

La equivocación de las cocinas: humos, humores y otros excesos en los Andes meridionales

Francisco Pazzarelli

📍 Instituto de Antropología de Córdoba-Conicet | Córdoba, Argentina
✉ fpazzarelli@hotmail.com

RESUMEN

Este trabajo se ocupa del equívoco revelado durante un proyecto de construcción de cocinas económicas, llevado adelante por un programa de financiamiento internacional en una pequeña comunidad aborigen de Jujuy (Argentina). Dos puntos de vista se encontraban articulados allí. Por un lado, el diagnóstico del proyecto aludía a un ambiente sobreexplotado, con uso desproporcionado de leñas y excesos de humos relacionados con problemas de salud y calentamiento global. Por otro lado, las relaciones locales referían a un paisaje infraexplotado, con los fogones integrando una amplia red de relaciones distribuida a lo largo del espacio habitado y en conexión con múltiples humores (vientos, lluvias, lagunas). Sugiero que estas perspectivas encarnan una “equivocación” (sensu Viveiros de Castro) y antes que un simple error o falla de comunicación, se manifiestan como conexiones parciales entre formas homónimas de referir a lo ‘mismo’ que se abren hacia mundos diferentes: humos y humores.

PALABRAS-CLAVE

Equívoco, Culinaria, Paisaje, Naturaleza-cultura, Andes.

Comer ou não comer é a mesma coisa...

Flávio de Carvalho, 1947

HUMOS

Dos consejos son los que generalmente reciben aquellos que entran por primera vez a una cocina en los cerros jujeños: agachar la cabeza para no golpear con el techo bajo cubierto de tizne y entrecerrar los ojos para protegerse del humo. El primero se materializa en un cuerpo encogido y sentado en algún pequeño banco del cuarto, el segundo viene acompañado de ojos enrojecidos y un par de lágrimas que brotan a causa del humo. Los fogones están encendidos todo el día —en ocasiones, también la noche—, y el humo no cesa de llenar cada resquicio del lugar; para esa mirada irritada, no habrá otra recomendación que la de *esperar hasta que los ojos se acostumbren*¹.

La calidez de las cocinas y comidas de Huachichocana, no obstante, recompensa con creces estas esperas. Emplazada entre profundas quebradas que conectan en unos pocos kilómetros a la región de quebrada (2300 MSNM) con la de puna (4200 MSNM), esta pequeña comunidad del departamento Tumbaya (Jujuy, Argentina) es la protagonista de las páginas que siguen. Las siete familias que la componen poseen una economía agrícola pastoril (basada en el cultivo de papa, maíz y alfalfa —entre otros— y la cría de cabras, ovejas y llamas) con una cierta movilidad estacional, que les permite ocupar diferentes regiones ecológicas a lo largo del año. En cada uno de los lugares ocupados, sus fuegos y humos culinarios se reproducen de formas específicas, haciendo uso de un amplio repertorio de fogones. No obstante, las cocinas siempre concentran esas intensidades del calor y de los humos a las que apuntan los consejos anteriores.

En este trabajo, me interesa detenerme en estas relaciones, que fundan las experiencias de buena parte de la culinaria cotidiana de los cerros jujeños (y andina más general, por qué no), para considerar qué sucede cuando se intenta reducir los excesos de humo mediante cambios e innovaciones en las estructuras materiales de las cocinas. Los intentos a los que me refiero se vinculan a programas de desarrollo que dialogan desde hace años con las comunidades aborígenes mediante la definición de distintos proyectos. Me interesan aquí aquellos que articulan diferentes tipos de argumentos de sobre ‘humos’, ‘irritaciones’ y ‘excesos’ que, a primera vista, poco tendrían que ver con las articulaciones nativas sobre lo mismo y que, sin embargo, resultan, en cierto modo, ‘exitosos’. En otras palabras, este trabajo discute cómo esa particular conexión entre ‘proyectos’ y vida cotidiana es torsionada y modulada al calor de las relaciones que los huacheños reclaman como relevantes.

¹ Utilizo *cursivas* para resaltar expresiones del castellano andino local, comillas dobles (“”) para citas de otros autores y comillas simples (‘’) para resaltar expresiones de mi autoría.

De todos modos, no deseo presentar esta relación como producto de una falta de diálogo entre instituciones y comunidades (aunque claro, eso también existe); lo que sugiero es que los humos constituyen el eje de lo que Viveiros de Castro (2004) denomina “equivocación”. Una equivocación, antes que un simple error de comunicación, es “una falta de comprensión de que los entendimientos no son necesariamente los mismos y que no están relacionados con formas imaginarias de ‘ver el mundo’, sino a los mundos reales que están siendo vistos” (Viveiros de Castro, 2004: 11, mi traducción). Como intentaré argumentar en lo que sigue, la comunicación entre técnicos y huacheños se manifiesta como una conexión entre formas homónimas de referir a lo ‘mismo’, a saber cocinas y humos, que sin embargo se abre hacia mundos diferentes; o, en otras palabras, que cuando se la sigue en sus contornos, la equivocación de las cocinas nos acerca a las condiciones de existencia de *humos* que no son exactamente aquellos que los programas se ocupan de cuantificar. Así, se trata de mapear y distinguir esos contornos, pero no de ‘explicar’ la equivocación; del mismo modo, no se trata de encarar la imposible tarea de “corregirla” (como advierte Viveiros de Castro, 2004), sino de reconocerle su propio peso específico y su potencial (ahora me inspiro en los huacheños) *fértil*.

Para avanzar sobre estas ideas, intentaré pasar por algunas situaciones etnográficas, siguiendo para ello otro consejo local —en este caso, sobre el modo de conocer y que se reporta a la comparación privilegiada de distintas versiones sobre lo ‘mismo’ (Lema y Pazzarelli, 2015). Y como lo ‘mismo’ no puede ser sino producto de equivocaciones, el objetivo final de las conexiones que forman este texto es torsionar la imagen del ojo irritado en la cocina como ‘ojo interpelado’.

LA MULTIPLICACIÓN DE LAS COCINAS

Cuando llegué por primera vez a Huachichocana, lo hice animado por la posibilidad de encontrarme con el calor de sus fogones, que había conocido a través de algunas fotografías que mi colega (V. Lema) había tomado solo unos meses antes. Interesado en una antropología de las relaciones culinarias, quería inmiscuirme en esos espacios organizados en torno de los ‘clásicos’ fogones andinos²: estructuras levantadas en el piso, con barro amasado, adobes y/o piedras, de entre unos 30 a 40 centímetros de alto, con espacio para colocar un mínimo de dos ollas. En ellos, el fuego se logra a partir de la combustión de leñas de distintas especies recolectadas en la zona o con la ayuda de *cautos* (panes de *guano* seco). Pueden adoptar diferentes morfologías y se ubican generalmente en las esquinas del cuarto o junto a alguna de sus paredes laterales, en ocasiones compartiendo el espacio con cocinas a gas y con otros fogones ubicados en los patios. Se mantienen encendidos la mayor parte del día, consumen leña de

2 La complejidad de las cocinas y estructuras culinarias huacheñas merecerían una descripción detallada que les hiciera mayor justicia. Sin embargo, atendiendo a los límites de este trabajo, me concentraré solo en la descripción de las relaciones que interesaban al *proyecto*. En este sentido, usaré ‘fogón’ para referir a todas las variaciones de los fogones ‘clásicos’; dejaré el término ‘cocina’ para señalar al cuarto en donde se prepara la comida que, la mayoría de las veces, alberga a los fogones; mientras, *cocina económica* apuntará de forma exclusiva a las nuevas estructuras construidas.

forma constante y suelen inundar los cuartos de un *humo* espeso que dificulta la visión y hace *picar* (picazón y lagrimeos) a los ojos poco acostumbrados. Para mi asombro, no obstante, cuando llegué a la comunidad, algunos de esos fogones habían cambiado y ya no encontré aquél de la fotografía.

Tales cambios eran resultado de un *proyecto* que articuló—durante 2009-2010— a varias comunidades aborígenes de la región y promocionaba la construcción y uso de *cocinas económicas*. Estas cocinas, también denominadas *ahorradoras de leña*, se conformaban de estructuras tipo cajas rectangulares, de un metro o un metro y medio de altura, levantadas con adobes y finalizadas con una chapa sobre la cual se apoyaban las ollas. Las leñas se introducían por una pequeña puerta frontal, que regulaba la entrada de aire y permitía reducir los consumos de leña. Terminaban en tubos-chimeneas que extraían el humo fuera del cuarto y proporcionaban una buena irradiación para calefaccionar el lugar. Este modelo básico de *cocina*, proyectado inicialmente, se ampliaba, en algunos casos, a un sistema de cañerías y canillas de agua caliente que aprovechaban el calor generado—que, a veces, incluso devinieron en duchas. Como otro complemento, el *proyecto* contemplaba también la construcción de *hornos económicos*: estructuras que combinaban adobes junto con tambores y estructuras de metal, que permitían hornear—pan, por ejemplo— también mediante un uso ‘eficiente’ de leñas.

Este *proyecto* se inscribía dentro de programas de financiamiento que promovían una serie de evaluaciones y adaptaciones de conocimientos y prácticas tradicionales—en las áreas de cocina, agricultura, pastoreo—, coordinados por el Programa Pequeñas Donaciones del Fondo para el Medio Ambiente Mundial, administrado por el Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo y organizado sobre la base de los “Objetivos del Milenio” (PPD/PNUD, 2011)³. En el caso de las cocinas, partía de una doble evaluación sobre las condiciones de vida locales. Por un lado, consideraba que la recolección tradicional de leña era muy dificultosa para las familias, que no conseguían dar cuenta debido a la falta de personas—por migraciones, por ejemplo—y a una escasez de biomasa causada, entre otras cosas, por procesos de desertificación resultantes del sobrepastoreo y del uso indiscriminado de recursos locales. Por otro lado, el uso de fogones tradicionales que consumían demasiada leña impactaba sobre lo anterior, al tiempo que generaba un exceso de *humo* que se tornaba tóxico para la salud visual y respiratoria al acumularse en las cocinas, contribuyendo además con la emisión global de gases de efecto invernadero. En términos de uno de los técnicos relacionado con el proyecto, las *cocinas económicas* permitían *adaptar de forma amigable* conocimientos y prácticas locales en el marco de objetivos globales de desarrollo sostenible y usos eficientes de recursos⁴.

3 Los ocho Objetivos de Desarrollo del Milenio, sugeridos por la ONU en el año 2000, suponían la promoción de diferentes tipos de acciones y proyectos hasta el año 2015; las cuatro metas del séptimo objetivo, que enmarcaba parte de los proyectos considerados aquí, se proponía “Garantizar la sostenibilidad del medio ambiente”. La lectura de informes y evaluaciones de proyectos similares realizados en regiones cercanas (PPD/PNUD, 2011) y en comunidades de Bolivia (PPD/PNUD, 1996) son útiles para conocer algo de la historia, lógica y resultados de esas intervenciones.

4 Un *proyecto* similar proporcionó “cocinas solares” a comunidades de la quebrada y puna jujeñas. En nuestro caso, solo la escuela local posee una de estas cocinas, que casi no es utilizada.

Mi primera reacción —tal vez por haber sentido mi romanticismo herido— fue la de una sorpresa ingrata: algunas cocinas habían cambiado su estructura interna y, con ello —estaba ‘obligado’ a pensar—, quién sabe qué otras cosas. Durante un tiempo, entonces, me encontré interesado en comprender los detalles de esta introducción, intentando conocer y reconstruir cómo se había desarrollado el *proyecto* y tratando de evaluar, junto con las personas, cuáles eran los cambios que estas nuevas estructuras traían consigo. Al cabo de un tiempo, no obstante, lo primero que tuve que desestimar fue la propia idea de que las *cocinas* habían sido ‘introducidas’. Por el contrario, lejos de constituir algún tipo de ‘donación compulsiva’⁵, el *proyecto* se había nutrido de un buen número de asambleas y reuniones, entre distintas comunidades y técnicos, donde se habían consensuado sus características; incluso, la ampliación del módulo básico hacia las cañerías y *hornos económicos* había sido propuesto por las propias comunidades. Una vez decidido todo, se otorgó el dinero a cada una de las familias participantes, brindando autonomía para comprar las estructuras que serían montadas luego, mediante trabajo familiar. Es decir, fuera del módulo básico del esquema original y de la característica esencial de ser *económicas*, las *cocinas* difirieron entre sí desde el momento en que se construyeron. Incluso, algunas familias demoraron mucho la construcción y otras nunca comenzaron. En este sentido, si la ‘introducción’ no había sido tal, la generalización *cocinas económicas* tampoco daba cuenta del proceso, ya que cada una de ellas fue distinta y modificó diferencialmente las arquitecturas y cotidianidades anteriores.

Esto se vinculaba con las distintas formas en que se organiza la vida familiar y productiva. Las familias habitan el lugar en el marco de un sistema integrado de *casas* y *puestos* que revela, entre otras cosas, diferentes esquemas en los movimientos anuales de pastoreo. En ellos, las *casas* constituyen las residencias oficiales de cada familia, mientras que los *puestos* —o *estancias*— se encuentran vinculados, casi exclusivamente, con el manejo de los animales. Así, las familias ocupan diferentes locaciones a lo largo del año, en períodos que van desde los 15 días hasta algunos meses, en función de las variaciones estacionales, del tamaño y necesidades de sus *haciendas* de animales, y de la cantidad de espacios que ocupan; algunas solo tienen una *casa* y nunca se mudan, mientras que otras llegan a mudarse más de cinco veces por año, produciendo coreografías espaciales que conectan materialmente a los lugares entre sí (Pazzarelli, 2014b; ver también Tomasi, 2011). Aunque breve, esta caracterización sirve para señalar que casi todas las familias poseen más de una cocina; incluso, en un pasado no muy lejano, estos traslados incluían hasta el transporte de brasas de un fogón a otro. Por lo tanto, considerando que el *proyecto* financiaba una estructura por familia, ello nunca significó la desaparición total de los antiguos fogones: las *cocinas económicas* se construyeron en las *casas*, y los fogones sobrevivieron, en

5 Llamo ‘donaciones compulsivas’ a aquellas que llegan a las comunidades sin avisos o contactos previos; incluyen desde comida hasta computadoras (inclusive para comunidades sin luz eléctrica). Por el contrario, la idea de proyecto supone instancias colectivas de discusión y consenso.

los *puestos*. Algo similar sucedió con los *hornos*: no suplantaron a los antiguos, sino que fueron construidos generalmente al lado, en los patios, con lo que cada familia ahora tiene dos hornos, el *de pan* y el *económico*.

Es decir, considerando el número general de nuevas *cocinas* construidas, podría decirse que se produjo una suerte de multiplicación de estructuras vinculadas a lo culinario. En ningún caso, los fogones fueron eliminados de forma absoluta, y los hornos se duplicaron. La mayoría de las familias quedó entonces en una situación de múltiples opciones: a los antiguos fogones, *hornos de pan* y cocinas a gas se sumaron las cocinas y los hornos *económicos*⁶. A simple vista, esto contradeciría las expectativas del *proyecto* sobre reducción de leñas y *humos* que no parecen haber coincidido con las motivaciones locales al momento de armar las nuevas cocinas —ni que decir de aquellos que demoraron la construcción o de quienes nunca lo hicieron.

Un ejemplo revela este otro lado del *proyecto*. A diferencia de otras, una de las familias que no construyó su cocina solo posee una *casa*; no tiene *puestos* y sus animales no frecuentan otro corral. Esta familia, en consecuencia, apenas tiene un fogón. En ocasiones, utilizan una cocina a gas para lograr preparaciones diferentes, o cuando se quedan sin leña; situación bastante frecuente, dado que justamente ellos cuentan con poca mano de obra para las tareas diarias (a veces, hasta compran leña en un pueblo cercano). Esa familia construyó el *horno económico* junto al *de pan* (es decir, ahora tienen dos) pero todavía no hicieron nada con la cocina. A pesar de ser los ‘beneficiarios tipo’ (pues poseen poca mano de obra y sufren la escasez de leña), todavía están *esperando* y *pensando* para decidir si la construyen. Una situación como esta constituye un *problema técnico* —aparentemente frecuente, como expresaba uno de los responsables— pues, al exceder los plazos estipulados para la construcción, se reducen los índices de auto-evaluación de este tipo de *proyectos*, dificultando replicaciones futuras.

Sin embargo, desde el punto de vista huacheño, estas ‘negativas’ no se traducen como un rechazo al *proyecto*, sino como la decisión de tomar más tiempo para *pensar* y *ver qué hacer*; decisión que apunta hacia el primer pliegue de la equivocación que me interesa mapear. Para hacerlo, no obstante, creo que no debemos preguntar por qué no se construyó una cocina —¿pregunta ‘técnica’, tal vez?—, sino, al revés, interrogarnos sobre qué sucedería si se lo hiciera: en el caso anterior, siendo familia de una única *casa*, ella perdería su único fogón. En lo que sigue, entonces, me interesa sugerir que aunque construir una *cocina económica* sea ‘posible’, las razones para no perder un fogón exceden cualquier guía descriptiva de financiamiento internacional. *Pensar qué hacer* no es una solución intermedia, que se queda a medio camino; más bien, parece apuntar a la posibilidad simultánea de acordar y no acordar con el *proyecto*, sin que eso sea una contradicción. En otras palabras, parece señalar la posibilidad huacheña de habitar la equivocación y de volverla ‘productiva’, abierta hacia otras posib-

6 Esta multiplicación tiene otros desdoblamientos en lo que refiere a la organización culinaria diferencial del espacio habitado: por ejemplo, como las casas albergan fiestas y rituales colectivos, la construcción de cocinas y hornos económicos en esos espacios colabora con estos eventos, que precisan de enormes cantidades de comidas. Los *puestos*, en cambio, pueden subsistir con pequeños fogones familiares (aunque a veces también poseen grandes cocinas). En algunos casos, esta convivencia de cocinas era comprendida por los técnicos como remanencias de lógicas pasadas, como testimonios materiales de una vida anterior o como resabios de la costumbre. Miradas similares se encuentran en la evaluación de proyectos desarrollados en comunidades indígenas de Bolivia, donde se reconoce no haber explicación para el “fenómeno” de convivencia de cocinas una vez construidas las económicas (PNUD, 1996: 16).

ilidades. Podría, entonces, adelantar una idea para lo que sigue: ni todos los fogones deben apagarse, ni todos los excesos son malos —*humos* incluidos.

EXCESOS, 1

Si uno pregunta si la leña es un recurso escaso, los huacheños generalmente expresan que donde ellos viven *no hay leña* e incluso que cada vez hay menos. Una respuesta como esa —que yo mismo y los técnicos escuchamos muchas veces— parece un atestado claro que, en principio, se reporta a una condición ambiental y que no podría ser explicado más que volviéndolo a repetir: no hay leña. Sin embargo, en Huachichocana habitan no más de siete familias en un amplio territorio de quebradas y puna, que debería poder proveer de leña a sus, consecuentemente, siete fogones de uso simultáneo. Pero no lo hace: *no hay leña*. Aquí es solo atendiendo al sentido relacional de ‘hay’ y de ‘leña’ —verbo y sustantivo de la oración—, que se revelan aquellos desdoblamientos que permiten llevar a serio esta expresión. Para avanzar sobre eso voy a compararlo con un episodio similar.

En una ocasión, estaba realizando un viaje con algunos huacheños hacia Susques, un pueblo del altiplano jujeño, cuando en el ómnibus nos encontramos con un anciano que vivía en un paraje cercano. Al reconocerme *gringo*, comenzó a contarme cosas acerca de su lugar de origen, una pequeña comunidad de pastores donde se hacía cada vez más difícil vivir porque *ya no hay agua*. Cuando el anciano se bajó del ómnibus, en el medio del altiplano caliente y azotado por el viento, pregunté a mis amigos si aquello se debía a la falta de lluvias o si acaso eran *los ojos de agua* —vertientes naturales— que se estaban secando por razones que yo desconocía. Me respondieron que el problema de la falta de agua era la falta de personas.

En Huachichocana, como en otras regiones cercanas, ni las cosas ni las personas ni cualquier otro ser existen fuera de relaciones particulares. Ni la leña. Todo se encuentra imbricado en complejas relaciones, donde las cosas deben ‘llegar a ser junto con otras’, en el marco de implicaciones “mutuas” y “forzosas” (Martínez, 1976) definidas generalmente como relaciones de “crianzas mutuas” entre *criadores* y *criados* (Bugallo y Vilca, 2010; Bugallo y Tomasi, 2012; Lema, 2014; Lema y Pazzarelli, 2015). En este sentido, si *no hay leña* es porque ya no hay personas para *hacerla*. Y como cualquier otro modo local de *hacer*, la *cosecha de leña* sigue técnicas y procesos específicos de selección de especies y maderas, que son recolectadas y transformadas en el marco de las abigarradas relaciones que mantienen plantas y personas entre sí (y que incluyen, por ejemplo, hasta *permisos* y *señales* para derrumbar cardones muertos). De modo similar, *la carne se hace* (Pazzarelli, 2014a) y el agua —aquella canalizada con fines domésticos

desde las vertientes— también debe ser *criada* y *amansada* (Lema, 2014).

Entonces ¿significaría esto que, en realidad, ‘hay’ leña en el cerro, y las palabras huacheñas deberían ser reconsideradas? ¿O que los técnicos simplemente no comprenden lo que las comunidades dicen? Entiendo que no hay significados ocultos ni relativizaciones posibles en la expresión *no hay leña*: ella describe una situación ‘real’. Sin embargo, no refiere a la ‘realidad técnica’ de un ambiente externo sobreexplotado, y los motivos de esa escasez no deben procurarse en las prácticas tradicionales; por el contrario, la consecuencia lógica de las relaciones locales sería que *haya leña*. Leñas y agua son, ante todo, relaciones; y considerando eso, la negación *no hay leña* debería ser traducida como ‘no existen las relaciones que permiten hacer leña’. En palabras más técnicas, podría decirse que se refiere a la falta de ciertas relaciones que impide que la madera o la biomasa se transformen en combustible, generalmente porque las familias se reducen cuando las personas migran y dejan de vivir en el cerro.

Nótese, entonces, un detalle: la evaluación técnica coincide con la huacheña, pues ambos afirman que *no hay leña* para la cocina. No hay ahí ni un error ni una mala interpretación, sino una equivocación. Ella se percibe cuando vemos que, de un lado, la falta de leña sería consecuencia de una sobreexplotación con base en prácticas tradicionales —que necesitan ser *adaptadas* a tecnologías eficientes—, mientras que la perspectiva huacheña señala hacia lo contrario: es la imposibilidad de *hacer leña* como se hizo siempre lo que deja al cerro lleno de simples maderas. Los postulados finales son similares, pero las premisas iniciales son completamente diferentes (Viveiros de Castro, 2004: 17-18). Si comparamos esta situación con otros proyectos, el ‘problema de la leña’ sería tal vez análogo a la evaluación acusativa de “sobrepastoreo” que distintos programas de desarrollo hacen a los pastores puneños cuando evalúan índices de desertificación (Quiroga Mendiola, 2012). Casi imperceptible al inicio, el detalle de la equivocación no es pequeño: tras el pliegue inicial, se esconde una consideración del *hacer* local que involucra a las más variadas formas de las ‘existencias mutuas’.

EXCESOS, 2

El segundo ‘problema’ de los fogones, según las evaluaciones técnicas, es que, encendidos todo el día y consumiendo mucha leña —aquella que *no hay*—, producen un doble exceso tóxico de *humo*: por un lado, el que expiden las cocinas, que se sumaría al resto de las emisiones planetarias de CO_2 , colaborando con el efecto invernadero; por otro lado, el que inunda las cocinas, afectando e irritando los ojos y vías respiratorias de las personas, particularmente de las mujeres.

El primer tipo de exceso, aquél que se sumaría a las emisiones globales, es diferente del segundo. Pues, si en un caso, el *humo* afectaría el cuerpo humano

—como mostraré en lo que sigue—, en el, otro incidiría sobre un ‘bien común natural’ denominado técnicamente “clima” y “medio ambiente”, colocándose al lado de aquél que las grandes industrias con base en el carbón o en los combustibles fósiles depositan diariamente en la atmósfera. Este proceso de ‘distribución de culpa’, donde resulta difícil —por no decir, políticamente absurdo— discernir el rol de los siete fogones huacheños sobre un cambio climático que apunta hacia otro tipo de responsables, se produce nuevamente sobre algo ya señalado: supuestos desajustes inherentes a los conocimientos tradicionales en torno a la cocina y al uso de leñas. Es luego de estas evaluaciones que las comunidades son designadas como beneficiarias de una “tecnología eficiente”, como parte de desarrollos sustentables que involucran a las más variadas formas de *humos* dentro de las discusiones sobre cambio climático. Aquí, el *humo* huacheño forma parte del Holoceno (Latour, 2014). Volveré sobre esto al final.

Sobre el segundo de los *humos*, aquél que afectaría a los cuerpos de las personas —en su salud visual y respiratoria—, no podría menos que ‘estar de acuerdo’: los *humos* y vapores son constantes y molestan e irritan a los ojos desacomodados. Sin embargo, también es verdad que, en los recorridos que hice por diferentes cocinas, la sensación no siempre fue exactamente esa, pues existen distintas opciones dentro de la arquitectura local que, sin alterar ni los fogones ni las leñas, permiten disipar de formas más rápidas a los *humos*, regulando las concentraciones excesivas. Tales soluciones van desde la construcción de cuartos de cocina más grandes o abiertos hacia el exterior, hasta pequeñas salidas sobre los fogones, en la forma de pequeños agujeros o espacios sin ladrillos que pueden taparse y destaparse a voluntad. Es decir, en caso de las familias ‘coincidir’ con los argumentos preventivos anteriores, existirían respuestas locales para evitar las concentraciones excesivas de *humos*.

Para presentar el problema de otro modo, podría decir que el *proyecto* pretendía reducir el peligro de ciertas ‘conjunciones excesivas’: entre el *humo* y las personas —al extraerlo hacia afuera de las cocinas— y entre el *humo* y el ‘clima’ o ‘ambiente’ —disminuyendo el primero. Muchas familias, en cambio, menos preocupadas con evitar dicha conjunción, multiplicaron sus opciones culinarias sin perder sus fogones y sus *humos*; otras, todavía siguen *pensando* cómo hacer las cosas. Este énfasis en no perder los *humos* constituye una *seña* clave de la equivocación, pues aquella conjunción extrema e ‘insalubre’ inherente a los fogones tradicionales es frecuentemente un lugar de reunión y comunicación con ‘otros’.

EXCESOS, 3

No hay que ir muy lejos en la etnografía andina para descubrir que los fogones, los fuegos y los *humos* de las casas constituyen los espacios de sociabilización

privilegiados de las familias indígenas (Allen, 2002; Archetti, 1992; Weismantel, 1994; Vokral, 1991). En Huachichocana esto no es diferente, y las cocinas se involucran fuertemente con la sociabilidad cotidiana, concentrando la preparación de comidas festivas y rituales, la curación de enfermos y, hasta hace poco tiempo, los partos y entierros rituales de placentas⁷. Podría decirse que, lógica y materialmente, las cocinas son uno de los espacios preferidos de la *crianza*. Así, también son espacios potenciales de interacción y comunicación con ‘otros’ no-humanos: sea porque en ellos se queman ciertos residuos corporales (uñas, cabellos) para que no sean *agarrados* por seres peligrosos o porque los modos del crepitar y de *hablar* del fuego y de las formas del *humo* son *señas* que se multiplican en cada evento culinario.

Definir una *seña* no es sencillo. Podría decir que constituyen pequeños eventos con los cuales las personas dialogan, que refieren y se conectan anticipadamente a situaciones y dominios que, en principio, no son los de su primera manifestación: por ejemplo, el cantar o silbido de algunos pájaros que anuncian algún peligro en el camino o la llegada de parientes (Pazzarelli et al., 2015). Las *señas* con origen en el fuego son muchas, como cuando el crepitar del fuego — cuando *habla* o *revienta*— y sus *humos* permiten anticipar las lluvias del verano. En estos casos, si el fuego *humea* mucho y es difícil encenderlo, es *seña* de que las lluvias seguirán; en cambio, si *arde* —enciende— rápido y con *humo normal*, es *seña* de que las precipitaciones disminuirán o terminarán. Aquí, la *seña* no habla sobre la condición de las leñas que está quemando, sino sobre las que quemará. Es decir, refiere a la condición futura de las maderas mediante un sistema de referencias cruzadas: durante la época seca, las leñas *arden* bien, pero si comienzan a *arder* ‘como si’ estuvieran húmedas —con dificultad y un *humo* espeso que hace lagrimear los ojos—, es *seña* de lluvias cercanas que finalmente humedecerán la madera. Sucede lo mismo al revés: durante la época de lluvias, las leñas están húmedas y es difícil encenderlas; pero, si comienzan a *arder* ‘como si’ estuvieran secas, es *seña* de que las lluvias se alejarán y volverá el sol. Estas *señas* anticipan procesos que comienzan antes de que las personas puedan percibirlos: las leñas empiezan a secarse de la misma manera en que lo harán las lluvias, aunque las personas todavía no pueden ver eso, ni en el cielo ni en las maderas. Es solo a través del fuego que *habla* y del *humo* que hace *picar* los ojos que la *seña* se hace presente, conectando un evento con otro. La materialización definitiva del anuncio es la llegada de los vientos, que *secarán* las nubes y las leñas; en este sentido es que las *señas* del *humo* y del fuego pueden considerarse como ‘transformaciones culinarias del viento’ (Pazzarelli et al., 2015).

Este breve ejemplo es suficiente para suscitar una idea: los fuegos y los *humos* no comienzan ni terminan en la cocina, sus contornos no están allí. Pero esos contornos tampoco son cubiertos por las *cocinas económicas*, que ocultan

7 Desde hace años, las mujeres deben bajar al pueblo cercano o a la ciudad para dar a luz en un hospital. Aunque algunas lo hacen voluntariamente, otras reconocen que bajan solo porque se encuentran obligadas y añoran los partos al calor de los fogones, ayudadas por parientas y parteras, con el consecuente manejo ritual de cuerpos, fluidos y placentas.

parcialmente el fuego en sus cajas y extraen el *humo* fuera de la cocina, reduciendo literal y materialmente la manifestación de ciertas *señas*. O, como me dijeron una vez, en las *cocinas económicas*, el fuego *no habla* como antes. La posibilidad de quitar o reemplazar un fogón, entonces, también es una decisión que escapa a los límites de un cuarto de cocina para instalarse sobre los modos de ciertos diálogos y conexiones. Pues si el *humo* es una forma anticipada del viento, entonces puede ser mucho más: lugar de comunicación con ‘otros’, de ‘otro lado’. Eso claro, cuando el *humo* puede llegar a los ojos y hacer llorar a las personas.

Ahora bien, como es posible ya percibir, este juego de inversiones entre *señas*, vientos, fuegos, *humos* y lluvias no hace más que presentar los contornos de un conjunto de relaciones que no se completa en sí mismo, sino que se abre para otras conexiones con las cuales necesita ser conectado y comparado. El potencial de comunicación con ‘otros’ que los fuegos y los *humos* encarnan apuntan hacia una ‘vida’ multiplicada en la constelación de seres que habita el paisaje andino—vientos y lluvias entre ellos. Que esa situación exceda las expectativas de cualquier *proyecto* internacional no supone que esas relaciones (ni este trabajo) deban detenerse ahí. Entonces, si para comprender por qué *no hay leña* fue preciso comparar con *no hay agua*, para avanzar ahora sobre la ‘vida’ del fogón, es necesario pasar por los *humos* y *vapores* de una laguna. Porque las cocinas, como las lagunas, no solo ayudan a *criar*; también comen.

EXCESOS, 4

Ramiro tiene 16 años y vivió entre los cerros desde que nació. Los conoce casi a la perfección; o por lo menos todo lo que se supone que un joven de su edad debe conocer. Hace poco más de tres años terminó la escuela primaria local y *bajó* a cursar la secundaria en uno de los pueblos cercanos. Todos pudimos percibir que el cambio no había sido de su total agrado: no comprendía a los nuevos profesores y le costaba vivir lejos de su familia. No obstante, seguía en la escuela y subía a la comunidad cada semana para quedarse todo el tiempo que podía. En un momento me pidió ayuda para realizar las tareas, con lo cual combinamos una serie de encuentros. La tarde en que nos dedicamos a “Biología”, Ramiro abrió sus carpetas y me mostró un dibujo coloreado. Era el paisaje de Huachichocana, visto desde la puerta de su casa: cerros imponentes y llenos de colores, casas, árboles, animales, pájaros. De las cocinas de las casas salía *humo*, pues era un paisaje con gente. Reconocí los lugares que había dibujado e incluso me dijo que, detrás de los cerros, estaba la *Laguna Negra*, que habíamos visitado juntos un tiempo atrás. La tarea escolar era identificar en el dibujo los componentes “bióticos” y “abióticos”, y Ramiro argumentó no comprenderla del todo.

Le pregunté si entendía esa distinción, y respondió que era la diferencia entre *lo que tiene vida y lo que no, supuestamente*. La tarea era de verdad complicada, pues sumado a la imposibilidad de trazar una línea que dividiera “biótico” de “abiótico” en el paisaje local, Ramiro me había aclarado que allí atrás estaba la *Laguna Negra*. Adrede o no, ese detalle lo complicaba todo, pues él sabía que yo había sido bien enseñado y entendía que si algo le sobraba a aquella laguna era, justamente, vida.

Durante algún tiempo, los huacheños nos habían hablado sobre la *Laguna Negra*, ubicada en el altiplano, en los límites entre su comunidad y otra. Deseosos de conocerla, un día organizamos un viaje con Ramiro y su madre. Fue una caminata de dos días de ida y vuelta, que nos permitió llegar hasta la *Laguna Negra*, conocer a la pequeña *Laguna Colorada* que se encuentra en el camino e incluso visitar parajes desconocidos. El emplazamiento de estos bancos de agua constituye parte de un paisaje sobrecogedor, entre cerros de formas suaves que circundan las mesetas altiplánicas, superando los 4000 msnm. Estas lagunas son conocidas por ser muy peligrosas: se irritan fácilmente y descargan su furia ante caminantes desprevenidos. Afortunadamente, nada pasó con nosotros pues nuestros guías, Ramiro y su madre, sabían reconocer el cambiante *humor* de sus aguas.

Estos cambios de *humor* son generalmente precedidos por *señas*, como la del cambio de color de sus aguas. Una *seña* clara de irritación es la aparición de un *vapor* que se desprende de la superficie: *un humito que le sale del agua es seña* de que la laguna *está enojada* —o enojándose—, que está *queriendo comer* o que ya *está comiendo*. En otras palabras, estas *señas* refieren a un enojo que responde a diferentes causas —generalmente, personas y animales que se aproximaron a *molestar*— y puede terminar con un rapto de furia de la laguna que encrespa sus aguas formando olas, *comiendo* a aquél que se aproximó a sus peligrosas orillas. La prueba de que ha sido ella quien los *comió* es la devolución que sus aguas hacen de los *huesos limpios y pelados* —es decir, ya sin carnes—, *al año*. En este contexto, algunos no dudan en llamar a la *Laguna Negra* como *Encantada*, y abundan las historias de personas y animales que fueron seducidos —o casi hipnotizados— y luego tragados. Esto vale también para los *ojos de agua*, que exhalan vapores, *enferman* y *comen* a personas y animales, devolviendo los huesos *al año*; suele decirse también que las lagunas tienen *ojos*⁸.

En un testimonio recuperado por Vilca (2009b), un poblador de la puna jujeña resumía,

A la Laguna Brava (del Chañi) nu hay qui arrimarse, ni hay que dejar que si arrime la hacienda. La laguna tiene un ojo bravo que come los gentes y los animales. Se come los gentes y los animales que si arriman. Y al año tira las osamentas. Y ahí se ven las osamentas de los gentes y los animales comidos.

8 Las lagunas son parte importante de la sociocosmológica local en muchas regiones de los Andes: tienen género (hay lagunas masculinas y femeninas), se casan e incluso poseen la capacidad de parir seres, especialmente animales, que pasan a formar parte de este 'lado' del mundo. Es constante la descripción de la peligrosidad de sus orillas, donde pastan las illas de los animales o descansan las sirinas a la espera de hombres despistados; suelen ser también objeto de atenciones rituales, en la forma de challas (libaciones) en el camino o, incluso, del dar de comer en agosto (Arnold y Yapita, 1998; Ricard Lanata, 2007; Bugallo, 2009; Mariscotti, 1978; Vilca, 2009a, 2009b). Una diferencia importante con los ojos de agua es que estos entran en relaciones más directas con las personas al ser utilizados para riego o consumo (Lema, 2014); luego de abandonados, no obstante, pueden transformarse nuevamente en 'salvajes' y peligrosos, o bien secarse, como relataba el anciano al contar que ya no había agua.

Por ese peligro se llama Laguna Brava. Eso es misterio de la Pachamama (Felipe Choqui, 15 años. El Chañi, Jujuy, 1953; mi resaltado).

Lejos, entonces, de cualquier idea de cuerpo de agua inerte, las lagunas constituyen uno de los tantos seres que puebla el ‘paisaje’ andino. Y aunque es cierto que la *Laguna Negra* no pudo ganarse el rótulo de “biótica”, también es verdad que no necesita de ninguna autorización escolar para devorar a quienes se posan en sus orillas; menos aún para exhalar un *humito* cada vez que está de *mal humor* y digiere a sus víctimas. Esta *seña* coloca nuevamente la relación entre *humos* y ciertas ‘vitalidades’ no humanas, que se manifiestan y comunican con personas y animales, quienes pueden leer y decodificar los mensajes; incluso, un registro histórico identifica algunos de estos *humitos* lacustres como de origen ‘culinario’⁹. Pero no es solo eso: las lagunas terminan de delinear los contornos de nuestros *humos* al situarlos más explícitamente en el marco de cierta socialidad que articula *crianza* y devoración. Como los *ojos de agua* o las cuevas en los cerros, las lagunas encarnan ‘puertas’ que instauran la posibilidad de cierta comunicación con un ‘otro lado’—de las potencias no-humanas, de los muertos. Estas interacciones, que de un extremo se definen por una mutualidad criadora—los *ojos de agua se amansan y crían*—, de otro extremo se resumen como una “interfagocitación” (Bugallo y Vilca, 2011) o devoración mutua. En otras palabras, como si la posibilidad de vivir en ‘este lado’ del mundo se efectuara apuntando a la *crianza* como una forma ralentizada o diferida de devoración. O en palabras del cerro: *la Pacha nos cría y después nos come*.

Todo esto es importante porque permite volver ahora a las cocinas y descubrir que sus *humos* esconden también estas relaciones. Y eso porque aquél mencionado carácter de ‘puertas’ no pertenece solo a las formaciones ‘naturales’ del paisaje; por el contrario, los socavones—‘artificiales’—de las minas, las *bocas* cavadas por las personas para alimentar a la Pachamama o las *apachetas*¹⁰ pueden devenir también espacios de comunicación-*crianza*-devoración. Incluso, ni las casas—que incluyen cocinas, claro—son habitadas sin antes *matarlas* ritualmente—en los rituales de *flechadas*—para que no se coman a los nuevos dueños (Tomasi, 2011). La laguna, entonces, permite volver a las cocinas así, mediante torsiones que sugieren que si un *ojo de agua* es una ‘puerta’, los fuegos culinarios pueden entonces ser “vertientes de fuego” (Delfino, 2001: 123¹¹).

HUMORES

No es extraño que la expresión privilegiada de la irritación o de un cambio de *humor* de una laguna sea la aparición de un *humito* sobre la superficie de sus aguas. Además de todos los ejemplos ya brindados, en los cerros y altiplano

⁹ Este registro proviene de la localidad puneña de Abralaite y señala que, en un lugar hoy llamado “Abra de la Laguna”, una laguna se “comió” a un hombre, sospechoso de asesinato, junto a su mula. Con el tiempo, la laguna se secó pero el lugar sigue siendo peligroso: “En los días de mucho viento, dicen, que del lugar que ocupó la laguna se levanta una especie de humo blanco, que lo atribuyen a que ‘el hombre malo está haciendo su comida’” (Encuesta Nacional de Folclore, Caja Jujuy, Abralaite, Escuela n° 67. Libro n° 66, 2° envío, Folio 1, frente y verso—mi resaltado).

¹⁰ Montículos de piedras que señalan hitos o espacios importantes (o peligrosos) en los caminos.

¹¹ El carácter de ‘puerta’ de aguas y fuegos es bellamente sugerido por Delfino: “La vertiente y el horno (en la mirada indígena, la vertiente de fuego) pertenecen a la pachamama, con signos inequívocos de que las personas no desean arriesgarse al peligro potencial de incitarla” (Delfino, 2001: 123, mi traducción).

jujeños, los *humitos* o *vapores* se vinculan a diferentes formas de movimientos de aire, vientos o remolinos que encarnan a seres no humanos —o son *señas* de su presencia cercana—, a los sahúmos propiciatorios que marcan los rituales de *dar de comer* a la tierra o de *señaladas*, a las quemadas de ofrendas —llegando a los ‘humos servicio’ en otras regiones—, e incluso a los procesos de separación de los *ánimus* y energías de los cuerpos materializados en emanaciones de vapor y deshidrataciones (Allen, 2002; Bugallo y Vilca, 2011; Lema y Pazzarelli, 2015; Mariscotti, 1978; Pazzarelli, 2014a; Vilca, 2009a, 2009b). En otras palabras y siguiendo las enseñanzas de la laguna, podría decirse que es el *humo* como *humor*.

Pero estaría generalizando de más si dejara esta ‘vida’ en términos demasiado abstractos. El *humito* de las aguas me lleva a resaltar el particular *humor* de la laguna: si la *seña* comienza con *humo*, solo se completa en los huesos. Pues aunque existen historias sobre supuestos testigos, lo cierto es que las lagunas suelen comer en soledad y sin ser vistas: la ‘prueba’ de la devoración viene después, cuando las aguas escupen las osamentas *limpias* o *peladas* a las orillas, como *señas* de una digestión bien hecha. El *humo* apunta hacia ‘otro’, pero a través de sus afectos; en este caso, de su capacidad de comer y digerir. Es el *humo(r)* como devoración.

El por qué las lagunas devuelven huesos —¿acaso su estómago sobrehumano no podría digerir todo?— sería tema para otro trabajo; lo relevante aquí es que *al año* las aguas los devuelven *limpios*. En el testimonio recuperado más arriba, un pastor caracterizaba todo ese proceso como un *misterio de la Pachamama*. Tal vez no podría ser de otra manera, pues la Pachamama hace lo mismo: cada agosto, las personas abren sus *bocas* construidas en la tierra —‘puertas’ por excelencia hacia un ‘otro lado’— para *darle de comer* y depositan en ellas las comidas que le prepararon. No sin antes, pero, encender los sahúmos que envuelven a todos los presentes —lo que permite abrir las *bocas* sin peligro—, y conferir que los huesos de las ofrendas del año anterior fueron devueltos *limpios*. Cuando las *bocas* de la Pachamama devuelven *al año* los *huesos pelados* es *seña* de que la ofrenda fue bien *recibida*; la *seña* opuesta, es decir, la de un rechazo, la constituiría el hallazgo de las carnes todavía adherida a los huesos¹². Sin lugar a eufemismos, podría afirmarse que la ofrenda *recibida* es aquella bien digerida. Los huesos que escupe la laguna no dejan de ser también la expresión de una digestión bien hecha¹³.

Lo interesante es que esa relación no termina —ni siquiera, tal vez, empieza— ahí. Esa inversión vuelve a ser torsionada en el momento en que se repara que la *tijstincha*, comida y ofrenda por excelencia elaborada para la Pachamama, no solo es objeto privilegiado de su digestión —*al año*, son los huesos de la *tijstincha* los que q—, siuedan *limpios*—, sino que su cocción puede describirse

12 Las *señas* de los huesos resumen una diversidad de diálogos entre personas y osamentas, animales o humanas, que se encuentran por azar o se desentieran con distintos propósitos (ver por ejemplo Bugallo, 2009).

13 Claro, hay diferencias entre la comida ofrecida en agosto a las *bocas* y el arrebato voraz de la laguna que termina con la vida de un desprevenido: ofrenda en un caso, arrebato en el otro. Siempre refiriendo a una digestión, no obstante, ambas situaciones parecen conectarse mediante una inversión: ‘ofrenda’ por un lado, ‘anti-ofrenda’ por otro.

como una versión transformada de todo lo anterior. Para llegar ahí, repasemos: el *humito* sobre la superficie del agua es una *seña* del *humor* de la laguna que se traduce, casi sin excepción, en hambre —como casi todo aquello que forma parte del ‘paisaje’ andino. Cuando esa hambre es satisfecha mediante el arrebato de algún cuerpo, la laguna digiere las carnes para devolver *al año* los huesos *limpios* y *pelados*. Ese *misterio* es similar al que se repite cada agosto cuando se abren las *bocas* de la Pachamama y se revelan los huesos *limpios* de las *tijstinchas* del año anterior.

La *tijstincha* está compuesta por grandes cortes de carne y mazorcas secas de maíz, que se hierve durante horas —es uno de los hervidos más largos de la culinaria local— para lograr que las carnes comiencen a desprenderse de los huesos, dejándolos *blancos*, *limpios* y *pelados* al retirarlos del agua. Esta conexión sensible con el tipo de digestión de lagunas, ollas y *bocas* —todos devuelven *huesos limpios*— no es extraña a los modos locales de pensar al hervido en ollas como una versión de la digestión —así como de otras transformaciones que ocurren en las barrigas humanas (Pazzarelli, 2010: 175). O en otras palabras, esa suerte de ‘predigestión’ de la *tijstincha* mediante hervido coloca a las ollas como una extensión de las *bocas*, al mismo tiempo que como una versión reducida (y, de nuevo, torsionada) de las lagunas. Si todo esto resulta familiar, lo que sigue no debería sorprender: la cocción —o predigestión— de la *tijstincha* requiere de mucha leña y produce, claro, mucho *humo*. Solo con este tipo de hiperhervido, metonomizado en el *humo* que inunda las cocinas durante horas, es posible que la olla devuelva huesos *limpios* y *pelados*.

Si el *humo* de los fogones apunta hacia ciertos *humores* —como sugieren las *señas* de las cocinas—, y si el *humor* de ciertas lagunas deviene devoración —como atestiguan las osamentas *limpias* en las orillas—, la *tijstincha* enseña que la digestión de sus ollas solo devuelve huesos *pelados* a expensas de un *humo* que hace llorar. Como si aquellos espacios y seres que encarnan la comunicación con el ‘otro lado’ —las *bocas*, las lagunas, los fogones y sus ollas— tuvieran la habilidad de digerir y *pelar* los huesos, pero a costa de perder algo en el camino: un *humito* que revela el esfuerzo de sus estómagos. Llegados a este punto, entonces, sería interesante preguntarse cuál es la *cocina económica*¹⁴ que se atreve a suspender el movimiento cósmico de esas tripas.

HUMO COMO EQUIVOCACIÓN

En uno de los agostos en que fuimos a *dar de comer* en la comunidad, subimos hasta la casa de una familia amiga a participar del ritual. Como las reglas de hospitalidad lo indican, apenas llegamos fuimos calurosamente recibidos y convidados a entrar a la cocina para desayunar un *mate con pan* y calentar los

14 En la evaluación de proyectos similares conducidos en Bolivia (ver nota 6), se reconocía que el tipo de construcción material que suponían las nuevas cocinas que involucraban mayoritariamente a hombres podía conllevar el “efecto colateral [del] eventual abandono de los ritos [femeninos] relacionados con el fogón y el fuego” (PNUD, 1996: 36). Debemos suponer que estos efectos sobre la ‘costumbre’ serían “colaterales” a los ‘beneficios’ directos sobre la salud y el ambiente.

cuerpos fríos por la caminata. Al entrar, la sorpresa fue grande: la *cocina económica* estaba encendida como de costumbre—esa familia fue una de las primeras en construirla—pero frente a ella, del otro lado del cuarto, se alzaba un fogón gigantesco, montado especialmente para cocinar la *tijstincha*. Rodeada de varios recipientes ubicados en diferentes niveles y recibiendo el calor de una multiplicidad de leños, una gran olla central burbujeaba feroz y entregaba carnes blandas y huesos *limpios*. El calor de ambos fuegos inundaba el cuarto entero. Mientras, como si compitieran entre sí, la chimenea de la *cocina económica* se esforzaba para extraer sus *humos* hacia afuera del cuarto y el ‘nuevo’ fogón nos hacía llorar con aquél otro *humo* espeso que no conseguía escapar por ningún lado. Una verdadera multiplicación culinaria.

Podría intentar desmenuzar esta situación etnográfica, demostrando cómo esa *tijstincha* podría haber sido cocida sin problemas en una *cocina económica*, sin necesidad de montar otro fogón. Lo cierto es que en ese momento la sorpresa me dejó sin preguntas y en seguida comenzaron los preparativos para un ritual que duraría más de siete horas. Lo que esta escena sí me permite afirmar es que, en la multiplicidad de cocinas que los huacheños reconocen y manejan, la posibilidad de ‘hacer humo’—o leña—está siempre presente—y operando—como virtualidad. Incluso en aquellas casas en donde los fogones antiguos parecen haber sido barridos, ellos vuelven a aparecer cada vez que son convocados. Las cocinas, aquél día, dejaban en claro que la equivocación del *proyecto* no puede ser “corregida” (como apunta Viveiros de Castro, 2004); en todo caso, puede ser habitada y multiplicada.

Cuando comencé este texto, lo hice con la intención de describir los motivos que daban origen a un *proyecto* sobre cocinas, deteniéndome en los argumentos que enfatizaban la necesidad de reconsiderar algunas prácticas y conocimientos tradicionales, con el objeto de reducir ciertos excesos. Estoy lejos de intentar ahora una crítica fácil que desestime rápidamente las intenciones de los técnicos—en especial debido a la buena recepción que la mayoría de estos proyectos tienen—, pero tampoco pretendo desactivar la atención sobre los conflictos que ellos pueden suscitar. Deseo detenerme, en cambio, sobre las ‘respuestas’ a este tipo de intervenciones y sobre las torsiones que las prácticas locales convocan cada vez que un fogón es amenazado—que pueden ir de los *humos* a una laguna—, llevando a serio las formas en que los huacheños ensanchan creativamente el espacio usualmente destinado para pensar, e intentar modular, estas situaciones.

En este sentido, creo que la equivocación de las cocinas se presenta como una suerte de “conexión parcial” (Strathern, 2004): de un lado, un *proyecto* con financiamiento internacional que deseaba reducir *humos* y leñas; de otro lado, la recepción y construcción local de *cocinas económicas* que multiplicaron las formas

culinarias y sus *humos*. El encuentro no resume ni sintetiza ninguna de estas posiciones, no hay consenso; el *proyecto* es, en sí mismo, una “equivocación”. Esto es lo que tal vez sugiere con más fuerza el ejemplo de la cocción de la *tijstincha*: una cocina interpretando a la otra y comparando la fuerza de sus fuegos mientras nosotros, con lágrimas en los ojos por el *humo* y los vapores, descubríamos los *huesos pelados* que escupían las ollas. Una ‘equivocación productiva’ o ‘fértil’ (¿tal vez un modo huacheño de “controlar” la equivocación?, Viveiros de Castro, 2004) que no se reduce a ninguna de sus posiciones anteriores y se abre hacia una multiplicidad culinaria que interviene positivamente sobre la ‘falta de leña’... pero sin economizar excesos de *humos*.

De la Cadena (2010), en quien me inspiro al momento de pensar estos excesos y “equivocaciones” como conexiones parciales, señala con precisión el lugar que esos “otros-que-humanos” tienen —o mejor, no tienen—, en las discusiones políticas contemporáneas (De la Cadena, 2010: 353). Estos otros se implican en relaciones¹⁵ sin ser ni objetos ni sujetos pasivos; por el contrario, tienen sentimientos y toman decisiones. Considero importante rescatar esta variación de lo ‘no-humano’ aquí: las cocinas, sus *humos* y las lagunas a los que me refiero también dan cuenta del poblado universo de seres y fuerzas que habitan el espacio huacheño —en una composición heterogénea de la cual las personas son solo una parte. Ellos tienen la posibilidad de comunicarse, pensar, criar y ser criados, enojarse, escoger víctimas, comer, cumplir o quebrar pactos. En este sentido, la negativa a perder los *humos* termina de delinearse en relación con la dificultad de los proyectos (y escuelas, por qué no) por comprender a estos otros y sus ‘excesos’: a saber, una laguna está *viva* y los *humos* son *señas* y *humores*. En otras palabras, cuando se desea reducir el *humo* de una cocina o resulta imposible reconocer la vida de una laguna, lo que está en cuestión son estas conexiones y diálogos.

Solo por dar un ejemplo, ¿no serían ciertos tipos de argumentos higienistas una variación de todo esto? Aquellos que motivan la reducción del *humo* de las cocinas, similares a otros que llegan a las comunidades e impactan sobre sus culinarias¹⁶, se fundan generalmente en la necesidad de separar a las personas de ‘otros’-*humos*, —en nuestro caso, privilegiando la existencia de uno de los términos de la relación. No podría avanzar aquí sobre los argumentos de la biomedicina respecto de los conocimientos y prácticas indígenas, menos aún sobre las más interesantes respuestas locales. Lo que deseo enfatizar es que, además de esos ‘otros’ —lagunas o *humos*— estar vivos y de ‘pensar’, ellos ‘piensan con’ las personas¹⁷. Porque dialogan con ellas, porque se pertenecen mutuamente o porque se comen —y aquí es difícil separar el ‘pensar’ del ‘comer’, cuando el ejemplo preferido de ‘puerta’ es una *boca* y la comunicación con ‘otros’ es, primero, una digestión. Estos excesos, entonces, no refieren a propie-

15 De la Cadena se refiere a estas relaciones como “prácticas-de-la-tierra” (earth-practices), cuya definición tiene resonancias con la forma que la crianza asume en algunas etnografías de los Andes meridionales: “relaciones para las cuales la distinción ontológica dominante entre humanos y naturaleza no funciona (...) encarnan el respeto y el afecto necesario para mantener las condiciones relacionales entre humanos y otros-que-humanos [others-than-human beings]” (De la Cadena, 2010: 341-342, mi traducción).

16 Frecuentemente, agentes de salud visitan las comunidades para hacer atención primaria y preventiva de salud. En una oportunidad, ante la recomendación de lavarse las manos luego de trabajar en el corral y antes de cocinar o comer, varias mujeres declararon que eso no era necesario porque conocían a sus animales y sabían que ellos y su guano (excremento) eran sanos.

17 Es similar la descripción de Allen sobre las iniciativas de proyectos de desarrollo para la incorporación de inodoros y baños “modernos” en la comunidad indígena de Sonqo (Perú). Bajo el título “¿Quién necesita higiene?”, la autora argumenta que “traducimos las palabras quechua map’a y qelli como ‘suciedad’, pero ellas no tienen realmente esta referencia a lo sucio. Algo es map’a o qelli porque se ha mezclado; sus partes no están claramente diferenciadas. La suciedad en sí conlleva una valencia positiva; no hay nada intrínsecamente malo en estar (o ser) sucio” (Allen, 2002: 239, mi traducción). Este carácter “mezclado” resuena con el ‘pensar con’ que se expresa en el texto y que alude a la convivencia entre diferencias.

dades intrínsecas, sino a modos relacionales, de conexiones; seres forzándose mutuamente a ‘ser’ y a ‘pensar’ (Stengers, 2010; pero también Martínez, 1976); y, podríamos agregar, a ‘criarse’ y a ‘comerse’. En otras palabras, cuando se reduce un exceso de *humos* se ‘reduce’ también a las personas; cuando se le niega la vida a una laguna, son también las personas quienes se mueven un casillero más hacia el polo de lo a-biótico.

Ninguna de estas relaciones son extrañas a este trabajo, ya que desde el inicio este recuperaba aquellos breves postulados huacheños que teorizaban de un modo similar: *no hay leña, no hay agua*. En otras palabras, la imposibilidad de quebrar estos lazos—incluso en el nombre de algún “bien común” (Stengers, 2005)—, debe ser tomada al pie de la letra cuando mencionamos las particulares torsiones, de las cuales las personas son parte, que permiten pasar de las *señas* de los *humos* de cocina a las lagunas *bravas*, para volver a las *bocas* de la Pachamama y entrar a hervir *tijstincha* inundando de *humos* las cocinas. Ese ida y vuelta no refleja solo un trayecto retórico—como si Lévi-Strauss no hubiera mostrado que el retórico puede ser un código privilegiado del pensamiento indígena—, sino también una reflexión de campo acerca de lo que significa aquel ‘pertenecimiento mutuo’ como expresión de un tipo particular de socialidad (que ya habíamos comenzado a sugerir, Lema y Pazzarelli, 2015; Pazzarelli, 2014a y 2014b).

Por eso, volviendo al inicio de este trabajo, no me interesa discernir si existe o no algún tipo de ‘responsabilidad’ de los siete fogones huacheños sobre el efecto invernadero—sobre el cual, sin embargo, no tengo dudas. Instalar una “controversia” ahí—del tipo ¿las familias indígenas contaminan?— sería estar de acuerdo con los “enemigos” en su deseo de tornar infinita la discusión climática y favorecer la inercia política (Latour, 2014); ni qué mencionar de las sombras que ayudaría a proyectar sobre los modos de vida indígena, ya subalternizados y desvalorizados por el “progreso”. En todo caso, mapear la equivocación de las cocinas tal vez permita develar otras equivocaciones: pues aunque las comunidades indígenas y sus conocimientos suelen ser pensadas como alternativas al “desarrollo”, un *proyecto* como el de las cocinas coloca a sus *humos* del lado del Holoceno (Latour, 2014). Tal vez la ‘fertilidad’ de la equivocación aquí contorneada sea la de mostrarnos que existen ‘humos terranos’: los *humos* como *humores*.

EPÍLOGO

Luego de un breve paso por la escuela secundaria, Ramiro volvió a trabajar como pastor durante un tiempo. Manifestaba alegría por haber vuelto, así como estar disfrutando de sus ‘nuevas’ ocupaciones y de las cosas que seguía

aprendiendo en el cerro, junto a sus parientes. Vivía en las partes más altas de la comunidad y pasaba la mayor parte del día con las cabras y ovejas que pastoreaba, sus otros parientes. No perdió ni su miedo ni su respeto por la *Laguna Negra*. Tampoco descarta volver a estudiar, algún día; pero todavía no lo sabe. Está, digamos, pensándolo.

Un poco más abajo, en una casa de las quebradas principales, una *cocina económica* todavía espera ser construida. Esa familia que elije *pensar un poco más* es piedra de toque de la equivocación pues nos devela que, así como “comer o no comer” puede ser lo mismo¹⁸, construir o no construir una cocina económica no deja de ser parte de un mismo esfuerzo por cuidar los *humos*, recordando que lo ‘mismo’ —o sea, el *humo* y sus homónimos— siempre apunta hacia un ‘otro’.

Si en algún momento sugerí que las mujeres indígenas ayudan a sostener el mundo cada vez que hierven la sopa (Pazzarelli, 2010), quiero reforzar ese argumento aquí incluyendo, en esos esfuerzos, a los fogones y a sus *humos*. Y si como aconseja alguna literatura contemporánea, es preciso “ralentizar el pensamiento” (Stengers, 2005) y “pasar a través” de nuestros materiales para ser afectados por ellos (Holbraad et al., 2014), no puedo más que volver al inicio de este trabajo y apelar al modo huacheño para enunciar el ‘mismo’ consejo: hay que entrar a las cocinas, dejar que los *humos* invadan los ojos y *esperar hasta acostumbrarse*.

AGRADECIMIENTOS

Este texto fue escrito durante una estancia realizada durante 2014-2015, en el Programa de Pos Graduación en Antropología Social del Museo Nacional (UFRRJ), financiada por Conicet (Argentina) y bajo la orientación del Prof. Eduardo Viveiros de Castro, a quien le agradezco sus lecturas, comentarios y la confianza para publicarlo. Una versión anterior fue presentada en el *Núcleo NaturalezaCultura* (Idacor-Conicet) y también circulada a colegas y amigos, a quienes también les agradezco su lectura atenta y comentarios: Felipe Magaldi, Carolina Rivet, Salvador Schávelzon, Jorge Tomasi. Finalmente, muchas de mis estadías de campo fueron en compañía de Verónica Lema, a quien no solo le agradezco la posibilidad de haber llegado a Huachichocana, sino también su amistad y las innumerables conversaciones que mantuvimos sobre este y otros (miles de) temas. El contenido de este texto, no obstante, es de mi absoluta responsabilidad.

18 Flávio de Carvalho, uno de los integrantes del Movimiento Antropófago brasileiro, en su visita a los Andes escribió una serie de crónicas publicadas en São Paulo. En una de ellas resaltaba que, si la socialidad indígena de las tierras bajas estaba marcada por la voracidad y la incorporación mediante devoración, en los Andes, la relación con los blancos se expresaba en la forma de una “resistencia pasiva” que llamaba a no comer la comida del otro. Ambos movimientos, comer o no comer, apuntaban no obstante hacia la ‘misma’ cosa: la forma de una alteridad radical.

Francisco Pazzarelli é Doutor em Ciências Antropológicas pela Universidad Nacional de Córdoba, Argentina. Atualmente é Professor Assistente da mesma universidade e Pesquisador Assistente do Conicet. Desenvolve seu trabalho etnográfico nas terras altas de Jujuy, com ênfase em culinária indígena, relações de predação e cosmopolíticas andinas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALLEN, Catherine

2002 *The Hold Life Has: Coca and Cultural Identity in an Andean Community*. Washington y London, Smithsonian Institution Press.

ARCHETTI, Eduardo

1992 *El mundo social y simbólico del cuy*. Quito, CePlaes.

ARNOLD, Denise y YAPITA, Juan de Dios

1998 *Río de vellón, río de canto. Cantar a los animales, una poética andina de la creación*. La Paz, Hisbol/ILCA.

BUGALLO, Lucila

2009 “Quipildores: marcas del rayo en el espacio de la puna jujeña”. *Cuadernos FHYS-Universidad Nacional de Jujuy*, 36: 177-202.

BUGALLO, Lucila y TOMASI, Jorge

2012 Crianzas mutuas. El trato a los animales desde las concepciones de los pastores puneños (Jujuy, Argentina). *Revista Española de Antropología Americana*, vol. 42, n. 1: 205-224.

BUGALLO, Lucila y VILCA, Mario

2011 “Cuidando el ánimo: salud y enfermedad en el mundo andino (puna y quebrada de jujuy, argentina)”. *Nuevo Mundo, Mundos Nuevos*, <http://nuevomundo.revues.org/61781>.

CARVALHO, Flávio de

[1947] 2010 “A resistência passiva no altiplano”. *Sopro, panfleto político-cultural*, n. 24. <http://culturaebarbarie.org/sopro/arquivo/resistenciapassiva.html>

DE LA CADENA, Marisol

- 2010 "Indigenous Cosmopolitics in the Andes: Conceptual Reflections beyond 'Politics'". *Cultural Anthropology*, vol. 25, n. 2: 334-370.

DELFINO, Daniel

- 2001 "Of Pircas and the Limits of Society: Ethnoarchaeology in the Puna, Laguna Blanca, Catamarca, Argentina". In KUZNAR, L. (org.), *Ethnoarchaeology of Andean South America: Contributions to Archaeological Method and Theory*. Ann Harbor, Michigan, International monograph in prehistory, Ethnoarchaeological series 4, pp. 116-37.

HOLBRAAD, Martin; PEDERSEN, Morten Axel y VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo

- 2014 "The Politics of Ontology: Anthropological Positions". *Fieldsights - Theorizing the Contemporary, Cultural Anthropology Online*, January 13. <http://culanth.org/fieldsights/462-the-politics-of-ontology-anthropological-positions>

LATOUR, Bruno

- 2014 "Para distinguir amigos e inimigos no tempo do Antropoceno". *Revista de Antropologia*, vol. 57, n. 1: 11-31.

LEMA, Verónica

- 2014 "Criar y ser criados por las plantas y sus espacios en los Andes septentrionales de Argentina". In BENEDETTI, Alejandro y TOMASI, Jorge (comps.), *Espacialidades altoandinas. Avances de investigación desde el Noroeste argentino*. Buenos Aires, FFYL-UBA, pp. 301-338.

LEMA, Verónica y PAZZARELLI, Francisco

- 2015 "Memoria fértil. Crianza de la historia en Huachichocana". *Nuevo Mundo Mundos Nuevos* [En ligne], Débats, mis en ligne le 11 juin 2015, consulté le 16 juin 2015. <http://nuevomundo.revues.org/67976> ; DOI: 10.4000/nuevomundo.67976

MARISCOTTI DE GÖRLITZ, Ana María

- 1978 *Pachamama Santa Tierra. Contribución al estudio de la religión autóctona en los Andes-centro meridionales*. Berlín, Ibero-Amerikanisches Institut Preussischer Kulturbesitz.

MARTÍNEZ, Gabriel

1976 “El sistema de los Uywiris en Isluga”. *Anales de la Universidad del Norte*, Chile, vol. 10: 255-327.

PAZZARELLI, Francisco

2010 “La importancia de hervir la sopa. Mujeres y técnicas culinarias en los Andes”, *Antípoda*, vol. 10: 157-181.

2014a “O rasto do pastor. Criação de animais e técnicas para ‘fazer carne’ em Jujuy (Andes meridionais, Argentina)”. *Anais do Seminário de Antropologia da UFSCAR*, São Carlos, vol. 1, n. 1: 430-443.

2014b “Un queso entre otros. Sueros, familias y relaciones en los cerros jujeños”. *Revista Colombiana de Antropología*, Colombia, vol. 50, n. 2: 95-118.

PAZZARELLI, Francisco; MARCONETTO, Bernarda y BUSSI, Mariano

2015 “Le Vent qui seche les chèvres. Quelques réflexions autour de la cuisine, de la nourriture et des ‘phénomènes météorologiques’ dans les Andes meridionales”. In BECKER, Karin; MORINIAUX, Vincent y TABEAUD, Martine (orgs.), *L’Alimentation et le temps qu’il fait*. Paris, Éditions Hermann, pp. 95-104.

PPD/PPNUD – LIDEMA – CIMCA

1996 *Evaluación de cocinas mejoradas en el medio rural de Bolivia*. La Paz.

PPD/PNUD/FMAM – INTA/IPAF

2011 *Monitoreo y evaluación del PPD Argentina durante el período 2009-2010*.
http://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-mye__ppd-ipafnoa.pdf

QUIROGA MENDIOLA, Mariana

2012 “Llueve sobre mojado... Trashumancia conceptual frente al pastoralismo alto andino”. In MANZANAL, Mabel y PONCE, Mariana (orgs.), *La desigualdad ¿del desarrollo? Controversias y disyuntivas en el desarrollo rural del Norte Argentino*. Editorial Ciccus, Buenos Aires.

RICARD LANATA, Xavier

2007 *Ladrones de sombra. El universo religioso de los pastores del Ausangate (Andes surperuanos)*. Lima, Instituto Francés de Estudios Andinos y Centro Bartolomé de las Casas.

STENGERS, Isabelle

- 2005 “The Cosmopolitical Proposal”. In LATOUR, B. y WEIBEL, P. (orgs.), *Making Things Public. Atmospheres of Democracy*. Cambridge, MIT Press, pp. 994-1003.
- 2010 “Including Nonhumans in Political Theory: Opening Pandora’s Box?”. In BRAUN, Bruce y WHATMORE, Sarah J. (orgs), *Political Matter. Technoscience, Democracy and Public Life*. Minneapolis-London, University of Minnesota Press, pp. 3-33.

STRATHERN, Marilyn

- 2004 *Partial Connections*. New York, AltaMira.

TOMASI, Jorge

- 2011 “Geografías del pastoreo. Territorios, movilidades y espacio doméstico en Susques (provincia de Jujuy)”. Buenos Aires, tese, Universidad de Buenos Aires.

VILCA, Mario

- 2009a “Más allá del ‘paisaje’. El espacio de la puna y quebrada de Jujuy: ¿comensal, anfitrión, interlocutor?”. *Cuadernos FHYCS-Universidad Nacional de Jujuy*, 36: 245-259.
- 2009b “Uma nayraw uñch’ukiskitu. Un ojo de agua me está mirando...” <http://esperaactiva.blogspot.com.br/2009/11/uma-nayraw-unchukiskitu-un-ojo-de-agua.html>

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo

- 2004 “Perspectival Anthropology and the Method of Controlled Equivocation”. *Tipiti: Journal of the Society for the Anthropology of Lowland South America*, vol. 2, n. 1, Art. 1.

VOKRAL, Edita

- 1991 *Qoñi-Chiri. La organización de la cocina y estructuras simbólicas en el Altiplano de Perú*. Quito, abya-yala-CoTesU.

WEISMANTEL, Mary

- 1994 *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos*. Quito, abya-yala.

The Equivocation of the Kitchens: Smokes, Humours and Other Excesses in the Meridional Andes

ABSTRACT

This paper focuses on the equivocation revealed during a project for the installation of efficient kitchens, carried out by an international financing program in a small Aboriginal community in Jujuy (Argentina). Two points of views were articulated there. On the one hand, the diagnosis of the project referred to an overexploited environment, with disproportionate use of firewood and excesses of smoke, related with health problems and global warming. On the other hand, local relationships referred to an under-exploited landscape, with the fireplaces integrating a wide network of relationships distributed throughout the inhabited space and in connection with multiple *humors* (wind, rain, lagoons). I suggest that these perspectives embody an “equivocation” (*sensu* Viveiros de Castro), and more than a simply error or communication failure, it is manifested as partial connections between homonyms ways to refer to the ‘same’ which open to different worlds: *smoke* and *humors*.

KEYWORDS

Equivocation, Culinary, Landscape, Nature-Culture, Andes

Recebido em novembro de 2015. Aceito em agosto de 2016.