciones, ya que han tenido acceso a humedad y pastos en forma abundante; asimismo, pueden ser carneados sin riegos de que la carne se descomponga, por lo que a estas ferias se asiste con carne fresca. Desde el punto de vista agrícola, en los pueblos como es el caso de Juella se cuenta en estos meses con disponibilidad de cultivos de raíz andina recién cosechados, al igual que los “duraznos” que presentan un ciclo similar al propuesto para la cultura andina (Lambaré 2014).

Los “duraznos de la Quebrada” para los pobladores de Juella resultan ser un elemento empleado principalmente en la alimentación, destacando su permanencia aún cuando el acceso a los centros de abastecimientos como la ciudad de Tilcara es cotidiano. No sólo no se dio una merma en el uso por parte de los pobladores, sino que se puede observar que actualmente el recetario asociado a este cultivo se encuentra vigente y que la disminución en la cosecha se aprecia como un problema. Por medio de la conservación - sea como fruta deshidratada o envasada - este cultivo ha logrado mantener su presencia a lo largo del año para su consumo pasados los meses de su cosecha, situación impulsada además, por la demanda de los pobladores que habitan zonas ecológicas complementarias; como indicador se destaca por su presencia en instancias de ferias y festejos tradicionales. Si bien las recetas que se emplean para la elaboración de productos parecen ser simples y de amplia distribución, adquieren un significado especial en la zona por su circulación a través de la transmisión oral y por las particularidades social y geográfica que atraviesan al grupo de estudio, es decir el contexto en el que se encuentran incluidas. Si bien este año la realización del “festival del cambalache” tuvo lugar en la misma comunidad, los pobladores relataron años atrás la importancia económica y de abastecimiento que representa para ellos participar de este evento por lo que deciden trasladarse junto a sus productos hacia zonas lejanas.

El consumo de “duraznos” y productos derivados se mantiene en una escala local, situación que a su vez resalta la importancia de este cultivo, ya que fenotípicamente muchos de estos frutos no cumplen con las características que impone el comercio a escala de mercado frutihortícola; sin embargo siguen siendo elegidos por la familia o por algún pariente, amigo o conocido que regresa al pueblo a festejar, pero también por foráneos que participan de las ferias y festivales que prueban los “duraznos de la Quebrada”. En estos espacios existe una participación activa de la comunidad cuyos miembros los reconocen como parte del entorno que integran, es decir que los pobladores se apropiaron (hicieron suyo) de este cultivo, situación que debería ser un modelo en el diseño de emprendimientos como por ejemplo los turísticos (Álvarez y Sammartino 2009).

La patrimonialización - construcción social del patrimonio, se conforma como un modo de añadir valor a una serie de prácticas,

representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades. Los alimentos son fruto de una construcción social y conforman un patrimonio activo, vinculado a un territorio y tensionado entre la permanencia y la innovación, en tanto que constituyen un complejo modificable por la acción continua de apropiaciones, intercambios, adaptaciones, nuevas preferencias alimentarias, prácticas de consumo e interpretaciones de la dimensión identitaria (Remedi 2002; Álvarez y Sammartino 2009; Lema y Pochettino 2012). Mediante usos y preferencias alimentarias, los individuos se identifican con un determinado grupo y, al mismo tiempo, se diferencian de otros. Se entienden los saberes culinarios locales como parte del patrimonio alimentario de una comunidad, el cual es gestionado comunitaria o individualmente de diversas maneras, siendo los factores sociales e históricos elementos que influyen en la conservación, hibridación o extinción de la diversidad biológica. En este sentido, los términos “duraznos de la Quebrada” o “duraznos de Juella” constituyen un rótulo que los identifica hacia el interior de la comunidad y también hacia el exterior. En ese rótulo están contenidas las características seleccionadas y/o mantenidas por los lugareños a través de siglos de interacción y que han resistido el ingreso de otras variedades.

La presencia de los “duraznos” en las ferias y festivales, en cuanto atractivo turístico además de estrategia de intercambio económico, se vincula con el patrimonio no sólo por el concepto usual del término, anclado en lo folclórico y lo tradicional, sino también en su sentido actual, procesual e híbrido, definido como resultado de la mezcla y/o la suma de tradiciones autóctonas y foráneas reapropiadas en el contexto local (García Canclini 1999; Aguilar, 2003 y 2005). Tal como plantea Pérez Galán (2008: 5) “... hoy asistimos a la reinterpretación del patrimonio inmaterial en clave de consumo demandado en el mercado turístico...”. Los cambios económicos están profundamente ligados a procesos de transformación de identidades, por el contrario las permanencias como la aquí descrita están vinculadas con un intento por *seguir siendo*, el cual se convierte en una re-significación identitaria de la feria y los intercambios, así como de su sentido exclusivamente económico. La acción de participar de estos eventos hace a la estructura social; Bugallo (2008: 29) plantea “lo han hecho y siguen haciendo, de manera simbólica”.

De este modo el estudio del conocimiento local de los “duraznos” contribuye desde una doble perspectiva. Por una parte permite caracterizar y promover el estilo de vida campesino - que se diferencia del modelo de los sistemas de producción homogéneos limitantes de la variedad de productos y semillas -, ya que al reconocer la importancia de la producción agroecológica promueven sistemas de producción y alimentación equitativos donde los pueblos resultan ser los actores centrales en la toma de decisiones (Riat y Pochettino 2014). Las unidades productivas son a la vez unidades de consumo cuya finalidad es la reproducción de la familia o de la comunidad. La producción se organiza de acuerdo con el sistema de decisión a la misma escala, es decir familiar o comunal, y la división de las tareas entre sus miembros, de acuerdo con la edad, sexo, jerarquía y con sus experiencias y conocimientos (Forero Álvarez 2003). Por otra parte, permite reflexionar sobre la importancia del tiempo en la construcción y permanencia de los saberes ambientales. El concepto de tradicional ha sido definido en distintos aportes generalmente en relación con un conocimiento de larga data, transmitido de generación en generación (Berkes 1993). En esta contribución la concepción de local además está relacionada con la intervención que se realiza sobre el entorno -en este caso los terrenos de cultivos y las etnovariedades de “duraznos”-, donde a pesar de una escasa profundidad temporal, se genera un cuerpo de conocimiento vigente, puesto en juego y renovado por cada generación, que permite la sustentabilidad del cultivo y las prácticas vinculadas con los “duraznos” como alternativa alimentaria, pero

también como elemento de alto valor simbólico, que merece un lugar destacado en los eventos tratados.

Los estudios abordados desde la etnobotánica y botánica aplicada son ejemplos de alternativas que permiten caracterizar los nuevos modos de relación de los pueblos y el hombre (Pochettino 2004; Ladio et al. 2013), incluida la elaboración de productos diferenciados y canales de comercialización diferentes a los tradicionales. Se espera que el conocimiento generado desde la investigación científica pueda traducirse en beneficios para la sociedad contemporánea en su conjunto y especialmente para las comunidades locales involucradas. La proyección en un futuro, como ha ocurrido en otros cultivos empleados en el mercado gourmet, es una alternativa a fin de promover la producción de los *duraznos de la Quebrada* con el valor agregado en el momento de la comercialización y con su carácter distintivo de origen.

AGRADECIMIENTOS

A la comunidad de Juella, por participar y contribuir amablemente en distintas instancias de este trabajo. A las Licenciadas Laura Álvarez y Soledad Ramos, por sus compañía en el trabajo de campo. A los revisores del manuscrito por su aporte sustancial en el mejoramiento de esta contribución. Esta investigación se realizó con el financiamiento de CONICET (Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas de la República Argentina), SeCTER (Secretaría de Ciencia y Técnica y Estudios Regionales) y Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Jujuy y Universidad Nacional de La Plata.

BIBLIOGRAFÍA

Aguilar E. 2003. La cultura como recurso en el ámbito de la globalización: la nueva dinámica de las industrias artesanas. In: Bueno C. y Aguilar E. (Eds.), **Las expresiones locales de la globalización: México y España**, México: Porrúa-Ciesas-Universidad Iberoamericana, p. 405-423.

Aguilar E y Amaya S. 2007. El patrimonio cultural como activo del desarrollo rural. In: Sanz-Cañada J (Ed.), **El futuro del mundo rural. Sostenibilidad, innovación y puesta en valor de los recursos locales**, Madrid: Síntesis, p. 103-124.

Albuquerque UP, Paiva de Lucena RF y Cruz da Cunha LVF. 2010. **Métodos e técnicas na pesquisa Etnobiológica y Etnoecológica**. Ed. Nuppea, p. 156-170.

Álvarez M. 2005. La cocina como patrimonio (in) tangible. In: Mariani V. (Ed.), *La cocina como patrimonio (in) tangible*, Temas de Patrimonio 6, Buenos Aires: Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, p.11-25.

Álvarez M y Sammartino G. 2009. Empanadas, tamales y Carpaccio de llama. Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca-Argentina. **Estudios y perspectivas en turismo**, 18: 161-175.

Arzeno M. 2007. Procesos organizativos en la Quebrada de Humahuaca. El caso de las organizaciones de base. In: Manzanal M. **Territorios en Construcción, Buenos Aires**: Ediciones CICCUS, p. 197-224.

Barsky O y Gelman J. 2001. **Historia del agro argentino. Desde la Conquista hasta fines del siglo XX**, Buenos Aires: Grijalbo-Mondadori, p. 460.

Berkes F. y Turner N. 2006. Knowledge, Learning and the resilience of social-ecological systems. **Human Ecology**, 34: 479-494.

Bugallo L. 2008. Años se manejaba el cambio y ahora el billete. Participación de poblaciones de la Puna de Jujuy en ferias de intercambio entre los siglos XIX y XX. **Estudios Trasandinos**, 14 (2): 5-30

Cabrera AL. 1976. Regiones fitogeográficas argentinas. In: Kugler WF (Ed.), **Enciclopedia argentina de agricultura y jardinería**, 2ª edición, Buenos Aires: Acme, Tomo 2, Fascículo 1, p. 1-85.

Campisi AP. 2000. La Manka Fiesta. La Quiaca. La construcción social de un espacio de intercambios. **Revista Breves Contribuciones del Instituto de Estudios Geográficos**, 2 (12).

Campisi AP. 2001. "...argentinos, bolivianos, todos somos lo mismo...". La comunidad cultural feriante y la disolución de los límites espaciales. **Andes**, 12. Disponible en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=12701210> [Último acceso 10/7/2015].

Campisi AP. 2013. Revisión de la categoría Trabajo en el contexto de la Reciprocidad Andina. VII Jornadas Santiago Wallace de Investigación en Antropología Social. Sección de Antropología Social. Buenos Aires: Instituto de Ciencias Antropológicas. Facultad de Filosofía y Letras, UBA. Disponible en <http://www.academica.com/000-063/343.pdf>. [Último acceso 30/7/2015].

Conti V. 1989. Una periferia del espacio mercantil andino: el norte argentino en el siglo XIX. **Avances de Investigación: Antropología e Historia**, UNSa, Salta, p.37-62.

Conti V. 2003. El Norte Argentino y Atacama. Flujos mercantiles, producción y mercados en el siglo XIX. In: Benedetti A. (comp.), **Puna de Atacama. Sociedad, economía y frontera**. Córdoba, Alción.

Delucchi G. 2011. Sinopsis de las especies de Rosaceae adventicias: subfamilia Prunoideae. **Bonplandia**, 20: 73-94.

Forero Álvarez J. 2003. **Economía campesina y sistema alimentario en Colombia: aportes para la discusión de la seguridad alimentaria**. Bogotá: Universidad Javeriana, p 44.

García Canclini N. 1999. **La globalización imaginada**. Barcelona: Paidós, p. 238.

Göbel, B. 1998a. Risk, uncertainty and economic exchange in a pastoral community of the Andean highlands (NW Argentine). In: Schweizer T. y White D. (Eds.), **Kinship, networks and exchange**, Cambridge: Cambridge University Press, p. 158-77

Göbel, B. 1998b. "Salir de viaje": Producción pastoril e intercambio económico en el Noroeste Argentino. In: Dedenbach- Salazar S et al. (Eds.), **50 años de Estudios Americanistas en la Universidad de Bonn. Nuevas contribuciones a la arqueología**,

- ethnohistoria, etnolingüística y etnografía de las Américas. **50 Years Americanist Studies at the University of Bonn. New contributions to the archaeology, ethnohistory, ethnolinguistics and ethnography of the Americas**, Makt Schwaben: Verlag Anton Saurwein (Bonner Amerikanistische Studien 30). p. 867-891.
- Hilgert NI, Lambaré DA, Vignale ND, Stampella PC y Pochettino ML. 2014. ¿Especies naturalizadas o antropizadas? Apropiación local y la construcción de saberes sobre los frutales introducidos en época histórica en el norte de Argentina. **Rev. Biodivers. Neotrop**, 4 (2):69-87.
- González DR, Merlino RJ y Rabey MA. 1986. Trueque, articulación económica y racionalidad campesina en el sur de los Andes Centrales. **Revista Andina**, 7 (1). 131-160.
- Karasik G. 1984. Intercambio tradicional en la puna jujeña. **Runa**, 15 (51-91).
- Ladio A. H. y Lozada M. 2003. Comparison of edible wild plant diversity used and foraging strategies in two aboriginal communities of NW Patagonia. **Biodiversity and Conservation**, 12(5), 937-951.
- Ladio AH, Molares S, Ochoa J y Cardoso B. 2013. Etnobotánica aplicada en Patagonia: la comercialización de malezas de uso comestible y medicinal en una feria urbana de S.C. de Bariloche (Río Negro, Argentina). **Bol Latinoam Caribe Plant Med Aromat**, 12 (1): 24-37.
- Lambaré D A. 2014. Manejo de variedades locales de *Prunus persica* (Rosaceae) en la Quebrada de Humahuaca, Argentina y su Relación con los Sistemas Agrícolas Tradicionales. **Zonas Áridas**, 15 (1): 128-147.
- Lambaré DA y Pochettino ML. 2012. Diversidad local y prácticas agrícolas asociadas al cultivo tradicional de duraznos, *Prunus persica* (Rosaceae), en el Noroeste de Argentina. **Darwiniana**, 50 (2): 174-186.
- Lema V y Pochettino ML. 2012. Cambio y continuidad al plato: los saberes culinarios y su rol en la dinámica de la diversidad biocultural. In: Babot MP et al. (Eds.), **Las manos en la masa. Arqueologías, Antropologías e Historias de la Alimentación en Suramérica**, Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba, p. 25-45.
- Madrazo G. 1981. Comercio interétnico y trueque recíproco. Equilibrio interétnico, **Desarrollo Económico. Revista de Ciencias Sociales**, 21(82): 213-230.
- Navarro G. y Maldonado M. 2002. *Geografía ecológica de Bolivia, vegetación y ambientes*. Santa Cruz: Editorial Centro de Ecología Difusión Simón I. Patiño.
- Novara LJ. 1993. *Rosaceae*. In: Novara LJ (Ed.), **Flora del Valle de Lerma Aportes Botánicos de Salta**, 2 (11): 1-44.
- Pérez Galán B. 2008. El patrimonio inmaterial en proyectos de desarrollo territorial en comunidades indígenas de los Andes Peruanos. **Revista Electrónica de Patrimonio Histórico**, 3 (1): 2-21. Disponible en <http://www.revistadepatrimonio.es/revistas/numero3/patrimonio/estudios/articulo8.php>. [Último acceso 30/7/2015].
- Pochettino ML. 2004. La predictividad de la Etnobotánica en un contexto globalizado o Cuál es el futuro del “pipi” (*Petiveriaalliaceae*)? **Proceedings III International Symposium of Ethnobotany Disciplines**, Canoas, Brasil, Septiembre 2004 (en CD), 12 p.
- Reboratti C, Arzeno M y Castro H. 2003. Desarrollo sustentable y estructura agraria en la Quebrada de Humahuaca. **Población y Sociedad**, 10-11: 193-213.
- Remedi FJ. 2002. El consumo alimentario como realidad plural. Similitudes, divergencias, cambios y permanencias dietarias en la Córdoba de entre siglos. In: Mariani V. (Ed.), **La cocina como patrimonio (in) tangible**. Temas de Patrimonio 6, Buenos Aires: Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, p.75-86.
- Riat P y Pochettino ML. 2014. Para usar o para eliminar? El uso local del monte santiagueño (Argentina) y el avance de la agricultura industrial. **Zonas Áridas**, 15: 68- 91.
- Stampella PC, Lambaré DA, Hilgert NI y Pochettino ML. 2013. What the iberic conquest bequeathed to us: the fruit trees introduced in argentine subtropic, their history and importance in present traditional medicine. **Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine**. Article ID 868394, 17 pages. Doi: 10.1155/2013/868394.
- Teruel A. 2005. Estructuras agrarias comparadas: la Puna argentina y el sur boliviano a comienzos del siglo XX. **Mundo Agrario**, 6 (11). Disponible en: <http://www.mundoagrario.unlp.edu.ar>. [Último acceso 30/7/2015].
- Torres GF, Bianchetti MC y Santoni ME. 1985. La dieta de los campesinos del Valle Calchaquí y de la Puna y sus determinantes culturales. **Kallawaya**, 1: 1-46.
- Troncoso C. 2003. El diseño de las estrategias de vida de los campesinos en Juella. In: Reboratti C. (ed.), **La Quebrada. Geografía, Historia y Ecología de la Quebrada de Humahuaca**, Buenos Aires: Editorial La Colmena, p. 139-160.