



Rodríguez Rey, María Victoria

*El chivo en la gastronomía como patrimonio cultural
y aporte al desarrollo turístico*

**Tesina presentada para la obtención del título de
*Licenciada en Turismo***

Directora: *Dra. Regina Schlüter*

Co- director: *Dr. Víctor Ego Ducrot*

Este documento está disponible para su consulta y descarga en el repositorio institucional RDI, que procura la reunión, el registro, la difusión y la preservación de la producción científico-académica editada e inédita de la Universidad Nacional del Comahue.

Para más información, visite el sitio:

<http://rdi.uncoma.edu.ar/>

La iniciativa está enmarcada en la Ord. N° 0173/2014, con el objetivo de reunir y brindar acceso libre y gratuito a la información científica y académica, producto de las actividades de investigación, docencia y gestión institucional, a fin de garantizar la libre disponibilidad y acceso abierto al conocimiento científico.

Licenciamiento

Esta obra está bajo una licencia Atribución-NoComercial-SinDerivadas 2.5 Argentina de Creative Commons.

Para ver una copia breve de esta licencia, visite

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/2.5/ar/>.

Para ver la licencia completa en código legal, visite

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/2.5/ar/legalcode>



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE
FACULTAD DE TURISMO
AÑO 2009

Tesina

*“El chivo en la gastronomía como
patrimonio cultural y aporte al desarrollo
turístico”*

Carrera: *Licenciatura en Turismo*

Estudiante: *Rodríguez Rey, Ma. Victoria*

Tutora: *Schlüter, Regina*

Co- Tutor: *Ducrot, Víctor Ego*

A las familias campesinas del norte neuquino,

Índice

Introducción _____	4
Planteamiento del problema _____	6
Objetivos _____	8
Metodología de trabajo _____	9
Marco Teórico _____	14
Sobre los entrevistados _____	22
Panorama Histórico y Geográfico _____	25
Panorama Político _____	33
Panorama Alimentario _____	49
Panorama Turístico _____	67
Consideraciones Finales _____	80
Bibliografía _____	84
Anexo _____	87

Introducción

El siguiente trabajo se propone indagar sobre la gastronomía local de la zona norte de la provincia de Neuquén, como patrimonio cultural y como aporte al desarrollo del turismo regional. La intensión primera es el reconocimiento de la riqueza cultural de la región. Es la gastronomía, a penas un aspecto del complejo entramado que integra la historia del lugar y conforma la identidad.

Se hizo necesario realizar un proceso de investigación sobre la historia de la región estudiada a partir de establecer un recorte y análisis sobre aquellos aspectos que tienen estrecha vinculación con la alimentación.

En la cocina de un determinado lugar convergen las características del ambiente, la historia, la etnografía, por tanto se hace aquí referencia a cada una de esas variables que influyen y dan como resultado un tipo particular de comida.

En un primer momento se realiza un repaso por los principales acontecimientos de la historia provincial y una descripción geográfica local que luego se vincularán con el análisis de la cocina. Continúa la exploración en el desarrollo de políticas nacionales y provinciales vinculadas a la actividad ganadera. Es así que se llega al reconocimiento del chivo como elemento de una cultura y a la ganadería como su contenedora. Por tanto, esta situación alienta a pensar en el chivo, protagonista de toda una historia económica y social, como patrimonio cultural intangible.

Dada la importancia de la actividad ganadera, se indaga sobre el chivo como elemento identitario y analiza la posibilidad de considerarlo como un aporte al desarrollo turístico de la zona norte. Se trataría pues, de una propuesta política tendiente a reconocer y fortalecer la cultura. Esta iniciativa se vincula directamente con la actividad turística a través de su puesta en valor, respondiendo a una demanda concreta que cada vez más se siente motivada por las manifestaciones culturales dejando de lado lo estandarizado, en materia de turismo.

Mediante este trabajo se intenta además, generar un pequeño aporte hacia el reconocimiento de la cultura y su perpetuidad en el tiempo.

En este sentido, se apunta a problematizar sobre los recursos turísticos y la incorporación del patrimonio en el desarrollo de planificación y gestión.

La trashumancia es el sistema ganadero practicado por los crianceros de la región norte. Se trata de una milenaria técnica integrada por tres momentos, el arreo, la invernada y la veranada, la cual implica el traslado de los animales en busca de pasturas y vertientes de agua en dos épocas del año: invierno y verano. Siendo la actividad ganadera de trashumancia una actividad que manifiesta un fuerte apego a la tierra, con alto capital cultural, transmitida de generación en generación y que persiste a pesar de las paupérrimas condiciones materiales de la familia criancera, sería conveniente repensar la participación del Estado para que acompañe efectivamente la actividad y evite su desaparición en el tiempo.

¿Podrán las políticas de desarrollo direccionar su norte hacia el crecimiento de esta zona alentando la perpetuidad de la actividad? ¿Cuál es el aporte que puede hacer el turismo en este sentido?

Estas y otras son las inquietudes que se presentan e intentan encontrar respuesta en el desarrollo de la investigación.

Planteamiento del Problema

El interés por el conocimiento de otras culturas está siendo uno de los principales motivos de viaje del turista. No sólo los recursos naturales se establecen como atractivos turísticos de una localidad, sino también la forma de vida, la idiosincrasia y la historia de la población local. Este patrimonio histórico aparece materializado en una multiplicidad de manifestaciones culturales, artesanía, danza, música, gastronomía y literatura, entre otras. Esta realidad anima a pensar que las expresiones culturales se están convirtiendo en factores determinantes a la hora de elegir un destino.

Cada vez son más los turistas que prefieren encontrarse con el poblador local transitando su cotidianeidad en los mercados, ceremonias y fiestas. Hoy los turistas, en una gran mayoría, optan por degustar la gastronomía local y conocer lo que consume el poblador. Evidencia de ello es la proliferación de puestos de comida artesanal en las fiestas locales y la multiplicación de pequeños emprendimientos locales dedicados a la elaboración artesanal de alimentos, generalmente actividad de índole familiar.

Las cartas de los menús internacionales que históricamente el turismo propuso, y que poco tienen que ver con las características de los alimentos regionales, están siendo modificadas, paulatinamente, incorporando ingredientes locales y respondiendo a esta nueva tendencia. Durante la década de los noventa, el avance tecnológico, el comercio, la publicidad, la urbanización y la producción masiva y en serie fueron factores característicos del mercado global. En este contexto, la cocina no quedó exenta, sino que por el contrario, se fue nutriendo de estos elementos para transformarse en una reproductora más de la globalización. No obstante, hoy en día, la homogenización de los aromas y sabores como también la estandarización de la calidad de los servicios en los diversos destinos, son características que lentamente tienden a perder espacio ante una nueva modalidad de turismo que busca hurgar en las entrañas del lugar, sondeando nuevas formas de interacción con la población local. El consumo global hoy tiende a una nueva adaptación con las características locales permitiéndole, a cada destino, reafirmar su identidad y distinguirse de otros.

Hoy resulta necesario redefinir la gastronomía desde una nueva perspectiva para que se considerada algo mas que un simple servicio turístico, ya que manifiesta significación simbólica dentro de una estructura social, reproduciendo su sistema normativo, organizacional y conflictivo de igual forma. Es decir, la selección de determinado alimento, condimento, su manera de elaboración y cocción no hacen más que exteriorizar las características del conjunto social, sus tradiciones, aspiraciones, aptitudes y obstáculos. En este sentido, revalorizar la gastronomía local es una manera de transmitir y preservar la cultura. Desde esta perspectiva, cobra relevancia atender al proceso de selección de alimentos, preparación, cocción y degustación donde se visibilizan aspectos de la cosmovisión de la comunidad. Se supera aquella concepción que reduce a la gastronomía como un mero complemento del servicio al turista y propone concebirlo como una instancia de representación identitaria. Es así que se propone reconocer a la cocina local como patrimonio cultural, y para este caso identificando como protagonista principal al chivo del norte neuquino. Valorar la importancia del chivo en la historia de la región y darlo a conocer es una manera de alentar al desarrollo y a la continuidad de la actividad ganadera.

La cocina es inherente a su contexto, a sus formas de organización, del tipo de producción, de su ambiente. En ella se expresa la historia y singularidad de la cultura local. Este cúmulo de información resulta tan significativo que diversos expertos en la materia, antropólogos principalmente, y la UNESCO lo han incluido dentro de la clasificación de patrimonio cultural intangible. Es por eso importante considerar a la actividad turística, como medio para poner en valor aquellos elementos que hacen al patrimonio cultural de una región revitalizando a la cultura local. La cocina regional como patrimonio cultural intangible, genera un acercamiento cultural entre quienes la producen y quienes la consumen alentando así la reafirmación identitaria y su perpetuidad en el tiempo.

Objetivos

Objetivo General

- Identificar la importancia del chivo en la gastronomía local como patrimonio cultural intangible y su posible aporte hacia el desarrollo turístico de la localidad de Chos Malal, provincia de Neuquén.

Objetivos Específicos

- Indagar sobre el valor histórico y actual de la actividad ganadera en Chos Malal
- Conocer la importancia histórica y actual del chivo como patrón de consumo de la población y para el desarrollo de la economía.
- Reconocer las posibles transformaciones del patrón alimentario producto del paso del tiempo.
- Explorar sobre el origen y las motivaciones que dieron lugar a la realización de la "Fiesta Nacional del Chivito, la Danza y la Canción" y sus repercusiones.
- Reconocer la vinculación entre patrimonio cultural y desarrollo turístico.

Metodología de trabajo

La investigación entendida como actividad de indagación y construcción, estimula la transformación hacia la actualización de la realidad. Toda investigación origina una metodología que orienta el proceso de su realización. Citando a De Souza Minayo, se entiende por metodología al *"camino del pensamiento y de la práctica ejercida en el abordaje de la realidad"* (2002:13). La metodología ocupa siempre un lugar central en el interior de las teorías y está siempre referida a ellas. Además de las concepciones teóricas, la metodología incluye una serie de técnicas que hacen a la construcción de la realidad y ponen en juego la creatividad del investigador. Estos tres elementos, el abordaje de la realidad, la teoría y la metodología *"caminan juntas, intrínsecamente inseparables"* (2002:14).

En el caso del presente trabajo se trata de una investigación con *enfoque cualitativo*, dado que se trabaja en una realidad de valores, creencias, historia y actitudes que no puede ser cuantificable, ni captable en ecuaciones estadísticas. La investigación cualitativa intenta entender y explicar la dinámica de las relaciones sociales en un determinado contexto.

El esquema de investigación es, según Selltiz, *"la preparación de las condiciones que posibiliten la recogida y análisis de los datos de tal forma que se aspire a combinar los resultados relevantes en la finalidad investigadora con economía en el procedimiento"* (1980:132). El esquema correspondiente para determinado caso dependerá, también, de los objetivos de la misma. En esta ocasión se plantea trabajar con un *esquema descriptivo*, que se ocupa de la descripción de hechos y no de la verificación de hipótesis. A partir de este esquema se edifica una enorme proporción del conocimiento científico que se irá sedimentado para luego ser utilizado por otros científicos.

En este proceso de investigación, se propuso trabajar en tres momentos, de un mismo proceso, en los cuales se llevan a cabo diferentes actividades de intervención teórica y práctica. Se generan así, diversas formas de elaboración intelectual hacia un mismo objetivo.

El primero momento refiere al análisis de fuentes secundarias correspondiente a la temática, indagación en archivos bibliográficos, Internet, investigaciones, trabajos de casos y todos aquellos antecedentes que permitan

conocer el estado del arte del tema. Los artículos de periódicos seleccionados y analizados fueron los publicados en el transcurso de un año (fines de 2008 al 2009). También se incluye, en este momento, el tiempo dedicado a reconocer y establecer el objeto de estudio, la elección de teorías y metodologías apropiadas para llevar a cabo la investigación. Esto último implica la determinación del esquema, selección de las técnicas de recolección de información, selección de la muestra y las unidades de análisis.

Dado que la "*investigación cualitativa no se basa en el criterio numérico para garantizar su representatividad*" (De Souza Minayo, 2002:33), es necesario e indispensable establecer la unidad de análisis y la muestra con las cuales trabajar. Para este caso las *unidades de análisis* son los/as pobladores/as de la localidad de Chos Malal. La intención fue indagar en las personas sobre lo que significa el chivo para cada una de ellas y constatar si éste puede ser considerado patrimonio cultural intangible. La investigación se realizó en la localidad de Chos Malal por la importancia histórica que posee, así como por el actual desarrollo y crecimiento económico y social. Transitar hacia la búsqueda de informantes claves puede acarrear un período de tiempo considerable hasta su encuentro.

Se trata de un *muestreo no probabilístico*. En su procedimiento no todos los elementos que componen la población, tienen la misma oportunidad de ser elegidos para componer la muestra. Ésta se establece con el método *bola de nieve*: significa que al momento de entrevistar a algún informante, éste indica a otro individuo que pueda dar información sobre el tema trabajado. De esta forma se entrevista al nuevo individuo continuando del mismo modo hasta que no haya nuevos aportes en la información. Es por eso que el número de unidades de análisis no está preestablecido, sino que se determinará en función a la saturación de datos. Para este caso fueron 6 personas entrevistadas. La riqueza en la información se debió a la heterogeneidad de entrevistados ya que se trató de un grupo integrado por crianceros, funcionarios, comerciantes y militantes de la actividad ganadera.

El abordaje de las técnicas de recolección de datos que se utilizó dependió de la combinación de la realidad en el campo y la creatividad del investigador. Las técnicas se traducen en herramientas para poder acceder al sujeto de estudio, no son recetas ni instrumentos neutros, por lo que habrá que controlarlas o advertirlas según las características del escenario. Se establecieron como técnicas de recolección de información la *entrevista en profundidad con bajo grado de estructuración* y la *observación participante*. Las entrevistas fueron realizadas en

sus respectivos hogares, por lo tanto se generó un clima de distensión. Dadas las características de la situación al momento de la entrevista el orden, la profundidad y la formulación de las preguntas dependerán de la habilidad del entrevistador para adaptarse a dicha situación y a las particularidades del sujeto de estudio. Si bien la entrevista en profundidad con bajo grado de estructuración requiere de mayor cantidad de tiempo y dificulta la tabulación de datos, permite profundizar el tema de interés. De manera complementaria se utilizó la observación participante, que implica estar en presencia de la/el entrevistada/o registrando los hechos observados y pudiendo corroborar y completar la información generada a partir de gestos y miradas.

En el segundo momento se propuso realizar la salida de campo para la recolección de información primaria. Siguiendo a Rosana Guber, se hace referencia a *búsqueda de información* y no de datos, ya que el dato se construye. La construcción del dato es entonces la primera y mínima elaboración de conocimiento de la investigación sobre la realidad del investigador. *"Se releva información sobre hechos que, recién en el proceso de recolección se transforman en datos"* (1991:85). El trabajo de campo hace referencia a la presencia directa, personal y prolongada del investigador en el lugar donde se localizan los actores o situaciones que pretende analizar y estudiar. Se trata de un período de tiempo de contacto directo entre el investigador y los informantes. Esta actividad permite recolectar datos de primera mano (fuente primaria) por lo que se considera que la presencia del investigador en el campo es ineludible.

La información obtenida comúnmente no se logra en una sola jornada, ni de una única fuente, sino a medida que transcurren períodos de encuentros entre el investigador y los diversos informantes. Según Saltalamacchia, es deseable la realización de tres entrevistas. En la primera, el investigador informa sobre los objetivos y métodos de la investigación y solicita al entrevistado su colaboración. La intervención del entrevistador es escueta, a diferencia de la segunda entrevista, cuando debe cumplir un papel activo tratando de alcanzar aquella información que quedó pendiente en el primer encuentro. En la última entrevista, se realiza una devolución a los entrevistados y se ultiman detalles.

En este caso, se realizaron dos visitas a cada entrevistado/a. Se prevé realizar una tercera con los resultados de la investigación en la que colaboraron.

El registro de la entrevista es una eficaz ayuda para conservar la información y visualizar el proceso de la investigación. Las características del

entrevistado y el lugar de encuentro determinarán el elemento de registro a utilizar. Muchas veces sucede que los aparatos electrónicos inhiben al entrevistado incidiendo en los resultados de la entrevista. Lo deseable sería que estos instrumentos de recolección sean reconocidos por el entrevistado como condición de la investigación. Para este caso se utilizó grabador para asegurar fidelidad de las entrevistas y libreta de anotaciones para registrar gestos y recordar los temas tratados.

En el tercer momento planteado corresponde realizar organizar y analizar toda la información recolectada, describiéndola con claridad de manera que permita su interpretación y sistematización. Puede suceder que los datos obtenidos no sean suficientes para comprobar supuestos o establecer conclusiones. En este caso habrá que regresar al momento de recolección de información y completar con los datos necesarios. Hubo un posterior encuentro con uno de los entrevistados en la ciudad de Neuquén, ya que éste se encontraba realizando trámites familiares. En esa oportunidad se pudo ajustar contenidos en relación principalmente a las recetas y técnicas de cocina.

La actividad de la recolección de datos consume una gran cantidad de tiempo del investigador que se verá sobrecargado de información, de registro de entrevistas, anotaciones y grabaciones. Para el análisis del material se realizó el *análisis de contenido* como una alternativa para examinar la información registrada. Se trata de una técnica para reducir un gran volumen de material en categorías de análisis. De esta manera, la información organizada según las categorías, permite tener una visión fragmentada de la realidad que llevará luego al conocimiento del todo. Trabajar con categorías implica "*agrupar elementos, ideas o expresiones en torno a un concepto capaz de abarcar todo eso.*". (Souza Minayo, 2002:55).

Las *categorías de análisis* que se trabajaron son las siguientes:

- Actividad ganadera:
 - histórica
 - situación actual
 - imagen futura

- Patrón alimentario:
 - lugar que ocupa el chivo en la dieta del poblador
 - cambios a lo largo de la historia
 - características particulares del chivo

- El chivo y la actividad turística:
 - Fiesta Nacional del Chivo
 - actual desarrollo turístico en relación a la cocina
 - denominación de origen

Marco Teórico

-El sujeto y la Alimentación-

“Cocinar hizo al hombre” es el título del libro de Faustino Cordón, en el cual desarrolla la evolución del hombre y la gran influencia que tuvo en esto la cocina. Cordón hace referencia al fuego como el elemento determinante que afectó la vida del hombre y lo diferenció de los animales. La postura erecta permitió el desplazamiento, prescindiendo de sus manos para otros usos, pero fue la dominación del fuego la que generó dependencia y condujo hacia el descubrimiento de la cocina. Por tanto, se establece aquí la frontera entre el animal heterótrofo hacia el autótrofo, es decir, quien elabora su propio alimento. Transcurrieron muchos milenios hasta la utilización del fuego como elemento transformador de la cocina y se supone que es este hecho el que generó y precedió a la palabra. Además fue factor de transformación en la relación del hombre con la naturaleza, vínculo donde impera la hegemonía de dominación del sujeto. La cocina nació sin recetas, *“fue conducida por signos meramente organolépticos, aprendida por mera imitación, y, al servicio de urgentes necesidades animales”*. (1980:92). De este modo, la cocina genera una nueva forma de organización al recoger alimentos que exigen del nuevo tratamiento culinario y sería el cambio de circunstancias, *“que supuso el hecho de acampar para transformar por el fuego alimento ajeno en alimento propio, lo que permitió el surgimiento de la palabra.”* (1980:101). Es la palabra, y el posterior desarrollo del pensamiento, la responsable de la comunicación y diferenciación del hombre con el resto de los animales de la naturaleza. En el mismo sentido, adhiere Maguelonne Toussaint-Samat sobre la incorporación de los alimentos, a la dieta del hombre, diciendo que *“al tiempo que se diversificaba su alimentación, se desplegaba su genio.”* (1987:16). La incorporación de nuevos ingredientes acrecentó los integrantes del grupo, modificó formas de organización y abrió nuevas rutas hacia la evolución del hombre. A partir del surgimiento del concepto de cocina, la comida pasó a ser un elemento y factor social, cargando además con un significado simbólico.

Según Le Breton, el acto de comer es introducir en uno mismo una parte del mundo, al revés de lo que sucede con el resto de los sentidos donde la imagen, el

aroma y el sonido surgen fuera del cuerpo. Se trata de una experiencia individual cargada de historia personal, en la que cada percepción de los alimentos responde a determinada pertenencia social y cultural. Y esa única experiencia, que no siempre es posible de describir en palabras, es relativa a cada sujeto. La percepción que surge al consumir alimentos tiene directa relación con la historia e interpretación del individuo influenciado por su contexto y su pertenencia social. Por lo tanto, las experiencias difícilmente son comparables porque tienen una fuerte y personal carga emotiva. Sin embargo, los alimentos consumidos por un conjunto de personas que conviven dentro de una misma comunidad, que comparte una historia desarrollada en un contexto geográfico similar, se convierte en parte de su identidad. Le Breton ilustra esta idea con la siguiente frase: *“la cocina da cuerpo en doble sentido a los individuos, ya que también les imprime una sensación de identidad”*; y continúa: *“cuando todo lo demás desaparece, la cocina constituye la última huella de la fidelidad a las raíces”* (2006:276). El mismo autor refuerza la idea de identidad que posee la cocina diciendo que al definir una cultura no se trata solamente de tener una visión del mundo sino además una *gustación* del mismo, en donde los individuos se encuentran organizados en función a las categorías alimentarias y a su relación con la naturaleza para alimentarse.

A esta idea de la cocina como parte de la identidad se suma el autor Ernesto Barrera diciendo que *“un alimento no es sólo un alimento. Tiene significado social, emocional y simbólico. Es un complejo mix de calidad, herencia y naturaleza; es un producto de la historia. Su valor se incrementa con la autenticidad y la singularidad que representa, es decir con su carácter menos globalizado”*. (2006:2). La cocina autóctona adquiere, a medida que transcurre el tiempo, características propias que la sostienen y le dan forma. Tal es así que se torna parte de la identidad del lugar, es decir, del patrimonio. A partir de ella es posible concebir la realidad, la historia y las proyecciones del espacio donde se enmarca.

-Nociones sobre Patrimonio-

Con la intención de introducir la concepción de patrimonio se inicia el párrafo con una ilustrativa significación que considera Elena Espeitx (sobre éste). *“Puede entenderse el patrimonio cultural como un puente entre el pasado y el*

presente de una sociedad, como herencia, como materialización de las continuidades y al mismo tiempo símbolo de su transmisión." (2004:194). Desde esta perspectiva, se entiende al patrimonio como la construcción constante entre determinados objetos que cargan con establecido significado y valor que son reconocidos y legitimados por el conjunto de la comunidad.

La definición de patrimonio que pone a disposición la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) considera dos tipos de patrimonio, el natural y el cultural. El primero de ellos, está constituido por aquellos monumentos naturales, formaciones geológicas, lugares y paisajes naturales, que poseen un valor relevante desde el punto de vista estético, científico y/o medioambiental. El patrimonio cultural se conforma por los bienes culturales que la historia ha legado y por aquellos otros bienes que en el presente se crean y que la sociedad legitima otorgándole una especial importancia histórica, científica, simbólica o estética. *"El patrimonio cultural engloba la literatura, el arte, los monumentos, los museos y los ecomuseos, la arquitectura religiosa, civil, militar, industrial o popular, la música, las danzas, las celebraciones festivas, las costumbres, la gastronomía, la leyenda, los rituales, etc., es decir, todo el conjunto de elementos simbólicos que ayudan a configurar la identidad cultural del territorio en el que se hallan, una vez legitimados socialmente"* (Crespi Vallbona y Planells Costa citado por Regina Schluter, 2003:13) Al mismo tiempo, el patrimonio cultural se compone de una parte inmaterial, que incluye las creencias, conocimientos, modos de vida, medicina, religiones, tecnologías, que dan sentido al patrimonio intangible y que toma gran relevancia por una nueva tendencia de los visitantes hacia la valoración de manifestaciones y expresiones culturales, tanto históricas como contemporáneas de la población local.

El valor artístico, que expresaban genialidades creativas, era la característica necesaria para determinar a un objeto como patrimonio; sin embargo su definición, paulatinamente, fue modificando y ampliando su sentido. Es la UNESCO la que comienza a ocuparse, no sólo del patrimonio cultural, sino del natural y su parte cultural inmaterial. En consecuencia, se reconstruyen identidades locales, se recrea la historia, despertando así el sentido de pertenencia del pasado y presente del lugar.

El proceso de patrimonialización, como Espeitx sostiene, implica la selección de determinados elementos pertenecientes a una sociedad para conservarlos en el tiempo, hacia la representación de la identidad colectiva. Además de perpetuar

parte de la cultura, el patrimonio adquiere muchas veces un objetivo económico considerado, simplemente, como recurso turístico. Por tanto, la apropiación de estos objetos por parte de la sociedad, se torna una condición básica para asegurar la consolidación y conservación de los mismos. Siguiendo a Llorenç Prats, el hecho de rescatar al patrimonio *"es siempre una actuación extraordinariamente eficaz por el elevado nivel de consenso social que suscita"* (2003:129). En este sentido se evita que la apropiación de los objetos, actividades y espacios por parte de las empresas privadas que los recrearán como complementos de la actividad turística del destino. Se considera entonces que la condición fundamental para la patrimonialización es que el objeto o actividad sea definido, identificado y asumido por todo el conjunto de la sociedad, como un referente identitario. No se trata, pues, de un elemento cualquiera sino de aquel o aquellos que sean activados socialmente. Si bien la patrimonialización hace referencia a un proceso abarcativo hacia toda la comunidad y, como ya se dijo, la identificación de ésta con el objeto a patrimonializar, es importante saber que existen diferentes formas e intensidad de apropiación del objeto.

Retomando las consideraciones de la UNESCO en cuanto al patrimonio cultural tangible e intangible, se incluye a la cocina local bajo la denominación de artes culinarias. A su vez, Espeitx propone trabajar sobre cultura alimentaria que comprende aquellas *"prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una sociedad."* (2004:195). Dado que la cultura alimentaria incluye productos, procedimientos, valores y creencias, la misma autora considera que el arte de la cocina contiene un cúmulo de información que ella denomina patrimonio alimentario. Éste no implica la totalidad de los alimentos y platos consumidos por la comunidad local sino una selección de los más representativos de la historia y de la identidad del lugar.

Coincidiendo con el planteo de la autora Juana Norrild, el patrimonio intangible o inmaterial se trasmite de generación en generación y por esta razón se considera vulnerable y efímero. En este sentido, la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Intangible propone adoptar medidas para la protección del mismo. Se plantea aquí un interrogante en cuanto a la patrimonialización de la cocina. Por un lado, para esto Noriko Aikawa, director del departamento de Patrimonio Intangible de la UNESCO, manifiesta dos planteamientos para salvaguardar el patrimonio intangible. El primero de ellos hace referencia a

transformarlo en tangible, lo que implica un registro y archivo para garantizar la perpetuidad del patrimonio en el tiempo. El segundo planteo trata de mantenerlo vivo en su contexto original. Para el primero de ellos surge la inquietud de establecer bloques estáticos a las tradiciones gastronómicas a través de su registro, en el proceso de patrimonialización. En cambio, y parafraseando a Marcelo Álvarez, el comportamiento de la cocina no es un bloque estático e inmutable de larga duración. La cocina surge y se nutre de una realidad dinámica y en constante evolución. Los avances tecnológicos y la expansión comercial son factores básicos que generan transformaciones tanto en los hábitos como en lo que se consume. Frente a esta realidad se plantea la inquietud sobre la forma de "tangibilizar" lo intangible de la cocina.

-Patrimonio Cultural e Identidad-

Es en el marco de las consideraciones trabajadas sobre cocina y patrimonio, sumado a la vinculación con el turismo. Entender a la cocina como un complemento de la actividad turística sería caer en el error de limitarla a ser únicamente servicio turístico. Se torna indispensable reconocer a la cocina como patrimonio cultural intangible, entendida como parte fundamental de la identidad de un lugar. *"La capacidad que tiene la comida para representar la identidad de un pueblo, determinó que la gastronomía fuese incorporada al patrimonio cultural"* (Gándara-Schluter, 2003:5). Insistiendo en las consideraciones trabajadas, es de gran importancia el reconocimiento por parte de la UNESCO, de la gastronomía como "patrimonio cultural inmaterial". En la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI), se define al PCI como *"los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural"*. A su vez se señala que pretende *"que se transmita de generación en generación, promueve el respeto hacia la diversidad cultural y la creatividad humana, es creado por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infunde a las comunidades y los grupos un sentimiento de identidad y de continuidad, es compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y cumple los*

imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible" (UNESCO, página visitada el 15 de febrero de 2009). En este sentido, los grupos depositarios de las tradiciones adquieren cierto resguardo normativo frente a las amenazas de las políticas homogeneizantes, propias de la globalización, y a la falta de medios de valorización que conduce al deterioro de las tradiciones culturales. La declaración por parte de la UNESCO da potencialidad a una nueva tendencia que bien podríamos denominar "turismo gastronómico". Concepto entendido como *"una forma de hacer turismo en la que la gastronomía del país visitado es parte de la actividad preponderante durante su visita. El turismo gastronómico es una nueva opción de aventura, no solo dirigido a personas que gusten del arte del buen comer, como chefs o gourmets, más bien está enfocado a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria. Las actividades del turismo gastronómico no se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde se sirvan platos, sino que abarca aspectos como la visita a mercados, tiendas de venta de productos alimenticios locales, visita a casas de los lugareños, participación en fiestas locales, etc. Uno de los objetivos de este turismo no sólo es el de visitar, sino el de ser sorprendido con nuevos sabores y/o preparaciones culinarias"* (Ducrot, 2008). La cocina se convierte, de esta manera, en un elemento de intercambio cultural. Cuando el turista viaja e incursiona en la cocina local, como forma de cruce de fronteras culinarias, pretende conocer no sólo su historia sino su identidad toda.

Retomando los conceptos trabajados anteriormente por Le Breton, la comida desarrolla sin duda la idea de identidad. La forma de comer, lo que se come, con quién se lo come y todas aquellas sensaciones que se generen a partir de un alimento resulta un proceso colectivo, formado por las subjetividades de los individuos. Ese cúmulo de información compartida por un conjunto no es más que la representación de la identidad del propio grupo. La herencia cultural se continúa proyectando y adaptando a la circunstancias de ese momento y lugar. Y la identidad gastronómica no queda exenta a esa situación. La historia se puede leer en la forma de combinar los alimentos, y al mismo tiempo, en la evolución tecnológica, las transformaciones sociales y las variaciones en la forma de organización social.

-Soberanía Alimentaria-

Considerando la relación directa entre la alimentación y el desarrollo a escala humana, se debería poner énfasis en la *"democratización de los alimentos"* como un derecho universal. Los alimentos adecuados para poder llevar adelante una vida saludable es el primer derecho que posee la humanidad. Adecuados, no sólo en referencia a alimentos inocuos sino a aquellos que sean culturalmente aceptables y en armonía con el medio ambiente. En este sentido el periodista Víctor Ego Ducrot plantea un modelo de gastronomía sustentable entendido como la construcción *"de políticas y conductas sociales que apunten a la preservación de las condiciones ambientales y los recursos naturales"*. A este planteo de modelo, el mismo autor considera fundamental que para la democracia y el desarrollo, *"las prácticas proteccionistas del medio ambiente y los recursos naturales permiten planificar y ejecutar estrategias alimentarias de calidad y dentro de esos parámetros para el conjunto de la sociedad y no para sectores reducidos y privilegiados por sus niveles de ingreso económico"*.

La Vía Campesina un movimiento internacional autónomo, plural, multicultural, independiente, sin ninguna afiliación política, económica o de otro tipo integrado por campesinos y campesinas, pequeños y medianos productores, mujeres rurales, indígenas, gente sin tierra, jóvenes rurales y trabajadores agrícolas. Su objetivo es desarrollar la *"solidaridad, la unidad en la diversidad entre las organizaciones miembros para promover las relaciones económicas de igualdad, de paridad de género, de justicia social, la preservación y conquista de la tierra, del agua, de las semillas y otros recursos naturales; la soberanía alimentaria; la producción agrícola sostenible y una igualdad basada en la producción a pequeña y mediana escala"*. (www.viacampesina.org). Dicha organización promueve un modelo campesino basado en la agricultura y en la producción sustentable, en armonía con la cultura y las tradiciones locales. Su objetivo implica una propuesta política, social, económica, ética y ambiental de los pueblos como vector para la planificación hacia el desarrollo y crecimiento de las comunidades. Proteger el derecho de los campesinos y campesinas a la producción de alimentos como el derecho de los consumidores y consumidoras a poder decidir lo que prefieren consumir, no sólo se plantea, desde los principios de la soberanía alimentaria, en el ámbito rural, sino que se trata de la seguridad alimentaria a escala planetaria. De esta manera, se reconocen los ingredientes autóctonos y aquellos productos que se elaboran en el lugar,

atendiendo al saber-hacer local, rescatando las históricas prácticas y métodos de cocción que hayan sobrevivido a los avances de técnicas industriales, resguardados en la tradición, lo artesanal, lo casero que a tantos visitantes hoy motiva. Esta iniciativa promueve la generación de nuevas formas de organización y participación comunitaria como motor de desarrollo para el diseño de políticas de producción. Reconoce los derechos de productores y productoras en los procesos de la economía social, promocionando los mercados locales además de proponer una equilibrada convivencia con la naturaleza y la utilización de tecnología apropiada.

Se trata pues, como sostiene Jiménez Puente, de una propuesta económica, política, social y medioambiental hacia la construcción de un modelo de desarrollo equitativo, sostenible y democrático, desde una escala local hacia una escala global acorde a los principios de identidad, es decir, de patrimonio cultural.

Sobre los entrevistados

Tal como se mencionó en la metodología de trabajo los entrevistados fueron seis personas elegidas con el método bola de nieve. Si bien la academia recomienda preservar la identidad de los/as entrevistados/as en este caso en particular ellos quisieron dejar sus registros con nombre y apellido.

Por eso es que resulta interesante conocer, al menos de manera sintética, parte de la historia de los/as entrevistados/as para comprender desde que perspectiva responden.

Atilio Alarcón

Nacido en el año 1952 en San Eduardo y criado en el paraje Curaco, lugar donde hasta la actualidad tiene un campo de invernada. Se traslada a la localidad de Chos Malal en donde hasta el día de hoy reside. Es hijo de madre chilena y padre argentino.

Actualmente se dedica a la producción de chivos y además es comercializador de sus animales en una carnicería en donde trabaja junto a uno de sus hermanos.

Es casado y tiene 7 hijos, la mayoría de ellos continúan con la actividad de criancero para sostener la economía familiar.

Su madre fue cantora, y dejó en Atilio el mismo don. En las fiestas populares participa como cantor y en sus letras expresa un fuerte amor por la tierra y el trabajo, denunciando a quienes cierran los campos y forestan con pinos.

Irma Leiva

Nació en el año 1955 en el Paraje Pilhue a 70 kilómetros aproximadamente de Chos Malal. A la edad de ocho años se fue junto con su familia (trece en total entre hermanos y hermanas) a vivir a Curaco hasta que partió a Buta Ranquil a trabajar de empleada doméstica. Hija de madre y padre campesinos agricultores.

Regresa a Curaco para terminar la primaria y vive con la maestra a quien ayuda en la limpieza de la escuela rural.

A los 15 años viaja en tren desde Zapala a Buenos Aires y se queda tres años acompañando a la tía de su maestra. Tres años más tarde regresa a Chos Malal a vivir con su maestra, quien terminó siendo su madrina de casamiento.

Tras el fallecimiento de su madre, se hace cargo de sus ocho hermanos menores.

A edad de veinte años se casa luego de cinco meses y cinco días de estar de novia.

En este año 2009 cumplió 34 años de casada, ya tiene cinco hijos.

Luego de trabajar en Salud Pública, entre otros trabajos, actualmente se encuentra a cargo de la Dirección de Museo de la localidad de Chos Malal.

Antonio Rodríguez

Más conocido como "La Liana Rodríguez". Nacido en Chos Malal en 1955. Es hijo de campesinos agricultores. Entre 1975 y 1978 viaja y se establece en Buenos Aires, allí conoce a quien es hoy su señora, Kika. De regreso se instalan en Andacollo donde comienza a trabajar en radio.

Hacia 1983 y hasta 1991 se trasladan en Taquimilán donde fue Intendente por dos períodos consecutivos. Luego regresan a Chos Malal y trabaja en su propia carpintería. Comienza a participar en Radio Nacional con programas culturales. Durante tres años fue Presidente de la Fiesta del Chivo.

En el año 1992 comienza a trabajar en el Puesto de Capacitación N° 5 y paralelamente organiza y participa en las fiestas regionales en la parte cultural donde realiza conducción de escenario. Conformó la Coordinadora de Fiestas Populares y trabaja en una experiencia práctica en turismo y arreo.

Ha trabajado constantemente en una profunda revisión histórica de la región buscando a sus antepasados familiares.

Yanet Alarcón

Si bien es nacida el año 1983 en Chos Malal, vive sus primeros tres años en Curaco y luego vuelve a la localidad natal donde actualmente vive.

A los 18 años de edad viaja a Bahía Blanca con el objetivo de estudiar la carrera Tecnicatura en emprendimientos turísticos. Una vez finalizado su estudio se traslada a Buenos Aires para estudiar folklore y se recibe en el 2007.

Regresa a Chos Malal y hoy se desempeña como asesora técnica de la Dirección de Cultura de esa localidad.

A su vez se encuentra realizando una investigación sobre la religiosidad popular.

Actualmente participa junto a sus hermanos de la Mesa Campesina y al CUN.

Isidro Belver

Nacido en Laroya (Almería) España en 1945. Desde 1952 vino a Argentina y se radicó en Cutral Có, provincia de Neuquén. Se recibió de Maestro Normal Nacional en 1965 y de sacerdote católico en 1971. Fue designado primer cura párroco de la misión de Andacollo, donde estuvo casi 10 años como cura rural. En 1981 deja de ser cura y se casa en Huingán co. Hasta la actualidad continúa ejerciendo como maestro de escuela y colaborador del Municipio local participando de varios emprendimientos para la localidad y la zona (piscicultura, primer bosque comunal del país, primera escuela primaria forestal).

Desde 1991 a 1993 fue Presidente del Consejo provincial de Educación del Neuquén Hoy está a pasos de jubilarse pero aún continúa escribiendo trabajos y monografías sobre la cultura e historia de la zona, documentos que son utilizados en las escuelas rurales, con el objetivo de colaborar y transmitir el conocimiento como dice Isidro *"de esta gloriosa y única Tierra de cuatro banderas: Pehuenche, española, chilena y argentina"*.

Carlos Lator

Nació el 18 de noviembre de 1961 en Quilmes, provincia de Buenos Aires. Hace aproximadamente 20 años que reside en la localidad de Chos Malal. Allí se desempeña como profesor de Historia y forma parte del Centro de Estudios Regionales de la localidad. Desde el año 2006 es Intendente de la ciudad de Chos Malal, cargo al cual accedió a través de *Encuentro por Chos Malal*, un espacio político que reúne ocho partidos políticos (excepto el MPN).

Panorama Histórico y Geográfico

-Ambiente y geografía de la región norte-

Si bien la investigación se desarrolla en la localidad de Chos Malal, el marco geográfico comprende los departamentos de Minas y Chos Malal. Es sabido que los límites ambientales no coinciden con los políticos, por lo tanto el recorte realizado responde simplemente a considerar a estos dos departamentos como los más representativos de la zona norte en cuanto al desarrollo de la actividad ganadera de trashumancia.

La fuente secundaria de datos se extrae de una investigación elaborada por el profesor de la carrera de Geografía de la Universidad Nacional del Comahue, Luis Bertani.

La intención de incorporar brevemente la descripción sobre la geografía de la zona trabajada se traduce en poder entender la dinámica de desarrollo económico y su influencia en el resto de los ámbitos (sociales, culturales, ambientales, etc.)

El área mencionada tiene una superficie aproximada de 10.555 kilómetros cuadrados que en relación a la cantidad de habitantes (21.210 según censo 2001), es de 2 habitantes por kilómetro cuadrado.

El área limita al Oeste con Chile, al Norte con Chile y Mendoza, al Este con el departamento de Pehuenche y al Sur con el departamento de Ñorquín. Hacia el sector Oeste, la geografía se caracteriza por ser montañosa por el cordón cordillerano. El paisaje montañoso disminuye hacia el Centro-este con lo que se conoce como Cordillera del Viento donde se encuentran varios valles como Curi Leuvú y Chapúa. Y hacia el Oeste se encuentra el macizo Tromen.

La fisiografía (entendida como la descripción de los caracteres físicos exteriores de la tierra que se producen en la superficie) de esta zona manifiesta variedades de paisajes que son el resultado de diversidad topográfica, geomorfológicas y climática. Existen dos unidades con grandes diferencias. Una de ellas es la cordillera de los Andes y la otra es la cordillera del Viento y macizo Tromen. Las heterogéneas alturas, conocidas como pisos altitudinales, presentan diversos bioclimas, es decir, combinaciones entre clima y vegetación.

En la primera unidad, la cordillera que se extiende desde Chile hasta el valle del río Neuquén y manifiesta un encadenamiento continuo, propio de ese accidente geográfico con alturas entre 2000 y 2500 metros sobre el nivel del mar (msnm), formadas por rocas volcánicas.

La unidad siguiente, la cordillera del Viento y macizo Tromen, está localizada en el centro de la zona trabajada. Se caracteriza por cierta uniformidad con una altura regular de 3000 msnm y por ésta homogeneidad en su terreno diferencia perfectamente las dos unidades o cordilleras enunciadas anteriormente.

La cordillera de los Andes condiciona el clima de la región en su totalidad. Si bien predomina el clima semiárido, en la zona presenta características subhúmedas y áridas. En época invernal acceden las corrientes húmedas desde el océano Pacífico que se descargan en precipitaciones en la cordillera de los Andes, alcanza el nivel más alto. Si bien la corriente continúa su curso, lo realiza con menor humedad, es decir que disminuyen las precipitaciones considerablemente. No obstante, y debido a su altura en la cordillera del Viento, también se generan lluvias. Por el Este la región recibe vientos húmedos del Atlántico, generalmente en época estival.

El clima es el condicionante de la flora de la región. La combinación de clima y vegetación genera cuatro provincias fitogeográficas, es decir que hay cuatro zonas que contienen diversas especies vegetales que hace que se diferencien entre sí. El monte contiene especies arbustivas, su fisonomía es de matorrales; la patagónica, con una fisonomía herbácea; la altoandina, caracterizada por especies achaparradas y dispersas, y por último la subantártica con formación de bosque. El porcentaje de humedad del suelo establece el desarrollo de tal o cual especie. En la unidad de la cordillera Principal o de los Andes, el suelo posee un grado de humedad considerable durante todo el año, lo que produce condiciones aptas para el desarrollo de la vegetación. Caso contrario sucede en la cordillera del Viento, donde existe un déficit de humedad durante todo el año aunque sea el verano la época más seca.

Un rasgo característico de esta región que desarrolla el profesor Luis Bertani es la presencia de mallines y vegas. Estas pequeñas superficies que abundan en humedad generan buena cantidad de pasturas. *“Los mallines constituyen un recurso natural muypreciado en la zona ya que aportan agua para el hombre y el ganado además de proveer forraje. En muchos casos, en particular en las zonas de invernada, estos mallines aparecen muy degradados debido al*

cambio de los sistemas de drenaje que produce profundización de la capa freática o por degradación química (salinización o aumento de nitratos en el suelo), provocando en algunos casos el desecamiento o el cambio en la composición florística del mallín, y como consecuencia de esto, la disminución de su potencial productivo.” (Documento Luis Bertani)

En los últimos quince años se ha desarrollado la actividad forestal que hoy continúa presente esta región en tres grandes zonas. Se trata de emprendimientos que se han desarrollado en base a políticas nacionales, provinciales y municipales, aunque el mayor aporte corresponde a la empresa de capitales mixtos (provincial y privado) CORFONE. Se trata de especies foráneas que han presentado problemas de diverso tipo en relación a la adaptabilidad, manejo, gestión y comercialización del recurso.

En cuanto a la fauna, históricamente la región se organizó en función a la ganadería extensiva. Prácticamente el 90% de la superficie está destinada al uso de pasturas para esta actividad. Según el Estudio Regional de Suelos de la Provincia de Neuquén (Copade-CFI, 1990) esta zona presenta una sobrecarga de animales. Es decir que es mayor el porcentaje de animales que hay en relación al que, por las características naturales, el territorio puede albergar sin provocar destrucción ni deterioro del mismo. El aumento de la cantidad de animales amenaza la integridad del ambiente, principalmente del suelo. Si bien son varias las condiciones que generan la degradación, entre ellas los elementos bióticos y abióticos, es decir, la composición básica y la estructura geocológica de los paisajes, otro responsable es el impacto de la actividad ganadera.

La altitud, por su parte, también es responsable de la dispersión y las características de la vegetación: superando los 1700 msnm. se compone de una estepa herbácea y por debajo de esos valores es de tipo arbustiva. Los bosques de especies como Ñire y Roble Pellín se localizan en los valles transversales de la Cordillera de los Andes con orientación Sur, donde existe mayor grado de humedad.

La hidrografía pertenece casi en su totalidad al río Neuquén, que conforma una importante red de drenaje integrada por lagunas y ríos. El 90% de la hidrografía de la zona se origina en el río Neuquén en cuya parte superior recibe aportes de los ríos Varvarco, Nahueve y Trocomán y, a la altura de Chos Malal, las aguas del río Curí Leuvú.

-Reseña histórica de Chos Malal y la zona norte-

Leer la historia nos permite comprender la realidad identificando aquellos sucesos que fueron determinantes y condicionaron el actual escenario. La historia que se recibe, que no siempre es completa, generalmente está empapada por los relatos del etnocentrismo blanco. Como si la historia por estos lares comenzara a partir de la ocupación militar, desconociendo la presencia de los pueblos originarios, infaltables protagonistas de la verdadera historia. Los hechos pasados determinan y condicionan los sucesos concomitantes, por ello se presenta aquí una breve reseña de los sucesos relevantes que marcaron la historia y continúan modelando el futuro.

-La actividad ganadera y su contexto histórico-

Hacia aquella etapa en la que las fronteras propias del Estado-Nación aún no eran formas de organización territorial, "región" era la manera de identificar una determinada extensión de tierra que compartían una serie de características climáticas, zoogeográficas, fitogeográficas, hidrográficas, y el cordón cordillerano como corredor de transporte y circulación cultural. En referencia a esto, Héctor Alegría trabaja con el término de *región cultural* que es generado por las influencias culturales que exceden y no respetan los límites políticos de la zona. Explica que de esta manera se logra entender la fuerte raíz "chilena" que hoy persiste en diferentes manifestaciones como los giros idiomáticos, música, bailes y gastronomía que comparten características y condimentos de ambos lados de la cordillera.

Las evidencias arqueológicas datan de un antiguo poblamiento y organización territorial, de 12000 años antes del presente. La actividad económica, según hallazgos, era de caza y recolección. Los bosques de araucarias, que hasta el día de hoy están en pie, proporcionaron el alimento básico de consumo para ese entonces: el fruto del piñón. Los molinos de piedras dan cuenta de las diferentes formas de conservación y consumo de este alimento con gran valor nutritivo. Según Bandieri, y mediante estudios de laboratorio, *análisis isotópico* (1993:33), se ha logrado determinar que la dieta de los individuos era a base de harina de piñón.

La cerámica data del siglo VI y está decorada con pinturas que representan animales de pequeño porte. A la lista de objetos se suman agujas, pipas, perforadores y punzones que dan cuenta de la evolución tecnológica del momento y de la influencia alfarera, quizá procedente de las rutas del Pacífico, de donde también provienen las primeras corrientes poblacionales.

Las comunidades pehuenches, picunches y mapuche, localizadas en esta región septentrional, trabajaron la tierra, practicaron la caza y cultivaban hortalizas y cereales. Las evidencias arqueológicas de cestería, alfarería y moluscos del Pacífico testimonian la gran influencia y diversidad económica y cultural que recibieron quienes por aquí se localizaban, dada por la estratégica franja para la comunicación desde el Pacífico y desde la zona pampeana.

Según fuentes históricas hacia el siglo XVI en la zona norte del territorio neuquino se encontraba poblada por comunidades pehuenches. La llegada de los españoles, en principio desde la zona de Chile, tenía la finalidad de dominar a los pehuenches como mano de obra esclava para la exploración de oro, plata y sal.

La iglesia acompañó esta llegada con el objetivo de convertir a los integrantes de los pueblos originarios en cristianos. En un comienzo fueron los jesuitas los responsables del objetivo evangelizador pero luego quedó en manos de los franciscanos. (Lator et al. 2006:21).

Los primeros asentamientos españoles en la región demuestran un proceso de larga data de resistencia por parte de los pueblos originarios. Un ejemplo de ello es la guerra de Arauco, que tuvo una duración de 300 años aproximadamente. No obstante, la resistencia al sometimiento cultural y al despojo territorial termina en la pérdida de la autonomía, convirtiendo a las comunidades originarias en minorías doblegadas y en situación de marginalidad.

La incorporación del caballo tuvo un papel importante en la transformación cultural: permitió desplazar a los animales por tierras en búsqueda de pasturas y agua, siendo una manera de transportar el alimento vivo. Esta nueva modalidad ecuestre y ganadera fue parte del proceso de transformación cultural y de incorporación de nueva tecnología. Según Bandieri, quizá se trató de los primeros pasos de la trashumancia, que hasta el día de hoy caracteriza a la zona Norte.

El comercio tuvo un gran protagonismo; se realizaba entre centros coloniales hoy en zona chilena, mendocina, pampeana con los grupos transcordilleranos de comunidades originarias.

La dominación de las rutas de arreo, es decir de comunicación con el otro lado de la cordillera de los Andes era símbolo de poder y quien por allí se localizaba era quien dominaba. La comunicación en base a mercadería era constante por los pasos de Las Lagunas y Pichachén a cargo de los caciques pehuenches.

“En estas transacciones comerciales se empleo el sistema del trueque, a través de los cuales los pehuenches accedían a objetos que su medio y tecnología no les podía brindar: agujas, espuelas, tijeras, estribos, cuchillos, como también cereales, vestimenta europea, telas, tinturas, cuentas de vidrio chaquiras, bebidas alcohólicas y armas; estas últimas a pesar de la prohibición de autoridades chilenas.” (Lator et al. 2006:24).

El comercio y la intermediación que realizaban los pehuenches eran también con la zona pampeana como punto de distribución hacia Buenos Aires.

Los animales que se comercializaban con el Pacífico eran a su vez vendidos y trasladados hacia el norte. Los relatos hacen referencia a exportación de la carne hacia centros mineros en Potosí. La conservación de la carne se realizaba en sal, mineral con gran valor para esa época.

El comercio y la comunicación mantuvieron lazos de paz en una zona donde regía la guerra. Los parlamentos eran encuentros entre los caciques las autoridades coloniales y mantenían la regulación del mercado y las relaciones de intercambio cultural. *“Uno de los momentos de mayor atracción para los indígenas era el de la comida y la entrega mutua de regalos.”* (2006:27).

Luis de la Cruz fue político, militar y explorador chileno. Siendo alcalde de Concepción, realizó una exploración con el objetivo de encontrar un camino más cercano que vinculara Concepción con Buenos Aires. Para ello debía contar con la autorización y el consentimiento de la corona y los caciques quienes estaban a cargo de los pasos fronterizos. Comprueba a partir de expedición la vinculación de ambas ciudades por el paso Pichachén, hasta llegar a Chos Malal y luego atravesar La Pampa. Una nueva vía de comunicación amplía la comercialización con la costa Atlántica.

El circuito comercial también era inverso. El ingreso de ganado desde la pampa bonaerense, engordado en los valles neuquinos, finalizaba su circuito en las costas chilenas donde era vendido.

Pérez Centeno, basado en Boccara, hace referencia a las llamas y cantidades de caballos, vacunos, ovejas y cabras en manos de las comunidades originarias sostenida en evidencias arqueológicas en Caepe Malal en orillas del río Curí Leuvú.

Otro antecedente de la presencia de ganado caprino en la región, lo informa el explorador Luis de la Cruz, citado por Curruhuinca y Roux. En una de sus tres obras que describen expediciones, dice: *“Los Peguenches tienen crías de caballos, vacas, ovejas, cabras, gatos y varias razas de perros. Todos estos animales son de mayor corpulencia que los nuestros, y la causa es las mejores aguas, pastos...”* (1993:75).

La suma de estas y otras evidencias arqueológicas hacia el siglo XVIII despeja las discusiones sobre la indiscutible presencia y convivencia del chivo con quienes habitaban la zona de la actual Neuquén, desde el noroeste disminuyendo la cantidad hacia el sureste.

Hacia fines del 1800, durante la presidencia de Bernardino Rivadavia y desde el Atlántico se registra un ingreso de cabras provenientes de Turquía: *“El mismo año mandó a traer Rivadavia las primeras cabras del Tíbet y Angora, sacadas de Turquía pese a la absoluta prohibición de exportarlas y cuando en Europa no las conocían aún”* (Giberti, 1981:106). Estas incorporaciones se manifiestan hoy en los análisis genéticos de los chivos realizados.

La relación entre las comunidades originarias y los europeos dio lugar a mutuas transformaciones y nuevas formas de interacción. La formación de sociedades fronterizas estables se intensifica con los procesos de independencia de Chile y Argentina y la estructura económica de esta región se desarrolla entre la actividad forestal, minera y ganadera. Si bien el caprino tuvo sus primeras acciones de erradicación, dado que el vacuno y el ovino tenían mejor precio de comercialización en Chile, históricamente fue la mayor cantidad de producción que se desarrolló en la zona.

La conformación del Estado argentino se manifiesta no sólo con el cierre de la frontera con Chile sino también con la “Campaña al Desierto” en nombre del progreso nacional. El genocidio de las comunidades originarias quiso imponer soberanía sobre el territorio y estrenar una institución recientemente creada, el Ejército.

La Ley de premios militares legitimó cualquier decisión de reparto y adjudicación de tierras públicas para quienes habían colaborado con la “campaña al desierto”, aglutinando grandes extensiones en manos de pocos. Los crianceros continuaron con su actividad de trashumancia con grandes limitaciones para el arreo y en una situación de marginalidad que se mantiene hasta la actualidad. El reparto de tierras y la conformación del Estado-Nación rompen con formas de producción que

por aquí se sostenían por el despojo de sus tierras a los pobladores originarios con la restricción de sus superficies productivas.

Sumado a esto, el definitivo cierre de la frontera con Chile alteró los flujos de intercambio y comunicación de esa región económica. La reforma política en Chile impulsó el crecimiento económico interno y desarrolló formas de paliar la desocupación mediante créditos a pequeños productores. Las barreras aduaneras ponen fin al comercio con Chile, y provocan consecuencias económicas y culturales que perduraron en el tiempo. Previo a esta ruptura social los pequeños crianceros vendían los animales en pie, es decir, realizaban el recorrido propio de la veranada y allí intercambiaban y vendían sus animales. Sólo tres días tardaban en llegar y comercializar en Chile, evitando los intermediarios. *"Hacia 1956 la citación de la ganadería regional era sumamente crítica. Según fuentes consultadas, la ausencia total de compradores chilenos para ganado en pie había provocado la sobrecarga de los campos"* (Bandieri 1993:194). La provincia agrava la situación aplicando la Ley provincial de erradicación del ganado caprino con el decreto N° 505/67, mediante el cobro de una tasa diferencial a esta producción a fin de preservar la riqueza forestal. Tres años más tarde, la ley se vetó pero la situación económica de los crianceros se mantuvo en paupérrimas condiciones.

El crecimiento de la zona Confluencia de la provincia tiene su origen en esta situación de marginalidad rural que promovió la migración interna en búsqueda de mejores condiciones de vida. Ilustrativa descripción es la que realiza la autora Bandieri cuando dice que *"la desvalorización de los productos ganaderos y la paralización del comercio con Chile habría obligado a los pequeños crianceros a entregar sus productos ya desvalorizados en trueque al comercio local a cambio de artículos de consumo argentinos, notablemente encarecidos."* (1993:197).

Panorama Político

-Situación actual y proyección de la actividad ganadera-

Los actores principales en esta investigación son los pequeños productores o campesinos, y el escenario de desarrollo es parte del Norte de la provincia de Neuquén, aunque se trata de una actividad que se practica en casi todo el territorio patagónico. Los crianceros y sus familias son quienes se dedican durante todo el año a la cría y producción de ovino y caprino principalmente. La mayoría de los crianceros son fiscaleros, es decir que para su actividad ocupan tierras fiscales. Por el tipo de actividad económica que realizan estarían considerados como productores agropecuarios, aunque por su perfil socio-económico lejos están de identificarse con ese segmento. El conjunto de animales, denominado hatos o piños para el caso de los caprinos y majas para el grupo de ovinos, varía de acuerdo con las posibilidades de cada familia. Si bien no hay datos exactos, Isidro Belver comenta sobre un promedio de 100.000 animales que se movilizan por las rutas de veranadas y alrededor de 1500 familias crianceras que se localizan en la zona. El área de producción específicamente corresponde a los departamentos Chos Malal, Minas y parcialmente Loncopué, Ñorquín, Pehuenche y Añelo. Esta área comparte factores naturales, históricos y sociales y contiene la mayor producción de la raza *caprina criolla*. En el centro de la provincia de Neuquén se desarrolla en mayor cantidad la raza *angora* de la cual se extrae la fibra mohair.

Las actividades que derivan de la producción del chivo es el aprovechamiento de lana, cuero, leche y carne. Además del autoabastecimiento familiar, y en referencia a la carne, la mayor parte de la producción se destina al mercado interno. La fibra de Cashmere, extraída del chivo, tiene un alto valor comercial por lo tanto su circuito de comercialización acostumbra ser otro, Europa.

Para las familias crianceras generalmente el ganado es su único capital, se asientan sobre tierras fiscales en modestas casas y tienen un gran problema de comunicación debido a las distancias y a la falta de caminos y transportes.

Los pastos de la zona donde viven tienen un escaso valor nutritivo, y esto los obliga a practicar la trashumancia. Este sistema de trabajo se compone de tres momentos

indivisibles: invernada, veranada y arreo. Se traduce en el transitar por tierra con el ganado, arreo, en busca de agua y buenas pasturas para el engorde de los animales. En la época estival y con el escurrimiento de la nieve en la primavera se sube hacia las cumbres para el aprovechamiento de pasturas de excelente calidad para los animales (veranada). En el invierno, se baja de las montañas escapando del crudo frío hacia los valles esperando la llegada de la primavera (invernada).

La práctica de la trashumancia es considerada un sistema de producción milenario, según los registros de datos existentes. Alegría comenta que en la Biblia se hace referencia a la trashumancia de pueblos pastores en busca de lugares y pasturas convenientes para sus animales. En África los pueblos tribales trasladaban sus animales en función de los cambios climáticos. No obstante, la máxima perfección de este sistema se lleva a cabo en España en el siglo XIII. Honrado Consejo de la Mesta de los Pastores de Castilla era el nombre que recibían los crianceros que trasladaban sus animales desde las mesetas centrales ibéricas hasta los valles de Andalucía y los Pirineos. Anualmente se trasladaban aproximadamente entre 2 y 4 millones de cabezas (de animales). A partir del siglo VI los crianceros comenzaron a organizarse en las primeras asambleas. Luego la actividad fue reconocida, reglamentada y protegida por el Rey Alfonso X. Actualmente, las rutas pecuarias atraviesan las principales ciudades y aún se conservan, para su aprovechamiento turístico.

Por esta zona de traslado, se afirma que la práctica de la trashumancia genera un gran intercambio cultural con Chile. El paso hacia la cordillera en busca de pasturas frescas de deshielo causó y continúa estableciendo un obligado intercambio con quienes por allí residen. Es por ello que se habla de definir a una *región cultural* lejos de las propias fronteras del Estado-Nación. No sorprende, al transitar la cotidianeidad de las localidades de la zona Norte, encontrarse con manifestaciones culturales que se creen propias del país vecino. Un fiel ejemplo que ilustra esta situación es la cueca como estilo musical instalado en la región.

Sumado al criancero trashumante, existen dos formas más de producción, el criancero sedentario, que se localiza en los campos áridos de la meseta, y los crianceros agricultores que complementan la actividad con la práctica de producción de hortalizas y cereales en cercanía a mallines y arroyos (Bendini, 2005:24)

A fines del siglo XIX, el cierre definitivo de la frontera, y en el 1904, el traslado de la capital neuquina a la zona de la confluencia de los ríos Limay y Neuquén, determinan un antes y un después en la historia neuquina.

La irrupción militar atentó contra el crecimiento y desarrollo de la región que prometía progreso por los lazos comerciales e intercambio culturales con la costa del Pacífico. Esa decisión dio origen al contrabando y cuatreroismo que hasta el día de hoy continúa en la zona Norte.

Según la información recabada en las entrevistas, en el presente, el desarrollo comercial ganadero se ve acotado al mercado interno, las condiciones y requisitos que exige el Estado dejan de lado al pequeño y mediano criancero. Paradójicamente, la misma actividad ganadera, que históricamente mantuvo a la zona Norte, hoy tiene que sortear algunos obstáculos para poder continuar en pie.

Según el último censo realizado por la Dirección provincial de Estadística y Censos, en el año 2002 existe en la provincia una producción de 80.000 cabras. Dicen los datos del INDEC que Neuquén es la segunda provincia productora caprina a nivel nacional (en primer lugar se encuentra la provincia de Santiago del Estero y en tercer lugar Mendoza) y el 60% se encuentra en la zona Norte.

Esta situación se logra entender mediante el siguiente fragmento de una entrevista mantenida con el poblador y poeta Isidro Belver:

“Sin embargo, la cría del chivo está en expansión, pero “tercerizada”, Ya no es el patrón criancero, es el peón empleado, contratado, volante, temporero del “arreo de veranada” (ida y vuelta) y tareas de vigilancia a campo, con la visita esporádica del patrón y la familia.”¹

La realidad estadística refleja cuantitativamente el crecimiento de la actividad; no obstante, la otra realidad, la del criancero que continúa con el legado familiar para la subsistencia, da cuenta de que no se trata de un crecimiento de la economía de la familia criancera sino de quienes tienen recursos y pueden establecerse temporalmente en los campos productivos “alquilando” los saberes heredados de la familia criancera.

En el año 1967 se aprueba el decreto número 505 con la intención de erradicar la actividad productiva de crianza del chivo, responsabilizándola de la

¹ Fragmento de la entrevista a Isidro Belver.

deforestación de la zona. Se le suman entonces nuevos impuestos a la producción caprina.

El cierre de la frontera con Chile, frenó la comercialización de los animales en pie ya que además, no había una relación comercial con las provincias del Atlántico. Es así que aumenta el número de caprinos, principalmente, generando sobrepastoreo en los campos naturalmente escasos de vegetación. Cambió también el margen de acumulación de la familia criancera dado que anteriormente vendían los animales directamente sin intermediarios, las nuevas distancias proponen un nuevo protagonista que se dedicaría a la compra y posterior venta en las provincias del Este.

Hacia 1970, y continuando con la intención de modificar la realidad económica productiva, se incorporan reproductores bovinos para la producción de fibra de exportación. La propuesta no tuvo los resultados esperados debido a problemas de adaptación del animal a la zona.

Frente a esta realidad, la Dirección General de Agricultura y Ganadería de la provincia de Neuquén, analiza la situación y reformula programas de mejora e inserción de la actividad caprina en el mercado con la introducción de reproductores caprinos, capacitación de esquila y comercialización y puesta en marcha del frigorífico de Chos Malal.

Claramente se observa una misma realidad con dos modelos contrapuestos que tratan de convivir a pesar de sus antagónicos objetivos. Por un lado, se renueva la apuesta de la producción y comercialización local del chivo, hoy con una nueva propuesta llamada Denominación de Origen, tema desarrollado más adelante, y por otro el desarrollo forestal, sustituyendo la producción ganadera. La competencia que se genera entre las actividades en el territorio es real e incompatible, pues donde se plantan pinos, se alambró y se cierran los pasos de arreo, disminuye así el crecimiento de plantas autóctonas que son el alimento de los animales.

La prometedora actividad forestal que originó campos densamente plantados de pinos que cubren la estepa cordillerana de ñire y coirón se propuso como dinamizadora del desarrollo con el objetivo de reemplazar la actividad petrolera. En el año 1996 se sanciona la Ley 2183 provincial la que autoriza a las empresas petroleras a pagar en hectáreas forestadas en concepto de indemnización por los daños causados a los propietarios superficiarios, de propiedad privada o pública. El monocultivo fue y continúa siendo el pino, una especie que además de foránea compite con las especies autóctonas. Los mantones verdes de pinos, nada tienen

que ver con la fitogeografía del lugar, son simplemente el reflejo del lavado de cara de empresas petroleras.

“Decían que el chivo depredaba, deforestaba. Términos como deforestar, desertificar funcionaron, instalar mucho el sobrepastoreo fueron utilizadas para emborracharnos la perdiz para terminar con las chivas.”²

Las ideas que se manifiestan en las entrevistas reflejan el rechazo a la propuesta de plantación de pinos por atender con la actividad ganadera. De repente, se cerraron los históricos caminos de arreo y se comenzó a plantar pino. Según el último censo agropecuario realizado por el INDEC en el año 2002 de las 35.230 hectáreas de bosques y montes plantados en la provincia de Neuquén, 31.037 son de pinos.

Las vías de arreo se desdibujan hoy entre escasos callejones de pedregullos interrumpiendo con la modalidad de trashumancia al competir por el uso del suelo. Debido al cerramiento, con alambrados, de grandes extensiones del territorio destinado a la forestación se termina con las rutas de arreo como así también disminuyen las zonas de pastoreo.

Alojo se le llama al lugar donde descansan y abrigan del frío de la noche los crianceros y sus animales. Su localización es estratégica por estar en cercanías de pasturas y vertientes de agua. Fueron construidos hace décadas por los propios crianceros y compartidos por quienes realizan esas rutas de arreo. Al cerrar los campos con alambrados hubo una gran pérdida de *alojos* y en algunos casos los cambiaron de lugar, se perdió así la verdadera función del *alojo* originada por su localización.

La familia criancera sostiene que la actividad agropecuaria con el sistema de trashumancia es sustentable dado que los campos se dejan descansar de un año a otro.

“A nivel ecológico es la actividad más sustentable y ecológica, porque se da una rotación de los campos y los pastos se alcanzan a recuperar, cuando vas a la veranada los pastos de la invernada se recuperan y lo mismo con el de la invernada”³

² Fragmento de la entrevista a Atilio Alarcón.

³ Fragmento de la entrevista a Yanet Alarcón

Sumado a esto, el envejecimiento de la familia criancera, la falta de servicios básicos, de centros de salud e infraestructura, de centros educativos en la zona rural y la postergada titularización de las tierras de la zona rural no hacen más que alentar la migración de la población joven a los centros urbanos más cercanos en busca de mejores posibilidades de desarrollo.

La trashumancia es el reflejo del apego a la tierra y al trabajo de los crianceros que se va heredando, transmitiendo de generación en generación. La actividad del criancero demuestra además la voluntad por continuar a pesar de las condiciones sociales y ambientales. La pérdida de ese conocimiento familiar a través de años de experiencia de vida en el campo es patrimonio heredado que tiende a perderse sin encontrar reemplazo en los planes de estudios de la educación formal. Sucede, además, que el sistema educativo no está adaptado a la realidad de la zona rural. Las necesidades y prioridades de aprendizaje son distintas entre la ciudad y el campo. La vigencia de las escuelas rurales depende del número de estudiantes que asisten. En la medida que comienza a bajar el cupo, y sin llegar al mínimo que obliga la matrícula, la decisión siguiente es cerrar el curso. En esta dirección cada vez son menos niños y niñas en edad escolar que optan por alguna de las dos alternativas: abandonar la escuela porque responde a las exigencias que se contraponen con sus tiempos y actividades, o bien, para quienes tienen la posibilidad, se trasladarse a la localidad más cercana para continuar con sus estudios. En ambos casos la riqueza cultural, que en la zona es la producción ganadera y agrícola, tiende a perderse porque se interrumpe la transmisión del legado a través de la práctica cotidiana y la comunicación oral familiar.

“Desde chico ya trabajan y el trabajo más grande es el de las pariciones, no van a dejarlo por ir a la escuela y la escuela los toma como desertores.”⁴

La vigente Ley de Tierras Fiscales 263, cuyo objetivo es el uso social de la tierra considerando a la familia y el trabajo como factores de desarrollo y explotación, claramente hoy no cumple su propósito.

La economía para la autosubsistencia no permite realizar innovaciones tecnológicas para mejorar la producción. Cada temporada, cuando regresa a su hogar, el criancero debe decidir si continúa o no con la actividad.

⁴ Fragmento de la entrevista a Antonio Rodríguez

En las rutas de arreo, de temporada a temporada, se reducen los caminos y en algunas zonas hasta se comparte el tránsito con las rutas viales. Los alambrados producto de la venta de tierras fiscales en manos de algunos pocos capitales privados compiten por la banquina. Esta situación pone en riesgo a los automovilistas que transitan así como a los animales y crianceros que no tienen otra alternativa más que subir a la ruta.

Hace unos años se conformaron dos organizaciones que buscan dar respuesta a las necesidades de la familia rural. Y reconocer al criancero como sujeto político. Entre ellas está la Asociación de Fomento Rural (AFM) y el CUN (Crianceros Unidos del Norte) como opción fortalecedora a la Mesa Campesina. Trabajan con aquellas realidades olvidadas para el Estado provincial. Quienes integran el CUN son crianceros organizados, en representación de los crianceros trashumantes, cuya premisa es *“la participación, la sensibilización y la comunicación del criancero, en pos de una conciencia colectiva que le permita aunar esfuerzos con sus pares para resolver sus problemáticas.”* (Carpeta CUN). Uno de sus objetivos centrales es conformarse como organización compartiendo espacios con otras organizaciones para crear conciencia en los crianceros ante la necesidad de organizarse e involucrarse. La idea es potenciar las ventajas y responder a las problemáticas de manera conjunta, organizada y cooperativa.

La Mesa Campesina, nace en mayo del año 2000 a instancias de la Pastoral Social nucleando a los campesinos de la zona Norte de la provincia de Neuquén. Al concluir el segundo seminario “La tenencia de la tierra y las luchas agrarias: Encuentro de Organizaciones Campesinas” se resuelve constituir la Mesa de Organizaciones Campesinas. El conjunto de organizaciones que la integran decide organizarse principalmente para la discusión, coordinación y planificación de trabajo y lucha de los campesinos frente a la problemática situación económica, política, ambiental y social. Las principales actividades que realizan es el acompañamiento de aquellas familias que son amenazadas con el desalojo de las tierras que ocupan y trabajan desde siempre. Pertener o no a la Mesa lo da la participación en la misma. Dado que no se trata de una estructura institucional, no tiene incorporación formal u orgánica. Apenas conformada la organización, comenzó a trabajar en las demandas del sector y para el año 2002 ya habían presentado cuatro petitorios al gobierno. El proceso de trabajo fue marcando

diferencias y similitudes en torno a la definición de quiénes integran la Organización, qué representan y cuáles son sus pedidos, configurando de esta manera el perfil e identidad de la organización. Entre sus reclamos con mayor prioridad se encuentra el de la titularización de la tierra, aumento del incentivo ganadero, planes de empleo, entre otros. Sus formas de manifestación generalmente son realizadas a caballo y con los atuendos propios del criancero: el objetivo es que la sociedad los reconozca, y sepa quiénes son. (Tiscornia, 2004:61-75).

A partir del año 2005 se suma el INTA y un año más tarde se comienzan a organizar con zonas, llamadas "zonales". Si bien comenzaron siendo diez personas hoy en total suman 150 familias en toda la zona Norte. Su forma de participación es la asamblea, que realizan por zona una vez por mes, y otra general a la que asisten los representantes de cada área de trabajo.

En el transcurso del año 2009, la propuesta es construir la Casa Campesina en la localidad de Chos Malal persiguiendo incansablemente el objetivo de luchar a diario para que la identidad del campesino no desaparezca.

*"Estamos juntándonos, y gracias a Dios y la virgen hay jóvenes que se están juntando en la Mesa Campesina y el CUN, porque nosotros que ya pasamos los 50 medio que no nos da porque no hay nada más que hacer."*⁵

-Actuales políticas de desarrollo provincial-

A través del seguimiento de la prensa local sobre la planificación de políticas de desarrollo económico de la provincia se puede conocer cuál es la concepción sobre el crecimiento y la dirección de desarrollo en la zona Norte de la provincia.

Ya se ha hecho mención a la concepción histórica que han demostrado los diferentes gobiernos sobre la actividad agropecuaria del Norte. Hacia la década de los 80 la trashumancia era considerada una problemática social, en cuanto a pobreza rural y territorial por el deterioro ambiental. En los 90 no sólo se plantea como un problema ambiental sino también como un obstáculo la presencia del

⁵ Fragmento de la entrevista a Atilio Alarcón

criancero para la realización de diferentes actividades productivas. (*Bendini-Tsakoumagkos-Nogues 2004:29*).

En agosto de 2009 el ministro de Desarrollo Territorial, Leandro Bertoya firmó un convenio de cooperación entre la provincia y la Asociación Argentina de Productores en Siembra Directa (AAPRESID) con el objetivo de fortalecer el sector agropecuario.

Si bien AAPRESID se conoce como una organización no gubernamental integrada por una serie de productores agropecuarios interesados en la conservación del suelo, no hay que dejar de considerar que se trata de una organización que nació financiada por Monsanto, entre otros, con el objetivo de alentar a la siembra directa y conseguir la aprobación de la soja RR (resistente al Roundup) en Argentina.

Monsanto es una empresa dedicada a la venta de productos para la actividad agrícola. Desde su creación a principios del 1900 hasta estos días, la empresa ha ido creciendo significativamente en su negocio. Su crecimiento ha sido controversial ya que se le atribuye la creación del herbicida naranja utilizado por el gobierno de Estados Unidos en la guerra de Vietnam para destruir cosechas y vegetación (de ese país) y privar a los pobladores de alimentación y escondite. Además se le cuestiona la modificación genética de semillas y el hecho de descifrar códigos genéticos de seres vivos convirtiéndolos directamente en parte de su propiedad. Estos trabajos de ingeniería y genética se encuentran hoy en discusión a nivel mundial debido al real y potencial peligro de sus productos en la salud humana, vegetal, animal y el medio ambiente en general.

La actitud adoptada por el gobierno provincial sigue sin sorprender dado que responde a una histórica política de abandono o bien, de intenciones por modificar la actividad agropecuaria. El ministro de Tierras conciente de la delicada situación de la zona norte, sostiene que el sector desarrolla una actividad primitiva y poco rentable, "*Hoy es sólo de subsistencia*", afirma. (www.8300.com.ar).

Las órdenes de desalojo para quienes ocupan parcelas de tierras fiscales con su actividad desde hace años son hoy una amenaza constante. La Dirección Provincial de Tierras es la que ordena los desalojos de las familias campesinas. Para una gran cantidad de casos, ya se encuentran en la cuarta generación familiar que tienen su historia estacadas en esas tierras. El Código Civil en su artículo número 4015 admite a la Ley de Posesión Veinteñal como Prescripción Adquisitiva y conlleva dos requisitos fundamentales, el ánimo de posesión de quien la habita y la cantidad de veinte años o más de residencia en ese lugar. Se transcribe el

artículo: *"Prescribábase también la propiedad de cosas inmuebles y demás derechos reales por la posesión continua de veinte años, con ánimo de tener la cosa para sí, sin necesidad de título y buena fe por parte del poseedor, salvo lo dispuesto respecto a las servidumbres para cuya prescripción se necesita título."* (Código Civil, Art. 4015). Estas dos condiciones son cumplimentadas por quienes se han dedicado toda la vida a la producción y crianza de animales. Sucede que los ánimos legales hoy son indiferentes a los pedidos de esas familias que son desoídas y hoy sólo encuentran amparo en la Mesa Campesina.

Los reclamos sobre tierras, alambrados, desalojos de las personas de la zona norte se realizan únicamente en la ciudad de Neuquén, en la Dirección Provincial de Tierras. Es por ello el histórico pedido de los pobladores y crianceros por el reconocimiento de los derechos de propiedad de las tierras y de la instalación de una oficina de Tierras en Chos Malal, que no sólo actúe como receptora de problemáticas sino con la autonomía y capacidad para poder responder a los reclamos.

En este sentido algunos diputados provinciales se han comenzado a reunir con pobladores y crianceros de la zona con la intención de unificar criterios que resuelvan la problemática a partir de la elaboración de un informe de prioridades de la zona norte. La regulación de tierras fiscales es la demanda que encabeza esa lista, y la reglamentación de la Ley de arreos es la segunda.

Estas iniciativas se materializaron en un proyecto presentado y aprobado por la comisión de Producción, Industria y Comercio de la Legislatura en el 2008, que solicita directamente el cumplimiento de la Ley 1934. En el año 1991 se promulgó ésta Ley la cual deja establecido en todo el territorio de la Zona Norte de la Provincia del Neuquén, la ruta de arreos, para las haciendas en tránsito de invernada a veranada y de veranada a invernada. Se apunta a garantizar el derecho de los crianceros a transitar libremente durante el proceso de la trashumancia que contiene a la producción y crianza de los animales de los departamentos de Minas, Chos Malal, Pehuenches, Ñorquín y parte de Loncopué y Añelo. Se transcribe el artículo Primero para su comprensión: *"Déjase establecido en todo el territorio de la zona norte de la Provincia de Neuquén las rutas de arreos principales para las haciendas en tránsito de invernada a veranada y de veranada a invernada de acuerdo al siguiente detalle y plano adjunto de la Dirección General de Tierras y Colonización, que forma parte de la presente ley"*. Luego de la descripción de las rutas de arreo y en el artículo número 3 considera que *"los*

descansos para las haciendas de los crianceros trashumantes y de estas familias, serán de uso exclusivo para este fin. Se procederá a su cerramiento, a la construcción de albergues económicos en aquellas tierras fiscales y/p privadas con convenio de uso que garanticen el cumplimiento de los fines precedentes.” La Ley continúa vigente, no se ha reformado y tampoco se cumple.

La nula regulación de tierras fiscales, sumada a la venta de las mismas ha generado una problemática situación que involucra a varios actores. Pareciera que el histórico motor de la economía del Norte es hoy desconocido para quienes tiene la habilitación de vender tierras del Estado. Sucede que no se están respetando las rutas de arreo que ya son parte del patrimonio cultural de esa zona. Los alambrados de los campos privados dejan del otro lado del alambre la cultura trashumante impidiendo a los crianceros transitar por los lugares donde se han trasladado con sus arreos generaciones tras generaciones. Con el lema *“defendamos nuestra cultura trashumante y las rutas históricas de arreo”*, los crianceros agrupados en La Mesa Campesina y el CUN se han manifestado durante este año 2009 colocando carteles de señalización en los pasos y alojos a lo largo de la ruta que comunica Chos Malal con Andacollo.

La degradación ambiental es una situación problemática. La actividad ganadera fue siempre considerada la causante de tal desgaste del suelo. Si bien existe un hecho puntual en la historia, mencionado anteriormente, que se cree que pudo haber contribuido al deterioro del medio ambiente, también se considera que la degradación del suelo, adjudicado únicamente al sobrepastoreo, tiene algo de mito. Los testimonios de los entrevistados, los análisis periodísticos y la realidad demuestran otra cosa. En los lugares donde la movilidad del ganado está restringida existe una real degradación del suelo, pues en aquellos sitios donde no está restringida hay efectos positivos y un manejo sostenible de la biodiversidad y el suelo. Una de las investigaciones realizadas por el Grupo de Estudios Sociales Agrarios (GESA) de la Universidad Nacional del Comahue, indica que la erosión del suelo se genera por diversos factores, principalmente climáticos. Los que más afectan son el viento y las lluvias. La movilidad de las partículas del suelo provoca pérdida de la superficie e imposibilitan el crecimiento de la vegetación. La continuidad de este fenómeno puede llegar a la desertización que implica la pérdida irreversible de la capacidad productiva. Sumado a este proceso natural, el pastoreo

continuo y la extracción de leña en un sistema ecológicamente frágil genera la degradación del suelo, es decir, una pérdida de la capacidad productiva. Queda demostrado entonces que la actividad ganadera es uno de los aspectos que afecta al medioambiente y no el único y principal.

Para esta situación existe una legislación. Se trata de la Ley Nacional N° 22428 de Fomento a la conservación de los Suelos en la que la provincia de Neuquén adhiere. En ella se declara de interés general la acción privada y pública que tiendan a la conservación y recuperación de la capacidad productiva de los suelos. Se desarrollan una serie de técnicas que ya han sido probadas y con excelentes resultados. La construcción de tajamares, de canales interceptores y de guardia, el relleno de cárcavas por sedimentación, de canales de derivación, el desarrollo de aguadas, la clausura y recuperación de áreas degradadas son algunas de las técnicas que se proponen y desarrollan en la ley para dar respuesta a la problemática de la degradación del suelo. Nuevamente la Ley está vigente, sólo es cuestión de hacerla cumplir.

Desde el año pasado se está llevado a cabo el programa Iniciativa Mundial para un Pastoralismo Sostenible (IMPS), a partir del Programa de Naciones para el Desarrollo. El objetivo es *"apoyar el fortalecimiento de los recursos pastores nómades y trashumantes a favor de un manejo sustentable de los recursos de los ecosistemas áridos"* (www.rionegro.com.ar). Los crianceros del norte neuquino ya han comenzado a reunirse a compartir las actividades que el programa propone: entre ellas, reconocer las similares situaciones por la que están pasando las comunidades de otros países.

Esta iniciativa podría tomarse como una política de desarrollo enmarcada dentro de su contexto real y respondiendo a las necesidades que hoy aqueja al sector. Sucede que mientras estas organizaciones interfieren y convocan a participar para paliar la situación de precariedad y marginalidad por la que transitan los crianceros del norte, parte del gobierno contempla aún la continuidad de la Ley de promoción de emprendimientos forestales en campos donde históricamente se practican veranadas e invernadas.

Por otro lado, a mediados del año 2009 el Ministerio de Desarrollo Territorial que es integrado por la Subsecretaría de Desarrollo Económico y de Turismo provincial, entre otros organismos, lanzó un proyecto de inversión privada para el desarrollo turístico de Neuquén. La convocatoria del "Concurso de

Propuestas de Inversión para el Desarrollo Turístico del Neuquén" apuntó hacia el incremento de propuestas turísticas como hostels, lodges de pesca, posadas rurales con paradores turísticos, hosterías, áreas de acampe organizadas, paradores turísticos, alojamientos asociados a un emprendimiento productivo y establecimientos para la elaboración de productos gourmet. Al parecer, la convocatoria surge a partir de un análisis de las necesidades, prioridades y demandas del sector turístico neuquino.

La intención política de la actual gestión de gobierno, apunta al crecimiento turístico de toda la provincia contando con líneas de financiamiento y de crédito del Banco Nación. La convocatoria se encuadra dentro de las acciones propuestas por el Plan de Gestión de Turismo 2008-2011.

Estas nuevas propuestas de desarrollo alientan al sector privado para la inversión, pero no se observa una actitud de amparo a la familia campesina y a su actividad. Si bien se promocionan las gestiones del gobierno, como por ejemplo una planta productora de hilado para lana mohair y cashemere, así como el cuero de los animales faenados en el frigorífico de Chos Malal que permitirá el tránsito federal de los animales, mejorar las condiciones materiales de vida y trabajo de los crianceros no parece estar entre las prioridades de gobierno. Quizá se encuentre dentro de las materias pendientes promover inversiones y acompañamiento para los pequeños productores de la zona rural.

Sería caer en un error alentar el patrimonio cultural de la región simplemente para su puesta en valor en pos del desarrollo turístico.

-Política Nacional de desarrollo Local-

Los cambios en el ámbito rural en los últimos años generaron un proceso de transformación en las políticas de extensión del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.

A lo largo de la historia el INTA ha ido percibiendo los cambios sociales y rurales para modificar sus objetivos de desarrollo. Su nuevo rol de promotor de procesos locales de desarrollo rural, ha fortalecido la parte de extensión de la institución centrando su accionar en el fortalecimiento de los sistemas de innovación y capacitación de los productores. Hoy su finalidad es "*contribuir a la promoción de la*

innovación tecnológica y organizacional, el desarrollo de las capacidades de todos los actores del sistema y el fortalecimiento de la competitividad sistémica regional y local en un ámbito de equidad y sustentabilidad en la Patagonia Norte Argentina.” (Tiscornia 2004:205).

En este sentido, el equipo de la zona Norte y Alto Valle de la provincia de Neuquén en el marco del proyecto de investigación, se dedica a estudiar el proceso de innovación del sistema de producción caprina. Parte de esa innovación es la propuesta de la Denominación de Origen Certificada del Chivo Criollo del Norte Neuquino.

Estas propuestas de recuperación y puesta en valor de la producción regional pueden ser entendidas como una reacción al proceso homogenizador a escala planetaria. La preocupación por la desaparición de técnicas, alimentos, manifestaciones tradicionales tiende a generar políticas sociales y económicas en un intento por recuperar viejas costumbres.

Para el caso particular de la zona Norte de la provincia de Neuquén, el proyecto que hoy ya es una realidad surge de la inquieta búsqueda de los técnicos, crianceros y actores locales, por combinar desarrollo local, capital cultural y producto de calidad, como es el chivo de esta zona. El objetivo primero fue el de mejorar la rentabilidad productiva sin grandes modificaciones e inversiones de capital dada la escala de producción del criancero. Las características principales que debe cumplimentar el animal para ser considerado con la Denominación de Origen son las siguientes: que realicen la actividad de trashumancia dentro de la totalidad de los departamentos Minas y Chos Malal y parte de los departamentos Pehuenches, Ñorquín, Añelo y Loncopue; que sean chivos que pertenezcan a la raza criolla y que tengan determinado nivel de engrasamiento en los riñones. Esto último será evaluado en el matadero de Chos Malal, único matadero habilitado para el faenamamiento de animales para la certificación de Origen. El frigorífico cuenta además con la habilitación para el tránsito federal, es decir que sus instalaciones están habilitadas para la faena y expedición con destino a cualquier parte del territorio nacional. Existen otros frigoríficos municipales únicamente habilitados para la comercialización interna.

A la propuesta y proceso de gestión se suman instituciones regionales como el Ministerio de Producción de la provincia, la Secretaría de Producción de Chos Malal, el Proyecto Forestal de Desarrollo, las Asociaciones de Fomento Rural del Departamento Minas, el Puesto de Capacitación Agropecuaria N° 5, y las

Secretarías de Producción de los Departamentos de Chos Malal, Minas, Pehuenches y Ñorquín.

Luego de un largo proceso de creación y desde la implementación de la Denominación de Origen del Chivito Criollo del Norte Neuquino, aún es difícil evaluar los beneficios económicos de la propuesta. Conocer el alcance y los beneficios en cuanto al desarrollo local es una tarea difícilmente cuantificable. El respeto por la cultura y los valores locales, utilizando recursos naturales y la revalorización de la práctica de una actividad milenaria, serán elementos a evaluar entre los consumidores de chivo bajo esta nueva estrategia comercial que es la Denominación de Origen. Hay que tener en cuenta que la falta de experiencia de los crianceros, sumado a la dispersión geográfica, conlleva otros tiempos de gestión. Mediante las entrevistas realizadas a los productores de la zona se ha podido conocer la visión sobre esta propuesta de desarrollo del INTA. Si bien los entrevistados reconocen que se trata de una iniciativa para dar a conocer el producto rescatando sus cualidades más sobresalientes como es el sabor y calidad de la carne del animal, reforzando con decisión la identidad de la zona, aún no consideran los beneficios económicos esperados.

Las percepciones sobre la Denominación de Origen son diversas. Por un lado, reconocen la importancia de contar con un sello que dé cuenta del producto diferenciado que está en manos del consumidor. El gusto particular del chivo del Norte de Neuquén es identificado por el consumidor experimentado. Chivos pertenecientes a Malargüe en Mendoza o Río Negro, con otro tipo de pasturas como el neneo que sólo es identificado al consumirlo, son muchas veces comercializados como chivos del Norte de Neuquén. Estas situaciones afectan directamente al producto de la zona. Pero por el otro lado consideran que hay que enfrentar un problema cultural antes de comenzar con la propuesta comercial. El criancero está acostumbrado a criar y vender a *puerta de corral* sus animales. El grado de analfabetismo en la zona es muy alto y la propuesta de Denominación de Origen exige al productor una serie de pasos administrativos a los que no está acostumbrado y hasta desconoce: el registro de los animales, los depósitos bancarios, entre otros. Consideran que el intermediario que busca el animal y lo comercializa en el mercado pretende comprar a un precio más barato porque al haber entrado al circuito de comercialización, con la Denominación de Origen, son más altos los costos.

*"Es una cuestión comercial, no le conviene al comerciante. Entonces le viene a ofrecer a la gente comprarlo a \$80 y la gente no lo vende a ese precio. Deja que se le muera. Porque además lo eligen, no es cualquier chivo. Entonces la gente prefiere seguir con el viejo método de venir con el camión, los carga, los paga y se los lleva, los carnea clandestinamente."*⁶

Se observan controversias, argumentos disímiles frente a una misma situación. Quizá se trate de falta de información y/o de falta de capacitación para los crianceros. Los actores que protagonizan esta propuesta son varios: el criancero y su familia, el intermediario, el matadero, el comercializador, las instituciones intervinientes y el consumidor. La coordinación de cada eslabón que integra la cadena de producción, comercialización y consumo es larga. Se suma la distancia geográfica, los distintos tiempos e intereses involucrados que complican y a la vez enriquecen el escenario. Es sabido que todo cambio genera resistencia y que no siempre están todas las condiciones reunidas para hacer el lanzamiento de actividades y propuestas. El campo requiere su tiempo y atención. ¿Será cuestión de esperar a las próximas faenas y evaluar las repercusiones en cuanto beneficio económico origina al criancero y el reconocimiento del valor cultural al consumidor? ¿Será que antes de generar un circuito de comercialización urge la necesidad de solucionar el problema de titularización de la tierra, cumplir la ley de rutas de arreos y alojos y disminuir el grado de analfabetismo?

*"Todavía había algunos problemas con la DOC, la gente no se inscribe por eso pedimos a la gente del INTA para luchar contra los que nos alambran los campos, de nada sirve tener los mejor chivitos si no tenemos donde criarlos."*⁷

⁶ Fragmento de la entrevista a Antonio Rodríguez

⁷ Fragmento de la entrevista a Atilio Alarcón.

Panorama Alimentario

-El chivo en la gastronomía regional-

La influencia geográfica tiene gran protagonismo en materia de alimentos. La temperatura, el relieve, la humedad, el suelo, la vegetación y la fauna generan combinaciones que determinan fusiones alimentarias diversas. El medio ambiente condiciona la obtención de tal o cual alimento. Por eso se considera relevante atender a la geografía en la que se enmarca el caso en estudio.

Las características ambientales se combinan y generan resultados concretos en el medio, como por ejemplo variedades bioclimáticas, unidades geográficas y provincias fitogeográficas que determinarán la vegetación de la región.

Debido a ello es que la trashumancia hace tiempo que se instaló por esos lares y aún permanece en vigencia. Como se mencionó anteriormente, el sistema de producción ganadero desarrolla esa particularidad motivado por la búsqueda de pasturas y vertientes de agua para el crecimiento y engorde de los animales. A partir de estos datos se comprende la concepción de la trashumancia. Son las singularidades en cuanto a condiciones geográficas de la zona las que motivan el traslado de los animales según la estación del año.

Antes de entrar en la descripción de la alimentación y su significado, es importante mencionar que se puso particular atención a las comidas que incluyen al chivo entre sus ingredientes. Dado que no existen registros escritos sobre las recetas y su historia fue una tarea difícil esta parte de la investigación donde se apeló a la memoria y prácticas de los pobladores. Asimismo hay que entender que el tipo de alimentación que hoy se puede conocer en esa zona Norte es parte de un proceso de transformación cultural que se inicia con los pueblos originarios, el encuentro con el español y el surgimiento del criollo. Son tres momentos de la historia intrínsecamente vinculados que continúa hoy proyectándose y modificándose al ritmo de las transformaciones del contexto.

En el principio de la humanidad la fuente de recursos de alimentación era la propia naturaleza que se modificaba mediante técnicas y herramientas según las necesidades. Con el transcurso del tiempo se producen en la alimentación como resultado de la incorporación de alimentos manufacturados a nivel industrial.

-De la importancia del chivo para el poblador local-

Indagar sobre lo que significa el animal para el poblador del Norte es descubrir la economía, forma de organización, geografía, cultura y patrón alimentario de la gente de la zona.

Así como la producción y comercialización del chivo resultaba y aún resulta la actividad económica principal para las familias del Norte, las formas de cocción y consumo tienen el mismo grado de importancia. Se podría afirmar que la actividad ganadera es de gran valor en dos sentidos: la economía y la alimentación familiar.

Anteriormente se hizo referencia a la raza caprina que caracteriza a la zona que es la *criolla*. Tiene la particularidad de producir con gran eficiencia y posee una excelente adaptación a las condiciones extremas del ambiente. Puede caminar grandes extensiones y en altura en cualquier situación climática. A su vez esta raza tiene dos *ecotipos* diferenciados, *peladas* y *chilludas*, que poseen características morfológicas (pelo, perfil, color, etc.) y morfoestructurales (peso, altura, etc.) distintas (Centeno, 2007).

El chivo históricamente fue parte de la comida principal de la población. Durante el año la carne de este animal abastecía a la familia toda y al comercio con Chile. Como se explicó, luego del cierre de la frontera con éste país comenzó a crecer el mercado hacia el interior de la provincia.

Para los crianceros y pobladores locales de Chos Malal que fueron entrevistados, el chivo lo es todo, representa todo. Han vivido, y en algunos casos continúan viviendo, de y a partir del chivo.

Consideran que debido a las caminatas en los arreos, propio sistema de trashumancia, es que el animal adquiere un sabor particular y muy característico. Su alimentación principal es a base de hierbas y pasturas como yauyin, algarrobo y zampa.

“El chivo viene condimentado, no hay que ponerle aderezo ni nada de eso. Yo que soy hipertenso, lo como sin sal directamente. Todas estas características se las da el pastar y caminar.”⁸

La principal pero no única forma de cocción del chivo es al asador o también llamado *al palo*, ítems que se desarrollaran más adelante.

⁸ Fragmento de la entrevista a Atilio Alarcón.

Para la gente del pueblo de Chos Malal, consumir chivo tiene que ver con alguna ocasión especial. Los primeros animales que se carnean son destinados para el Día de la Madre, posterior a las pariciones, dado que son los más tiernos por ser chivitos *mamones*, es decir que aún se encuentran mamando. Festejos como casamientos, cumpleaños, Navidad, apuestas con amigos, fiestas religiosas y agasajos son generalmente celebrados con un chivo a la parrilla o al asador. Si bien hoy no se encuentra en todas las carnicerías de Chos Malal, existen alternativas muy practicadas para conseguirlo: por ejemplo, acercándose directamente al puesto o en los arreos que transitan en cercanías a la localidad (circuito de comercialización informal).

Distinto es para las familias campesinas que viven en la zona rural donde el chivo es una cuestión de todos los días. La gente vive del chivo y por el chivo. Su principal ingesta de carne se genera a partir de este animal. El promedio de nueve kilogramos. Esto permite comer aprovecharlo en más de una comida y no se echa a perder como podría suceder con si (se carneara) un vacuno.

Tanto en el campo como en la ciudad no hay duda de que el chivo representa la zona Norte, es parte de su identidad. La vida toda se organiza a partir de la crianza y producción ganadera. El tiempo de pariciones, las veranadas, las invernadas, las principales fiesta de la zona, las carencias, las épocas de bonanza, en definitiva, la organización de la población de la zona tiene que ver con la producción del chivo. En las páginas siguientes se desarrollará lo relacionado a la celebración que lleva el nombre de su protagonista: la Fiesta del Chivo.

Si bien la forma más conocida de comer chivo es al asador, existen una cantidad de recetas que se han ido transmitiendo oralmente de generación en generación, adaptándose a las necesidades e ingredientes propios de cada estación.

Para la selección de las comidas que tienen como principal ingrediente al chivo, se realizó un relevamiento que toma como punto de referencia el período previo al ingreso en la región del arroz y las pastas.

-Utensilios de cocina-

Para cualquier preparación alimentaria es sumamente necesario disponer de instrumentos que faciliten la elaboración y que son los que colaboran en determinados sabores de la comida.

En este caso, se realiza un relevamiento de aquellos que se vienen utilizando desde hace tiempo. Acceder a la preparación de platos permitió reconocer otros instrumentos que no habían sido descriptos por los entrevistados. Muchos de ellos han sido reemplazados por plástico y vidrio.

Si bien hay utensilios provenientes del comercio, también se los caracteriza a continuación por tener otra denominación. Fueron enumerados aquellos que son utilizados con mayor frecuencia y fundamentales para la preparación. Prácticamente no se observa ni registra el uso de la cerámica en la cocina.

Piedra de moler: es un utensilio para moler alimentos, principalmente granos. Es una piedra plana áspera de hasta 60 centímetros de largo, que se frota con otra más pequeña llamada *mano* para hacer la molienda. Se sostiene la *mano* con ambas manos y se mece sobre el alimento. Según cuál sea el objetivo se hace más o menos presión con el cuerpo sobre la *mano*. El molido puede hacerse en seco o utilizando agua o aceite. El uso continuo de la piedra le provoca cierta concavidad.

Cayana o Callana: es un tipo de batea. Se trata de una bandeja rectangular de chapa que tiene un mango largo, generalmente un palo de madera. Se utiliza para tostar el grano. Hay dos maneras de utilizarla: haciendo un fuego debajo o colgando de un árbol con fuego debajo, en ambos casos moviendo de vez en cuando para que el grano se tueste parejo.

Harnero o Criba: es un utensilio de chapa o madera como una bandeja que tiene una tela o chapa perforada en el fondo. Se utiliza para separar granos de distintos tamaños, escurrir y secar los granos o bien para limpiar el salvado o impurezas de las semillas.

Molinillo: es una máquina que se acciona girando una manija que se encuentra en la superficie y se utiliza para moler granos.

Asador o ensartador: se trata de un hierro en forma de T que se lo utiliza para colocar el chivo o la carne para asar. El chivo *al palo* se asa utilizando este instrumento.

Trebe: es una parrilla de tres patas, utilizada para colocar y cocinar ollas al fuego.

Cocina a leña: es una cocina de hierro forjado que permite un calentamiento uniforme. Se alimenta a leña.

Horno de barro: es un horno fabricado con adobes y barro, tiene forma de bóveda con una boca donde se enciende el fuego en su interior y por donde se introducen los alimentos para cocinarlos. Alcanza una gran temperatura en su interior.

Quesera o adobera: es un molde de madera para darle forma y prensar el queso. Tiene una forma rectangular por el molde que, como su nombre lo indica, originalmente es usado para fabricar los ladrillos de adobe.

Ollas: es una vasija redonda de barro o metal con forma de barriga. Tiene un cuello y boca ancha, y en cada uno de sus costados tiene dos asas. Se la utiliza para cocinar, freír, hervir, calentar, etc. alimentos.

Cucharón: es un instrumento de cocina parecido a una cuchara pero de gran tamaño con un asa alargada. Generalmente es de metal o de hierro fundido y se lo utiliza para extraer una porción de la olla o recipiente de cocción y para revolver.

Espumadera: es un utensilio empleado para retirar los alimentos fritos o cocidos de una sartén. Posee un mango largo y una paleta con muchos orificios para permitir que se escurra el líquido pero no los alimentos

Palo de amasar: se trata de un palo perfectamente cilíndrico utilizado para estirar la masa en una superficie plana. Se puede reemplazar por el uso de una botella de vidrio.

Olleta: es una olla de tres patas para cocinar directamente a la llama.

Machete: cuchillo ancho con filo en un de sus lados. Es utilizado para trozar grandes piezas.

Batea de madera: es una bandeja de madera tallada a manos para preparar masas. El cuero limpio también era usado para amasar.

Cedazo: es una bandeja circular de madera con fondo de tela metálica muy fina o rejilla sujeta al aro de madera. Se utiliza para tamizar las harinas.

Mortero: piedra o madera ahuecada utilizada para moler condimentos o preparados a partir de la fricción con otra piedra.

Piedra de afilar: es un instrumento empleado para sacar y mantener el filo a los cuchillos u otros utensilios de filo. Son de diferentes tamaños según el elemento a afilar. La piedra posee diferentes grados en sus granos para dar diferentes filos.

Zaranda: se trata de un pasador rectangular con base de malla metálica de red que se utiliza para separa elementos.

-Los cambios culturales y su repercusión en la comida-

La cocina popular tiene dependencia directa con el sector de donde surge, el popular, donde existe una real apropiación de la cocina por parte de esta clase mayoritaria, para este caso de estudio, la familia campesina. Al hacer referencia a este tipo de cocina, indirectamente se hace alusión a las condiciones materiales de vida y su relación con el medio que le imprimen jerarquía a los alimentos según su valoración cultural.

Fueron los pueblos originarios los que habitaron, cultivaron y desarrollaron su vida en los territorios sur de Argentina y Chile. Su alimentación era

principalmente de origen agrícola y ganadera, propio de la actividad que realizaban. La papa, maíz, cebolla, ají, arvejas, piñón y quinua eran la base de su alimentación. En algunas épocas los hongos son incluidos en sopas y caldos. La costa del Pacífico proveía también de frutos del mar como alimento. Se trataba de platos sencillos en las formas de cocción y con los ingredientes de la temporada.

Los cambios en la alimentación comenzaron principalmente a partir de la influencia española, es decir que surgen del encuentro cultural, que modificó el patrón alimentario local cargado, entre otras cosas, de productos ricos en hidratos de carbono como el arroz, la polenta, las pastas, etc.

Si bien el cambio en la cocina es consecuencia de la introducción de ingredientes y técnicas de quienes llegaron a estas tierras, esos cambios fueron parciales, ya que se mantuvieron los ingredientes y técnicas autóctonos. Sólo se incorporaron utensilios, especias y demás ingredientes a la comida. Aunque los productos ingresados fueron arraigándose en la interacción con los productos locales, según datos de investigaciones realizadas en otros puntos del país en el mismo período, el intercambio fue recíproco, es decir que los españoles integraron cantidad de alimentos nativos. Se estima que la incorporación de alimentos debe haber sido de manera paulatina dado que implica una modificación cultural.

Los productos industriales y de menor precio modifican parcialmente el patrón de consumo. Tal es el caso de las pastas como los fideos y también el arroz que suplantaron a la harina fregada, pancutra, entre otras. La cocina, como manifestación cultural, se encuentra íntimamente relacionada con la producción de ese momento.

Esta masividad de productos que poco a poco comienzan a tener mayor protagonismo en la dieta y la vida de la población tienden a suplantarse algunas costumbres de uso y/o consumo relacionadas directamente con el precio y debido a la baja del poder adquisitivo.

La producción local no logra siquiera competir con los productos de afuera. Los precios entre la producción industrial y la artesanal dejan de tener una relación lógica entre sí, y conviene generalmente comprar los importados. Así lo manifiesta el antropólogo Jack Goody: *"Cada transformación de la economía que afecta los procesos de producción y distribución tiene influencia en la cocina"*. (1995:245). De esta manera comienzan cambios culturales idénticos en diferentes partes del mundo por el hecho de encontrarse atravesados por la misma forma de producción, es decir que se reducen las diferencias socioculturales. Los lazos que vinculaban los

sabores de la cocina con las características ecológicas y productivas se fueron y continúan desdibujando. Las nuevas preparaciones envasadas, los modos de conservación, los precios accesibles contribuyeron a la redefinición de la cocina local de manera constante al punto que muchas veces ya casi no tienen relación con las estaciones anuales.

Como se comentó, se plantea una revisión en la gastronomía de la zona Norte de Neuquén, antes de la llegada y el consumo del arroz y las pastas, considerando a este ingreso como parte de un cambio cultural, un aporte más a la cocina regional. Antes de estos ingresos existía una gran variedad de comidas, algunas de las cuales se mantienen vigente hasta hoy y es por eso interesante rescatarlas.

Partir de una población con raíces ganaderas y agriculturas determinará el tipo de menú cotidiano de consumo. Reforzando la relación trabajada anteriormente, cuando el sistema de producción del momento tiene sus resultados en la cocina es que se entiende el tipo de menú de la zona Norte.

Si bien esta cocina se describe en tiempo pasado, porque los relatos así lo determinan, aún se continúa con algunas de estas prácticas en la actualidad, sobre todo para las familias de la zona rural.

Por lo general, las familias que eran agricultoras no practicaban la actividad ganadera. Sin embargo, en algunos casos sucede que mientras los hombres de la familia, padres, hermanos, hijos, se encargan de la crianza del ganado, las mujeres, además de la responsabilidad de los quehaceres domésticos, llevan adelante la huerta familiar como complemento alimentario del aporte proteico de origen animal. Para el primero de los casos, de las familias agricultoras, la práctica del trueque era una modalidad de compra. Hacia la época en que bajaban los arrees de las verandas, las familias agricultoras se preparaban con sus bienes para el intercambio de productos. Se compraban todo tipo de animales, grandes, viejos, chicos pues toda la carne tenía, y aún tiene, diferentes usos y formas de conservación para la alimentación del año. La grasa se vendía por bolsa, depósito que no era más que la panza del propio chivo. El intercambio variaba entre bolsas de papas, zapallos y verduras de otoño-invierno. Éstas también se conservaban en depósitos bajo tierra al reparo de la luz y la humedad, deshidratadas ó en conservas para su posterior consumo.

Las huertas orgánicas producían hortalizas de hojas: lechuga, acelga, perejil, cilantro y bulbos: papas, ajos, cebolla y zanahoria. Las verduras se empleaban para sopas y caldos y siempre como complemento de la carne, en su mayoría de chivo.

Por lo general las recetas y técnicas de cocina son transmitidas oralmente de generación a generación. Prácticamente no existen registros escritos. Es por ello que resulta una tarea difícil el relevamiento de los datos, en cuanto a recetas de cocina se refiere, y se apela a las relaciones con hechos históricos para determinar de la época en que fueron desarrolladas.

A pesar de los cambios que tienden a homogeneizar la alimentación a escala planetaria, el chivo y la actividad ganadera han sobrevivido parcialmente a las transformaciones culturales y continúan protagonizando la dieta de esta zona.

La autora del libro "La comida Criolla", Margarita Elichondo expone sobre algunos hábitos de consumo de los pueblos originarios. La carne la comían cruda y realizaban un preparado con las vísceras (2003:219). Actualmente se conoce con el nombre de *ñachi* tratándose de la sangre de chivo con sal y condimento, consumiéndola apenas se extrae del animal, tibia y sobre la torta frita. Otra opción de consumo histórico y actual es freír la sangre, lo que se conoce con el nombre de *Negritos*. Según los relatos, se trata de un alimento obligado para los niños que padecían de anemia.

En los fragmentos de los testimonios del libro citado se describe al *apol*, no sólo como alimento sino en referencia el proceso de elaboración. Apenas muerto el animal, se lo ata del hocico y se lo cuelga en un poste. Se le realiza un corte a la altura de la garganta y se deja correr la sangre a la que se le agrega agua y condimento. Al cabo de un tiempo, se llenan los pulmones de sangre, que luego se extraen y cortan en pedazos entre los participantes de la ceremonia.

La *carne de caballo*, que según testimonios abundaba por estos lares, se consumía cruda. Otra forma era asada o a penas calentada al fuego.

Al sacrificarlo, y en caso de tratarse de un animal joven, se realizaba el mismo procedimiento para el *apol*. Era considerado un exquisito y delicado manjar.

El *Charqui* era una manera de conservar la carne durante todo el año. Se denomina así a la carne de caprino o vacuno salada, secada al sol y al aire y en algunos casos ahumada, que hasta el día de hoy se elabora aunque en menor cantidad. Generalmente se realiza con la carne sobrante y con la carne de animales grandes que suele ser más dura. Es utilizada para cocinar en el invierno, en los

hogares o para llevarla durante los arrees de veranada e incorporarla en comidas también. Se realiza con un animal grande usualmente un capón al que se le realizan cortes en las partes más gruesas como paletas y piernas para afinar los trozos de carne. Luego se le añade una gran proporción de sal y en varas de madera se lo cuelga al sol para su posterior secado. La sal contribuye al proceso de deshidratación y precocción y luego para la conservación. Las formas de consumo son a los guisos. Requiere una hidratación previa y un machacado para ablandarlo. Finaliza su cocción al incorporarlo en sopas, pucheros. En algunos casos se lo utiliza como mordillo para los niños cuando les comienzan a salir los primeros dientes. La palabra también tiene un uso metafórico. La frase *Ojo al charqui* significa poner atención, estar en alerta, prevenido de algo que puede llagar a ocurrir.

Por estos días, ha disminuido la elaboración de charqui por la invasión de avispas conocidas como *chaqueta amarilla* que comen principalmente carne. Aunque es un insecto originario de Europa hoy se encuentra diseminado por todo el mundo. En nuestro país el primer registro de la presencia de chaquetas amarillas fue 1980 en Andacollo, a 60 kilómetros de Chos Malal. Fueron introducidas pero aún no se conoce con certeza cuál fue el objetivo. Son invasivas y poseen un gran poder de adaptación a cualquier clima. La elaboración del charqui exige mantener la carne colgada a la exposición del sol y del aire y en ese mismo momento invaden las avispas que con gran voracidad y agresividad atacan al alimento. Por otro lado, los sistemas de refrigeración han reemplazado este tipo de prácticas y alimento charqui, para la conservación de la carne y productos en general.

*"Imagínate que nosotros vivíamos en el campo, uno no podíamos carnear una vaca comer, no hay frío, había que charquearla. En cambio el chivo, dura como una semana y se puede ir comiendo y tenés carne fresca todo el tiempo."*⁹

El trigo fue introducido por los españoles y sus productos derivados tuvieron gran aceptación en la dieta de esta zona. El *Ñaco*, es un alimento a base de trigo. Si bien el trigo no es autóctono de la zona, fue muy bien asimilado por los pueblos originarios. La preparación más típica es conocida con el nombre de *ñaco*.

⁹ Fragmento de la entrevista a Irma Leiva

Para su elaboración, se limpian los granos, eliminando todo aquel residuo que pueda quedar cuando se realiza la trilla, es decir, la separación del grano de la paja. Luego se pasa por agua hirviendo por unos minutos, proceso llamado *sancoche*. Se lo coloca en un harnero para eliminar toda el agua y se procede al secado. Escurrido el grano, se coloca en una callana y se comienza el proceso del tostado removiendo constantemente hasta que esté dorado. Como último paso se lo muele a mano con mortero de piedra o molinillo hasta que quede como harina. Se lo conserva en cuero de cabrito bien sobado. Es utilizado para aderezar platos. Como bebida, se lo consume con agua o leche caliente y azúcar; con agua fría refresca, es un gran alimento consumido por los crianceros en los días de arreo, y con cerveza y azúcar se consume antes de la comida. Tiene un alto valor nutritivo. El *ñaco* es el resultado de un encuentro cultural que combinó un determinado tipo de grano con las técnicas, utensilios e ingredientes en un lugar y momento histórico determinado. Si bien se trató de un cereal introducido a la zona, poco a poco fue variando su forma de consumo y tal fue su integración e incorporación a la dieta local que hoy no hay dudas de que representa parte del patrimonio cultural.

*"No hay duda que el chivo, primero que representa el alimento principal creo que junto con el ñaco representan el norte neuquino. Son el alimento principal y lo que genera a nivel patrimonio."*¹⁰

En cuanto a las bebidas, la *chicha* era un fermento elaborado con maíz o el fruto de la planta de michay. Por su sabor dulce es una bebida Eneida por niños y niñas. Con la incorporación de la manzana, plantaciones que según los relatos de Elichondo fue incorporada por los jesuitas, se realizaba un fermento conocido con el nombre de *chichi* o *chavi*. Se colocaba dentro de una batea de madera una cantidad de manzana que era reducida a papilla con un mortero. Este puré era introducido en una bolsa de cuero, luego reemplazada por una de arpillera o de tela limpia, la que por medio de un torniquete permite filtrar un jugo espeso que se dejaba fermentar por el tiempo aproximado de diez días. Tanto la *chicha* de maíz como de manzana hoy se continúan consumiendo.

¹⁰ Fragmento de la entrevista a Yanet Alarcón.

El *muday* consistía, y hasta hoy perdura su elaboración y consumo, en una elaborada bebida con el mismo procedimiento sólo que a base de piñón, fruto de la araucaria.

La *chichoca*, es un alimento con alto valor nutritivo. Utilizado principalmente para espesar sopas y guisos, tiene como base el grano del maíz. Para su elaboración se utiliza el choclo que ya no se puede consumir fresco, es decir hervido, porque está seco, deshidratado. Se corta el choclo y se lo pasa por agua caliente. El paso siguiente es colocarlo en una zaranda de madera y exponerlo al sol para que se seque. Una vez deshidratado se guarda en un lugar seco y oscuro. Al momento de utilizarlo, se desgrana el choclo y se lo muele en el mortero de piedra o con el molinillo. Si bien hoy se continúa consumiendo, es un alimento que ha sufrido cierto reemplazo con la incorporación del arroz.

El *huesillo* es la preparación dulce de la alimentación. Se elabora en época de cosecha y con aquella fruta caída naturalmente de los árboles. Los testimonios hacen referencia a la ciruela, la pera, el durazno, la manzana y el membrillo. El procedimiento es el siguiente: se lavan, para el caso del membrillo, la manzana y la pera se los pela y corta en cuartos, para el resto de las frutas se las deja con el carozo. El trabajo de pelar la fruta se realizaba en familia y durante la tarde, luego de finalizado el trabajo diario, y en las noches finalizada la cena. Luego se procedía a su secado realizado en una zaranda o en maderas al sol. Una vez deshidratados se guarda en bolsas de tela y en algún sitio al cuidado de la humedad y del sol. En el transcurso del año se la consumía en compota. Se lava la fruta y se la deja en remojo durante la noche para su hidratación. Al día siguiente se cambia el agua y hierve con agua limpia.

Con la incorporación del azúcar se comienzan a hacer dulces que serán el relleno de las empanadas dulces.

La *harina en rama* o *harina negra* es la harina que actualmente conocemos como harina integral. El proceso de elaboración se realiza a partir de la molienda del grano entero de trigo en molinos harineros artesanales de piedras (que se mueven por presión de agua que mueve una de las piedras mientras que la otra permanece fija). Esta harina se consumía en panes y tortas fritas, entre otras preparaciones. El refinamiento de la harina precisa un proceso más largo y costoso.

Según los relatos el pan hoy conocido como integral, era el *pan negro* a su vez conocido como *pan de pobre*, el acceso a la harina refinada era sólo para un sector de alto poder económico, hoy ese sector en una gran mayoría consume harina negra, actualmente conocida como integral.

La *sopa de harina fregada* se realizaba con ese tipo de harina mencionado en el párrafo anterior. En un caldo de chivo y verduras, se humedece la harina y se esparce en el caldo que irá cayendo como migas.

Los *concones* son también realizados con esa *harina en rama o negra*, mezclada con agua y sal hasta obtener una masa chiclosa, es decir, algo líquida. Con la ayuda de una cuchara, se comienza a tirar la preparación a una cacerola con el caldo de verduras y chivo.

Tanto la harina fregada como los concones resultan tiempo después reemplazados por el arroz y los fideos.

La carne, ingrediente fundamental en la alimentación de la gente de la zona norte de la provincia de Neuquén, integra una cantidad de platos que se han ido modificando parcialmente a lo largo de la historia. No obstante, el chivo, el pavo y la vaca son los animales que se mantienen y continúan encabezando la lista de los principales alimentos de consumo.

-Variedad de comidas consumidas en la actualidad en la zona Norte-

Fueron seleccionadas una serie de comidas consumidas actualmente por la población del norte, principalmente en la zona rural. Estas preparaciones no han sido determinadas al azar sino porque poseen una carga cultural e histórica además integran al chivo entre sus ingredientes. Hay una serie de recetas que son conocidas con otro tipo de carne o proceso pero resulta interesante descubrir las adaptaciones realizadas para adoptar el consumo de chivo en un contexto basado en su producción.

A continuación se realizará una breve enumeración de los ingredientes más utilizados por los pobladores y producidos en la zona.

En cuanto a la carne se consume pollo, pavo, gallina, vaca, oveja, pato y chivo.

La producción agrícola en huertas familiares consiste en lechuga, acelga, perejil, cilantro, papa, ajos, cebolla, zanahoria, tomate, ají picante y zapallo. Entre la producción de plantas aromáticas se encuentra el romero, comino, albahaca, orégano y laurel. La fruticultura, a pequeña escala, produce durazno, ciruela, cereza, guinda, damasco, níspero, manzana, pera, membrillo, uva e higos. Los granos que se desarrollan son maíz, trigo, porotos, garbanzos, habas y arvejas.

Para el consumo de carne, las formas de preparación son diversas. Para este caso no hay duda de que la carne resulta la base de cualquier alimentación. El resto de los alimentos la acompañan y la complementan.

Cuando se hizo referencia al significado económico y afectivo del chivo para el poblador local, los informantes manifestaron la importancia de la elaboración de un *chivo al palo o al asador* para la conmemoración o celebración de fechas que para la población resultan culturalmente significativas, como es el caso de los cumpleaños, casamientos, día de la madre, fiestas religiosas, casamientos, bautismos, bienvenidas, entre otras.

La forma más tradicional de elaboración es al *asador, al palo o a la llama*. Una vez carneado el animal se lo coloca y ata en el asador, instrumento utilizado para tal fin, con los cuartos traseros hacia arriba. Los relatos coinciden en que un chivito sabroso depende directamente de la cantidad de sal que se le agregue. Se salan las piernas, paletas y espinazo (donde se encuentra el lomo) que son las partes con mayor cantidad de carne.

Se prende el fuego y se hacen brasas. Luego se clava el asador en forma inclinada a unos 50 centímetros del fuego. Hay que evitar el fuego fuerte y directo para no quemar las costillas. Una vez dorado se da media vuelta al asador y se termina de asar del otro lado. Hay quienes lo asan primero con las costillas hacia las brasas y otros que prefieren la cocción del cuero al principio.

Una vez dorados ambos lados, se baja apoyando las puntas del asador en piedras de apoyo y agregando brasas únicamente en la zona de las piernas y paletas para asegurar la cocción de la carne en la parte más ancha del animal. El tiempo aproximado para su cocción es de una hora y media o dos, según el tamaño del animal.

Comentan los campesinos expertos en la elaboración de este exquisito plato que el verdadero chivo se hace al asador y condimentado únicamente con sal. No obstante,

creatividad mediante, han surgido una variedad de condimentos y formas de cocción.

Una de ellas es el chivito a la harina. Una vez atado en el asador se le agrega harina, una capa que recubra la totalidad de la superficie del animal. El resultado es una carne con una capa dorada y crocante producto de la cocción de la harina.

Generalmente al momento de consumirlo se lo hace alrededor del animal parados o sentados, acompañando con torta frita que servirá de apoyo al cortar la carne, a modo de un plato, sirviéndose cada comensal directamente del asador. Se acompaña con ensaladas de verduras frescas, es decir con aquellos productos de estación o de la temporada.

El *peure* es infaltable. Se trata de un preparado a base de cilantro y cebolla de verdeo picados, condimentado con sal, aceite, vinagre y una pequeña cantidad de agua fría.

El *encebollado* es también otro acompañamiento que rara vez falta en la mesa. La cebolla producida en temporada invernal es integrante fundamental en prácticamente cualquier plato. Para este caso se corta la cebolla bien fina y se pasa por agua caliente, apretándola con las manos para que elimine su sabor amargo. Se lava por última vez con agua fría, se escurre y condimenta con aceite, vinagre, sal, ají molido y seco y agua fría.

Los *sopones* o *concones* son utilizados en caldos y sopas. Se trata de una masa semilíquida que al contacto con el caldo caliente se cocina inmediatamente. Para la preparación de la masa se mezcla en un recipiente 2 huevos, 400 grs. de harina, sal y agua según la cantidad necesaria. Se incorporan los huevos a la harina con sal y poco a poco el agua. La consistencia buscada es la de una masa semilíquida, que cuando se levante con una cuchara y tire hacia abajo caiga sin dejar el hilo constante de masa.

Se deja descansar, mientras se prepara el caldo. Para éste se cocinan en una cacerola con aceite cebollas, zanahorias, papas, batatas y aquellas hortalizas que sean de la temporada. Previamente se corta, golpea e hidrata el charqui de chivo para luego incorporarlo al salteado de verduras. Paso siguiente se añade agua.

Una vez que se encuentra hirviendo el caldo, con la ayuda de una cuchara y el dedo se hace correr la masa que irá cayendo al caldo, en formas de gotas. Al estar

hirviendo constantemente el caldo los *sopones* se cocinarán inmediatamente. Se sirven en plato hondo acompañado con una cuchara de *color* y cilantro fresco.



El *color* es un preparado a base de ají seco molido y pimentón. Se pican tres dientes de ajo y se les agrega sal, aceite, ají y pimentón. En una sartén se lleva la preparación al fuego para que sólo se caliente porque, si se quema quedará un sabor amargo. Esta preparación es utilizada para acompañar aquellas comidas que en la gama de colores tienden a ser blancas. Por eso mediante el *color*, como su palabra lo dice, le añade otro tono al plato. Tal es así que la frase "*échale color*" utilizado por gente de la zona norte, hace referencia a ponerle energía a una actividad o a un relato.

La *pancutra* es otro plato con caldo de verdura y chivos. Su elaboración comparte algunos pasos con los *sopones*. El procedimiento del caldo es similar. La masa es a base de huevos y harina, un huevo cada 200 grs. de harina aproximadamente y sal. Varía la cantidad de agua ya que se busca hacer una masa homogénea, lisa y que permita estirla con palo. Una vez lista la masa, se van cortando pedacitos con la mano y tirándolos al caldo. A este plato también se lo conoce como *corredizos* porque al levantarlos con la cuchara tienden a resbalarse y caerse de nuevo al plato.

Al igual que los *sopones* la *pancutra* se presenta en plato hondo y por tratarse de un plato con poco color, se le agrega cilantro y el condimento *color*.



El chivo se aprovecha casi en su totalidad. Al momento de la carneada, las achuras y sangre también hoy son utilizadas. Tal es el caso de las morcillas. Hay dos tipos, la morcilla blanca y la negra. Ésta última se realiza al momento del sacrificio del animal. Se guarda la sangre que luego será condimentada con ají y sal. Se limpia la panza del animal y al preparado de la sangre se le incorporan papas y cebolla de verdeo para luego rellenar la panza con esta preparación. Luego se ata la panza y se cocina en agua salada durante una hora.

Para el caso de la morcilla blanca, se pican las achuras del chivo y se les agrega papas, zanahorias, cebollita de verdeo y por último el condimento integrado por sal y ají molido y seco. Como último paso se espolvorea con harina y se agrega agua en caso de que esté muy seco el relleno. Nuevamente se utiliza la panza del animal para rellenarla y se termina la cocción en agua salada.

Las *empanadas de chivo* generalmente se realizan con carne de animales grandes porque no importa aun en caso de que esté dura, dado que se pica para preparar el relleno. Éste recibe el nombre de pino y contiene las mismas proporciones de carne que de cebolla. La carne es desgrasada por completo. Luego, cortada en trozos grandes, se le da una precocción en agua caliente y se procede a picarla con cuchillo o machete. La cebolla picada en cuadraditos se pasa por agua caliente, se deja escurrir. Se mezclan los dos ingredientes, la cebolla y la carne, y se añade el condimento, generalmente pimentón, sal, comino y ají. Inmediatamente se fríe en grasa hasta que la cebolla tome color dorado. El huevo duro picado es una opción para incorporar al relleno.

Para la masa, se mezcla harina, misma cantidad de grasa y de agua caliente. Se estira con palo bien fina y se corta en redondeles para las empanadas. Una vez rellenas se fríen en grasa bien caliente. La cantidad de grasa debe ser la misma que la cantidad de carne que se utilizó para el relleno.

Con respecto a los *estofados* preparados con chivo existen dos variedades. El *estofado común* se prepara con carne sola, con hueso y espinazo de chivo. En una olla de barro con aceite en el fondo se van acomodando capas con los siguientes ingredientes: carne de chivo, papas en rodajas, cebolla de la misma forma y cantidad, sal, comino, pimentón, ajo y ají. Se repite la operación hasta llenar la olla. Se cocina a fuego lento en su propio jugo. El punto de cocción es cuando las papas

están cocidas. En caso de quererlo más jugoso, unos minutos antes de retirarlo del fuego se le agrega caldo hirviendo.



En la temporada de hortalizas se pueden añadir chauchas, choclo y arvejas. El otro estofado con chivo es llamado *estofado de las Carmeles*. Su nombre hace referencia a la Virgen del Carmen o Carmelo que se festeja el 16 de junio en la localidad de El Cholar. Se comenta que Doña Lucila Castillo es quien todos los años prepara este estofado típico en dicha localidad.

A fuego lento y en una olleta de hierro se cocina en agua y sal la carne de chivo cortada en trozos. Se deja cocinar durante dos horas aproximadamente y con una espumadera se extrae la espuma y grasa que deja la carne. De esta forma se garantiza un caldo suave. A esta preparación se le incorporan verduras cortadas en trozos grandes. Para esa fecha hay producción de papa, cebolla, zapallo. La cocción es lenta, es decir a fuego lento. Una vez cocinadas las verduras se le agrega el *recaudo*. El *recaudo* es una harina de trigo. Para su elaboración se limpian los granos del trigo y se pasan por agua caliente. Se secan en el harnero y posteriormente son molidos con piedra de mano. Se guardan en bolsas de lienzo al abrigo del sol y la humedad. La forma de consumo es en sopas, caldo, pucheros o cazuelas. Contiene un alto valor nutritivo.

Una vez añadido el *recaudo* se continúa la cocción durante 15 minutos más. La forma de servirlo y consumirlo consta de dos pasos. Primero se sirve el puchero acompañado de una papa o zapallo y junto con alguna ensalada. Al término de este plato se sirve el caldo.

Las recetas descriptas tienen cierta carga histórica y aún hoy se continúan elaborando dichos platos.

También existe una serie de preparaciones que incorporaron al chivo en reemplazo de otras carnes, como el chivo al escabeche, chivo al disco, chivo con cebolla y milanesas de chivo. Éstas dependen mucho del responsable en la cocina ya que no se caracteriza por ser uniformes en los pasos ni en las técnicas. El único denominador común continúa siendo el chivo.

Panorama Turístico

-El chivo tiene una fiesta: De Fiesta Popular a Fiesta Nacional-

En la provincia de Neuquén actualmente hay más de veinte fiestas populares, trece de ellas pertenecen a la zona Norte. En los encuentros se exhibe la danza, la música, la producción y aquellas manifestaciones culturales que se desarrollan en cada localidad de la provincia.

El chivo y la actividad que lo acompaña tiene tal importancia que varias de las fiestas que se desarrollan en la zona Norte las están dedicadas, como es el caso de la Fiesta del Chivo en Chos Malal y la Fiesta del Veranador en la localidad de Andacollo.

La Fiesta del Chivito, la Danza y la Canción tiene su origen aproximado hacia fines de la década de los 80. Los relatos sobre la fecha de su origen y lugar de fundación varían. Algunos aseguran diciendo que la fiesta se origina en Chorriaca y que debido a su éxito y falta de espacio y comodidades se comienza a realizar en Chos Malal. Por otro lado, no hay lugar si se dice que nace en Chos Malal y en conmemoración del festejo de los 100 años de esta localidad. Ahora bien, en lo que no hay titubeos es en el objetivo de la fiesta.

El reconocimiento de la ganadería y la familia campesina, dedicada históricamente a esa actividad de subsistencia es razón suficiente para juntarse y celebrar. La intensión siempre ha sido y continúa siendo el reconocimiento de los valores culturales de la población a la práctica de la trashumancia.

Generalmente se realiza a principios del mes de noviembre. La fecha no fue elegida al azar sino que hacia este mes es cuando comienzan a prepararse los crianceros y sus familias para los arreos y realizar la veranada en busca de pasturas y agua.

El objetivo es *"mantener vigente la capacidad creadora del hombre y la mujer del Norte de la Provincia de Neuquén, preservando los valores tradicionales y costumbristas de la comunidad y de la zona, en relación al potencial económico generalizado, como es la explotación del chivito, de la agricultura, en particular, la huerta, la artesanía, de la música y la danza, de su vestimenta, comida y costumbres"*. (Documento de la secretaría de Informes Turísticos de la ciudad de Chos Malal, 2006). Si bien ha sufrido algunos cambios a lo largo del tiempo,

continuamente mantiene las características de reivindicar el trabajo rural realizado durante todo el año y difundir las diferentes manifestaciones artísticas y culturales de la localidad de Chos Malal.

Entre sus expresiones culturales mas sobresalientes se encuentran Las Cantoras. La Cantora es la señora del criancero, la responsable de la crianza de los hijos, la producción de la huerta, el mantenimiento de la casa y colaboración en el cuidado de los animales. Para las fiestas o encuentros familiares es quien anima con su ritmo y letra la reunión. Ella mantiene latente, como un legado cultural, la expresión de sentimientos de tristeza y alegría. Y su canto es una forma de expresarlo. Siempre está con su guitarra que la acompaña con finares y tonadas. Los finares se llaman las notas que realizan con ritmo en su guitarra. Las tonadas es un ritmo lento, la idea es escuchar no ponerse a bailar. Escribe en un documento personal Antonio Rodríguez (director del Puesto de Capacitación N° 5) sobre las cantoras:

“La mujer tal vez por su condición natural y divina de engendrar y dar vida, mantiene latente esta expresión de alegría, tristeza, dolor y de mucha fuerza interior como una forma de relacionarse e identificarse.”

Los fogones, la enramada, las artesanías, las jineteadas, los juegos, la canción en manos de grupos folclóricos y, por supuesto, el chivo al asador son el motivo de encuentro para la exposición y valorización de las actividades que en aquella zona se realizan.

En su comienzo la organización de la Fiesta estaba a cargo de un grupo de vecinos de Chos Malal que contaba con el apoyo del Municipio. Año a año la participación de los vecinos y visitantes fue en aumento y generando un interés provincial. Es así que pasó a ser de Fiesta del Chivito a Fiesta Provincial del Chivito y la Canción.

La intervención de la provincia fue principalmente de acompañamiento y financiamiento. Existía un protocolo consensuado por los vecinos que habían participado de la organización de la fiesta con anterioridad, sobre los principios y objetivos de la misma, pero a partir de la colaboración del Estado se comienza a desdibujar el sentido. Cada partido político comienza a imponer su perfil a la celebración durante su gestión. El sentido de apropiación por parte del Estado no hizo más que generar rechazo y alejamiento de aquellos vecinos que genuinamente organizaban y coordinaban desde hace años la Fiesta.

Durante el transcurso del año 2005, la Fiesta Provincial del Chivito y la Canción, se nacionaliza y se inaugura como la Fiesta Nacional del Chivito, la Danza, la Canción y la Artesanía. Hacia la proclamación del federalismo y con la intención de dar a conocerla a todo el país la producción de chivos, artistas y artesanos es que se nacionaliza el festejo.

Sin embargo, a pesar del lanzamiento nacional el ánimo de participación de los vecinos ha ido disminuyendo. El forzado perfil político que cada gestión aplicaba conllevó una serie de conflictos internos a tal punto que en el año 2006 se suspendió.

"En cada gestión nos cambiaban los intereses de la fiesta. Nos pasábamos varios meses reuniéndonos y luego venía el intendente, nos cambiaba todo y se hacía lo que el intendente decía, entonces nos cansamos."¹¹

Actualmente hay intenciones de regresar a los orígenes del festejo. En la Fiesta del año 2008 se plantea una participación mixta, entre el gobierno municipal y los vecinos. Si bien es real la falta de integración de los vecinos debido al descreimiento generado en años anteriores, la voluntad parece prevalecer. La intención no sólo es mostrar lo que se hace sino discutir sobre la situación en la que se vive y se trabaja. Es así que los crianceros organizados en la Mesa Campesina montaron un espacio en el cual se comentaba sobre las dificultades por las que atraviesa la actividad hoy en la zona.

A pesar de las diversas situaciones políticas e internas por las que atravesó y aún sortea la Fiesta, en los últimos años, son cientos de turistas que se trasladan para vivenciar la experiencia. Es de suponer que la gran mayoría tiene como uno de sus principales objetivos degustar el chivo del Norte neuquino hecho al asador. Es por este animal, por cuya capacidad para representar simbólicamente una identidad es considerado socialmente como parte del patrimonio cultural local, que no se escatiman recursos a la hora de conservarlo y exponerlo.

Para este, caso en el que los visitantes se trasladan a degustar el chivo, ¿podría hablarse turismo gastronómico? Si se tiene en cuenta el concepto trabajado anteriormente por el periodista Ducrot, quien considera al turismo gastronómico como un tipo de turismo donde la gastronomía es la actividad que convoca, el caso de la Fiesta Nacional del Chivo podría considerarse como tal. Sentirse sorprendido

¹¹ Fragmento de la entrevista a Antonio Rodríguez

por las preparaciones, sabores y combinaciones que se enmarcan dentro de un fuerte escenario cultural en el que en tres noches de celebración, se demuestra, el trabajo anual y se manifiesta la historia del lugar quizá sea atrevido pero no equivocado el planteo pensarlo como un *turismo gastronómico cultural*.

La Fiesta Nacional del Chivo no sólo realiza un aporte cada año al mantener vigente, revalorizar y proteger el patrimonio cultural y ambiental, sino que también genera beneficios en cada uno de los sectores que se encuentran involucrados. Por un lado, los productores, crianceros, artesanos y familias campesinas tienen la posibilidad de realizar una venta directa de su producción al consumidor, evitando la intermediación e incrementando su ganancia. En este sentido, se estimula la interacción entre las comunidades rurales y las urbanas y aumenta el empleo, incentivando el desarrollo económico en la comunidad local.

Los turistas, que visitan desde pocas horas hasta tres días la localidad de Chos Malal, establecen un contacto directo con los productores y con su producción. Además de articularse una relación voluntaria y familiar, se origina un trueque de saberes entre ellos. Los productores pasan a ser fuente de información sobre cómo cocinar o preparar determinados ingredientes y dar a conocer el origen de los mismos.

Dentro de la cadena de producción y comercialización, reducir el eslabón de la intermediación así como los gastos de empaquetado y publicidad genera una contribución al medio ambiente en dirección hacia la propuesta que plantea la soberanía alimentaria.

La preparación y venta de comidas caseras con productos regionales alienta al genuino placer del turista y al bienestar comunitario. La compra y/o degustación de productos adquiridos in situ es una motivación de consumo y agradable experiencia para el visitante urbano que se provee generalmente en supermercados y grandes centros comerciales.

¿Hacia la Patrimonialización del Chivo?

En el mes de septiembre del año 2009 se declara bajo la Ley N° Provincial 2661 a Chos Malal como "Capital Histórica y Cultural de Neuquén". Se trató de un reconocimiento histórico a la localidad que fuera la primera capital provincial. La

historia que se desarrolla anteriormente acerca de la localidad alentó a los diputados provinciales a considerar como motivo suficiente al comprobar la importancia cultural que posee y se la reconoce en tal sentido. Esta distinción se muestra de acuerdo con la dirección hacia el rescate del patrimonio cultural, entendiendo, como *“el conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclórica, es decir, las obras colectivas que emanan de una cultura y se basan en la tradición (...)”. Se incluyen en ellas las tradiciones orales, las costumbres, las lenguas, la música, los bailes, los rituales, las fiestas, la medicina tradicional y la farmacopea, las artes culinarias y todas las habilidades especiales, relacionadas con los aspectos materiales de la cultura tales como las herramientas y el hábitat*”, según disposición de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). El patrimonio cultural se encuentra conformado por dos tipos de patrimonio, el natural y el cultural. Éste último, incluye los bienes culturales que la historia ha legado y por aquellos otros bienes que en el presente se crean y que la sociedad legitima otorgándole una especial importancia histórica, científica, simbólica o estética. Al mismo tiempo, el patrimonio cultural se compone por una parte inmaterial, que incluye las creencias, conocimientos, modos de vida, medicina, religiones, artes culinarias, tecnologías, que dan sentido al patrimonio intangible y que toma gran relevancia por una nueva tendencia de los turistas hacia la valoración de manifestaciones y expresiones culturales, tanto históricas como contemporáneas de la población local.

Pensar a la gastronomía de la zona Norte de la provincia de Neuquén como patrimonio cultural inmaterial o intangible, no resulta un simple enunciado. Para este caso se considera teóricamente los conceptos e ideas de Elena Espeitx que genera ciertas discusiones. La autora se propone trabajar sobre la diferencia que existe entre *cultura alimentaria* y *patrimonio alimentario*. Explica a través de esta diferencia que no todos los alimentos están en condiciones de ser considerados patrimonio.

Por un lado, la *cultura alimentaria* representa la compleja combinación entre los conocimientos, usos, productos, técnicas, valores, creencias sobre lo que se consume, de qué manera, por qué, en qué momento y quiénes lo hacen en una sociedad. Es decir que refiere a una amplia visión sobre la alimentación en un determinado contexto incluyendo hasta los tipos de vínculos que se generan en relación al alimento.

Por otro lado, el *patrimonio alimentario* perteneciente a una sociedad, no es más que la selección de una parte de todo el universo gastronómico de esa sociedad. Esa elección potencialmente patrimonializable es sólo una porción de toda una cultura alimentaria y puede resultar representativa. Sucede que la clasificación obtenida se fragmenta del conjunto de la cultura a la que pertenece y además la selección será representativa para aquellos que buscan transformarla en patrimonio y no quizá para la sociedad toda a la que pertenece.

En este sentido, hay que considerar las propuestas de reflexión de Canclini, argumentando que no todos los sujetos se apropian de la misma forma del patrimonio. En una sociedad compleja, con grandes diferencias de vinculación con el conocimiento, lo que para un sector puede ser representativo de toda o gran parte de la cultura, puede no serlo para otro. Para el autor, los productos generados por el sector popular suelen ser más representativos de la historia y cultura local, y más adecuados a las necesidades cotidianas. Su reflexión no puede dejar de ser considerada al momento de querer entender los diferentes grados de apropiación que existen en una misma sociedad. *“En la actualidad las diferencias regionales o sectoriales originadas por la heterogeneidad de experiencias y la división técnica y social del trabajo, son utilizadas por las clases hegemónicas para obtener una apropiación privilegiada del patrimonio común.”* (1999:18). Llegado el caso, habrá que evaluar quiénes son los interesados en patrimonializar y con qué objetivo. Los sectores intervinientes son los tres que componen una sociedad: comunidad, sector privado y Estado. Cada cual realiza su aporte necesario para rescatar no un objeto sino aquellos instrumentos que sean representativos de la cultura toda. Ningún objetivo o interés debiera prevalecer por sobre el otro, sino alentar a la igualitaria participación.

En el caso de la actividad ganadera y el chivo en particular de la zona Norte de la provincia de Neuquén, luego de las entrevistas y conversaciones informales se expresa con fundamentos concretos que existen equitativas apropiaciones de su historia. Los intereses por el reconocimiento de la riqueza cultural y su perpetuidad en el tiempo se manifiestan desde el sector popular, la familia campesina y en los últimos años, el gobierno local. Esta situación alienta a pensar en la posibilidad de considerar a otro nivel, por ejemplo provincial, a la actividad ganadera y al chivo como patrimonio cultural, a partir de su cabal reconocimiento a nivel local. Mediante la enumeración de algunas recetas locales, es llamativo el protagonismo

que tiene el chivo en la alimentación de la población y lo que éste representa en la historia y realidad de la gente de Chos Malal.

El interés por la gastronomía de determinado destino es una característica de las últimas tendencias en materia de turismo. El reconocimiento de ésta puede colaborar en el proceso de rescate de históricas tradiciones que tienden a desaparecer. Sucede que aquello que potencialmente se puede patrimonializar no responda simplemente a una tendencia turística que demanda un producto determinado en el mercado. Algunos casos denuncian este tipo de manejo, por el que el patrimonio pasa a ser un recurso explotable es decir con un sentido y una función mercantilista. Establecer al chivo en la gastronomía de la zona norte como patrimonio cultural hoy sería una política de apoyo y estimulación al reconocimiento de la trayectoria y desarrollo de la zona Norte. Se trataría pues de una reflexión hacia el significado del animal, enmarcado en su actividad ganadera de trashumancia, que fue elemento estructurador de la economía y la organización de la vida toda de la familia campesina.

Llorenç Prats atiende específicamente al proceso de constitución del patrimonio manifestando que *“Cuando los criterios constituyentes del patrimonio legitiman algún objeto (o conjuntos de objetos), lugar o manifestación, y la autoridad científica y el consenso social certifican su valor, el elemento patrimonial en cuestión es considerado un bien de interés público y su recuperación y restauración (si es el caso), conservación y, en la medida de lo posible, activación o puesta en valor, un imperativo categórico para la administración.”* (2003:129). El patrimonio alcanza diferentes funciones según su contexto. Si se trata de un destino turístico, generalmente es incluido dentro de la oferta turística considerado como un recurso y se medirá su protagonismo en cuanto a la rentabilidad que genere, función altamente cuestionable. En cambio el patrimonio situado en aquellas zonas que no son turísticas, cumple una función identitaria y reflejo de la historia heredada de generación en generación. Para el caso de la actividad ganadera y el chivo en la alimentación de la población de Chos Malal, logran ser hoy considerados como patrimonio en un escenario sin gran desarrollo turístico. La identificación con la trashumancia y la internalización del consumo del chivo son parte de la historia y la cotidianeidad de la población local. Tal es su importancia y protagonismo que se propone una fecha para su reconocimiento (Fiesta del Chivito). Año tras año esa celebración, que surge desde el círculo más íntimo y

familiar de la localidad, sigue sumando adherentes no sólo de localidades vecinas sino turistas en general. Esta realidad invita a pensar que la actividad ganadera con el sistema de trashumancia en general, como el chivo en particular, hoy tienen su reconocimiento patrimonial que cumple con las dos funciones: de reflejo identitario y atractivo turístico.

En este sentido Espeitx sostiene *"las ferias mas logradas son aquellas que se basan en productos alimentarios patrimonializados"* (2004:207-208). Claramente esta idea se logra relacionar con el caso de la Fiesta Nacional del Chivo, donde el producto emblema es legítimamente el chivo y todas las opciones de consumo que se generan a su alrededor. Mediante la anterior explicación se entiende que el chivo tendría altas posibilidades de ser considerado patrimonio cultural. Continuando con la idea de la autora en definir un alimento como patrimonio es suficiente atender a los testimonios de la población local para dar cuenta de la legitimidad social que posee.

El antropólogo Marcelo Álvarez, por su parte, también se atreve a indagar sobre el proceso de patrimonialización alimentaria, proceso por el cual se seleccionan determinados alimentos, condimentos, técnicas y saberes que también forman parte del bagaje cultural. A su vez, invierte la atención necesaria para cuestionar dicho proceso. *"Es legítimo poner en dudas los proyectos de patrimonialización de bienes inmateriales o intangibles que pretenden imponer un registro de saberes que determine certificaciones de autenticidad patrimonial según se ajuste a los contenidos de la receta transcripta."* Y como si se tratara de una conversación con él mismo afirma: *"La cultura, y la gastronomía lo es, no acepta corsés de ningún tipo"*. (2002:20) Problematiza pues, las formas de lo instituido, considerando que la gastronomía no puede ser pensada como *bloque estático*. La cocina no puede ser cristalizada en un modelo estático porque forma parte de la cultura y la cultura está atravesada por cambios, transformaciones y evoluciones constantes, propias del medio que las contiene. La receta que ayer fue tradición hoy es imposible reproducirla debido a los cambios ambientales, de modos de vida, en las estructuras económicas e innovaciones tecnológicas, entre otros tantos otros que anuncian constantemente la mutación del escenario alimentario, en definitiva, cultural.

Teniendo en cuenta los conceptos trabajados podría decirse entonces que existen dos tipos de proceso de patrimonialización; uno de ellos requiere un proceso

formal avalado por las instituciones que extenderán una serie de requisitos a ser cumplimentados para lograr tal fin, y otro se identifica y legitima por la sensibilización de la población.

Para el caso trabajado, ¿sería posible pensar en un desarrollo turístico que reconozca a la actividad ganadera y al chivo en particular como bienes patrimoniales?

-El Patrimonio, ¿posible eje vertebrador para el desarrollo local?-

La actividad ganadera en el Norte neuquino y su culminación, en la Fiesta del Chivo es, como se mencionó, la expresión del trabajo rural y de la elaboración de los productos locales, entre otras manifestaciones de la cultura alimentaria local y regional. Los códigos de solidaridad y cooperación que se establecen desde el comienzo del proceso de organización de la fiesta se tornan indispensables para garantizar la inclusión del actor social local como parte del desarrollo de la producción y la cultura alimentaria local y el turismo cultural. Mediante la organización de este tipo de fiestas populares, se logra mantener en vigencia tradiciones y formas culturales, en sentido contrario del avance global que tiende a homogenizar las culturas. *“La expansión del mercado capitalista, su reorganización monopólica y transnacional tiende a integrar a todos los países, a todas las regiones de cada país, en un sistema homogéneo. Este proceso “estandariza” el gusto y reemplaza la alfarería o la ropa de cada comunidad por bienes industriales idénticos, sus hábitos distintivos por lo que impone un sistema centralizado, sus creencias y representaciones por la iconografía de los medios masivos.”* (Néstor García Canclini, 1986:95).

En la medida que estas actividades sean socialmente legitimadas y genuinamente organizadas por el poblador local, se promueve una autonomía de sectores poblacionales, recuperando progresivamente espacios que se consideraban perdidos. Es la población, la productora de bienes y servicios, la que comienza a tener mayor participación en los mercados y ferias, desde su organización, administración, control y comunicación, dándole real legitimidad al evento. Las fiestas populares del Norte de la provincia de Neuquén son un claro ejemplo de esta

forma de organización. No obstante, estas fiestas no quedan exentas de la posible contaminación que puedan ejercer los intereses partidarios de los políticos de turno. En alguna oportunidad la Comisión Organizadora de la Fiesta del Chivito se vio envuelta en escándalos de corrupción, hecho que conspiró contra el prestigio de la Fiesta. Como no podía ser de otra manera, esta etapa redujo la genuina participación del poblador y desdibujó los objetivos originales de la convocatoria.

El desarrollo local se propone como estrategia de un proceso empapado de creatividad, negociación, dirección, participación, interacción y compromiso por los protagonistas principales, los sujetos sociales. De ellos surge la necesidad, la decisión y la acción y son quienes construyen y modifican la realidad. El rol que desenvuelven es fundamental: su participación se fortalece las relaciones y los compromisos para satisfacer deseos y necesidades. Por tratarse de un proceso inmerso dentro de un espacio social, se conjugan y negocian intereses constantemente. Si bien el poblador local tiene un gran protagonismo, las instituciones del Estado y el sector privado integran el circuito de construcción social ideal. La negociación, como habilidad fundamental, es inherente a la transformación de la realidad sobre todo en estos casos donde los intereses pueden verse encontrados. Claro está que, además de la sociedad civil, el poder político es, por su alcance social, habilidades técnicas y poder económico, el que tiene mayor fuerza para alentar la puesta en valor o la conservación del patrimonio. Pero esta llegada a la comunidad y poder concentrado no debiera disminuir la participación social. En este sentido, Prats dice: *“El principal camino para convertir al patrimonio local en un instrumento abierto y de futuro pasa básicamente, a mi entender, por dar prioridad absoluta al capital humano: las personas antes que las piedras. Cuando hablo de capital humano y de personas, me refiero, naturalmente a la población, pero a toda la población, autóctona o no, y a procesos de participación activa”*. (2005:28)

En este mismo sentido es posible considerar el desarrollo a escala humana, tal como plantea Max Neef, teniendo por objetivo abrir nuevas líneas de acción hacia la satisfacción de las necesidades básicas del ser humano. Se trata de promover la autodependencia y las articulaciones orgánicas del ser humano con la naturaleza y las tecnologías. También el autor propone articular necesariamente toda idea externa con los comportamientos locales, la planificación con la autonomía y de la sociedad civil con el Estado, como pilares fundamentales del desarrollo (Max Neef, 1994:38).

La realización de las fiestas populares impulsa el crecimiento económico local, reafirma la identidad y fortalece aquellas tradiciones que tienden a desaparecer, siempre y cuando tengan su correspondiente legitimación social. Sin embargo, este tipo de fiestas corre el riesgo de perder su esencia fundamental, la de promover y reivindicar el trabajo productivo anual, si es que únicamente las sostienen intereses políticos o se cometen irregularidades administrativas en su organización y desarrollo.

Siguiendo las ideas de Prats y retomando las ideas trabajadas sobre patrimonio, es llamativa la vinculación entre desarrollo local y patrimonio. El autor considera que esta relación tanto el desarrollo local como el patrimonio se necesitan una de la otra para poder desarrollarse y pone especial atención en la planificación. *“Se trata de considerar al patrimonio como un instrumento integral de la planificación local, no me refiero a un instrumentos más, sino al eje central de la planificación local”* (2003:136). Tomar al patrimonio como eje vertebrador significa entonces resaltar la importancia histórica y cultural para la planificación económica, urbanística y social de la localidad. Por tanto cobra tal relevancia el consenso social en la determinación de los elementos y/o actividades que hacen al patrimonio cultural. La población, como depositaria del patrimonio cultural, es decir, integradora entre la historia y el presente, requiere especial atención, es así fundamental la identificación con el bien o instrumento para la construcción y planificación de la realidad.

-El chivo como patrimonio cultural ¿posible aporte para el desarrollo turístico de la zona Norte?-

El reconocimiento por la producción, por la historia, por aquellas manifestaciones de la cultura a escala local, es una respuesta hacia la homogenización natural del sistema económico capitalista. Esta forma de consumo llamada por algunos autores como macdonalización, es el resultado a la estandarización en la percepción de los sabores, aromas, de los sentidos en general. Paradójicamente sucede que el gusto, como el resto de los sentidos, se experimenta de manera individual y se vincula directamente con las fibras más íntimas del recuerdo nutridas a partir de la experiencia. Es decir que el gusto no existe en

absoluto, es relativo a la historia de cada sujeto. No obstante y siguiendo a Le Breton, el comer significa participar de un grupo, que forma una comunidad, que generan cultura. Esa cultura se manifiesta en la alimentación a través de la elección de tal o cual ingrediente, mediante determinado proceso que requiere o no, una acordada forma de cocción. Alimentarse es una clara manifestación, una materialización, el tiempo que dure, de la cultura del lugar.

En su sentido más irónico el mismo autor considera que la alimentación tiene un fuerte valor identitario *“sirve para separarse del vecino y para considerarlo sospechoso a causa de lo que come”* (2006:293).

Las cartas de menús internacionales que no discriminan si la geografía del lugar contiene costa de mar o montaña, están tendiendo a desaparecer. Esto es en respuesta a las nuevas tendencias de los visitantes por el reconocimiento de la producción local. No sólo se hace referencia a la gastronomía sino a cualquier tipo de manifestación que dé cuenta de la diferencia cultural entre el visitante y el poblador local.

Para el caso particular de la alimentación, se trata de un elemento que se encuentra atravesado por casi todos los factores que organizan, no en el sentido del orden, a una sociedad. Entiéndase a la geografía, que condicionará el tipo de biodiversidad desarrollada en el lugar de la cual dispondrá la comunidad para su alimentación, al desarrollo de la economía, la historia, la organización social, las relaciones sociales, la distribución del trabajo, el conocimiento heredado, entre tantos otros ingredientes que se materializan en un plato de comida en un contexto y momento determinado.

En este sentido, es interesante la propuesta de reconocer a la cocina local como patrimonio alimentario e indagar cuál sería la manera más prudente de ponerla en valor sin desdibujar su carga y sentido cultural. Con esto se hace referencia a evitar caer en el error de considerar al patrimonio, enmarcado dentro de un destino turístico, como un recurso del cual se espere una rentabilidad económica únicamente.

En algunos casos analizados sucede que la actividad turística muchas veces alienta a la creación de recursos, entre ellos actividades o falsos patrimonios a fin de incrementar la oferta para el turista. Es por ello que el consenso de la población es fundamental para transmitir el genuino valor patrimonial que el elemento o actividad tiene. Como ya se mencionó anteriormente, hoy el chivo, y la actividad

ganadera en el Norte de la provincia de Neuquén lo tienen, situación que alienta a pensar desde otra perspectiva al desarrollo local.

Si se piensa con racionalidad turística, el patrimonio es necesario para el desarrollo turístico desde su valor identitario. Prats sostiene que el turismo y el patrimonio se necesitan. *"El turismo puede representar para el patrimonio ingresos, vitalidad y relevancia política, pero no a costa de un mercantilismo abusivo (...) que provoque una trivialización de los discursos."* (2003:135). Continúa su idea reconociendo el aporte del patrimonio y opina que éste para el turismo puede aumentar la oferta, reorientar el posicionamiento y desestacionalizar.

Retomando la alimentación en relación a su carga cultural y a las nuevas tendencias mundiales del turismo, Elena Speitx considera que el turismo resulta terreno abonado para la valorización del patrimonio gastronómico. Tanto la gastronomía como la hotelería son parte del entramado turístico y la gastronomía en particular satisface una necesidad tan básica como la de alimentarse, por lo que resuelve inmediatamente su puesta en valor. Es en esta dirección que la misma autora se pregunta *"Puesto que es necesario comer, por qué no hacerlo culturalmente."* (2004:211).

Un plato, por su alto grado de repetición y producción constante puede llegar a verse modificado. Se trata de un instrumento patrimonial efímero que no permite rigidez ni conservación en el tiempo. El problema sería si esas modificaciones se comienzan a realizar para lograr la aceptación a las preferencias del gusto de los visitantes poniendo en peligro la autenticidad de esa parte de la cultura.

Por último, la reactivación a través del reconocimiento cultural del patrimonio alimentario local genera un potencial productivo. Es decir que incrementa la posibilidad de pensarlo desde el desarrollo local en su sentido económico. Siguiendo con el caso del chivo, la continuidad de la actividad ganadera, el aumento en el circuito comercial, las mejoras en las condiciones materiales de la familia campesina que alentará el consumo interno, el trabajo de los artesanos, de los cocineros, y la organización con responsables y promotores de la actividad turística, son algunos de los eslabones que se verían beneficiados a partir del reconocimiento de la alimentación como patrimonio y su puesta en valor. Estos son motivos suficientes para pensar al desarrollo local desde una perspectiva patrimonial.

Consideraciones Finales

Mediante el precedente trabajo se intentó generar un acercamiento a la población de la localidad de Chos Malal, integrante de la zona norte de la provincia de Neuquén. A través de él se pudo conocer parte de la historia y la situación actual de la región, analizada desde diversas variables como la economía, la cultura, el medio ambiente y la política. Se logró así, realizar una revisión del proceso de desarrollo de la zona a partir del análisis de su historia. La atención central se puso en la gastronomía del lugar analizado. Del proceso del trabajo se logra entender por qué la alimentación se encuentra atravesada por todas las variables, anteriormente mencionadas, que conforman una población.

Mediante la exploración en la historia de la región se llega a conocer las influencias culturales que hacen a la alimentación una parte importante de la identidad de la población y un instrumento de intercambio cultural. Si bien prácticamente no existe registro de las comidas, a partir del trabajo de campo es posible considerar tres momentos de la historia que se reflejan en las transformaciones de la alimentación dando como resultado la gastronomía actual. Un primer momento hace referencia al desarrollo de los pueblos originarios localizados en la zona. No se establecieron límites geográficos, sino que se abordó desde la lógica aborigen de territorio en el cual se unifican lo que hoy entendemos como Estado chileno y argentino. Un segundo momento es el que se origina a partir del encuentro de la población nativa con los inmigrantes procedentes del continente europeo. Este choque de culturas ocasiona una serie de procesos de intercambio, entre ellos, alimentarios. Se cree que dicho proceso fue recíproco, es decir que la incorporación de nuevos alimentos, pautas y técnicas de consumo que cada grupo traía como parte de su cultura económica, influyeron y fueron incorporándose progresivamente en ambas culturas. El intercambio generó un enriquecimiento de las disponibilidades alimentarias locales. El trabajo motiva a continuar la investigación y conocer con mayor profundidad el proceso de intercambio cultural, la forma en que se fueron modificando las pautas de consumo, es decir, si se trató de una imposición, por escasez o de común acuerdo, entre otras cosas.

El tercer momento y que aún continúa su proceso de transformación es el actual.

La idea de que la variable medio ambiental es la primera condicionante de la alimentación es un hecho. Sólo a partir del análisis del ambiente que luego se complementará con la evolución histórica, es posible comprender la cocina de un lugar.

No hay duda alguna de que actualmente el chivo es el elemento identitario de la zona Norte de la provincia de Neuquén. Su histórica incorporación en la alimentación de la población, obliga a realizar una lectura inmediata por la economía, el medio ambiente, la organización y la cultura en general de la población local. La actividad ganadera se considera eje vertebrador del desarrollo económico y social de la región Norte.

En este sentido, y siguiendo las consideraciones teóricas que hacen al establecimiento de patrimonio cultural, el chivo reúne las condiciones requeridas, principalmente el consenso y reconocimiento social al que se refiere. Éste animal es hoy un elemento excepcional en cuanto a la representación de identidad y cultura. Sucede que detrás del chivo se encuentra la familia criancera que históricamente subsiste gracias a él. La situación de abandono de los crianceros es una realidad que requiere inmediata atención. En la medida que los conflictos de los crianceros no sean resueltos la actividad corre el peligro de desaparecer.

La zona rural requiere de manera urgente la incorporación de los avances tecnológicos, y de apoyo técnico, en pos de mejorar la calidad de la producción sin afectar el medio ambiente.

Se pudo observar que tanto los medios legales como técnicos de la provincia existen; sólo es cuestión de comenzar a aplicar las leyes que tienen un sentido de mejoramiento y acompañamiento de los crianceros. Ese apoyo técnico y legal no es posible sin la voluntad política de quienes tienen hoy la responsabilidad de acompañar el progreso de quienes llevan adelante la actividad ganadera. Será cuestión de prestar mayor atención al interior de la provincia, y reconocer el trabajo de producción, el conocimiento heredado del saber-hacer, la gran carga cultural y las potencialidades que la actividad asegura.

Es apremiante trabajar por la disminución de la degradación del suelo como también por la recuperación de las áreas perdidas. Así también se hace necesario resolver el problema de la titularización de las tierras, respetando las rutas pecuarias de arreo y los alojos en las estratégicas zonas. La capacitación de los crianceros resulta indispensable para establecer una armónica relación con el medio y optimizar su producción. El sistema de salud y educación debieran estar

garantizados y contextualizados a la realidad rural para evitar la migración de los jóvenes a la ciudad en busca de mejores condiciones educativas y materiales.

La producción a escala familiar estimula la autonomía comercial. En este sentido inquieta poder pensar en una comunidad productora de sus propios alimentos. Proteger el derecho de los campesinos y campesinas a la producción de alimentos como el derecho de los consumidores y consumidoras a poder decidir lo que prefieren consumir, no sólo se plantea, desde los principios de la soberanía alimentaria, en el ámbito rural, sino que se trata de la seguridad alimentaria a escala mundial. De esta manera, se reconocen los ingredientes autóctonos y aquellos productos que se producen en el lugar, atendiendo al saber-hacer local, rescatando las históricas prácticas y métodos de cocción que hayan sobrevivido a los avances de técnicas industriales, resguardados en la tradición, lo artesanal, lo casero que además hoy a tantos visitantes motiva. En este sentido se promueve la generación de nuevas formas de organización y participación comunitaria como motor de desarrollo para el diseño de políticas de producción. Reconocer los derechos de productores y productoras en los procesos de la economía social y promocionar los mercados locales además de proponer una equilibrada convivencia con la naturaleza y la utilización de tecnología apropiada. Siguiendo los principios de la soberanía alimentaria se trataría pues, de una propuesta económica, política, social y medioambiental hacia la construcción de un modelo de desarrollo equitativo, sostenible y democrático, desde una escala local hacia una escala global.

Esta propuesta camina a la par del desarrollo local. Es fundamental el trabajo conjunto y articulado entre la participación de la sociedad con las propuestas, recursos y compromiso de las diferentes instituciones intervinientes. El rol del Estado resulta esencial en el rescate, preservación y perpetuidad del patrimonio alimentario y la cultura toda.

Se analizó teóricamente la estrategia de desarrollo local a partir del patrimonio como eje vertebrador de las políticas de planificación. Tomar esta idea como propuesta de trabajo reflejaría intenciones políticas, principalmente de reconocimiento de la cultura local y su inmediata revalorización de la historia y el presente. Trabajar en este sentido garantizaría la continuidad de la cultura generando una diferenciación social ante tanta homogenización global.

A su vez resulta una propuesta llamativa para aquel segmento de visitantes, que año tras año va en aumento, en busca de lo autóctono, que prefiere recorrer las

ferias de los pobladores e intercambiar conocimiento y se alejan de *las puestas en escena* de lo que podría considerarse pintoresco.

Atender a la alimentación como patrimonio cultural, contextualizado dentro de un destino turístico, no significa alcanzar la panacea del desarrollo económico. Representa un complemento para la actividad turística y articula un vínculo de fortalecimiento entre la cultura y la comunidad. Por tanto el turismo se plantearía como el puente de interacción, entre el poblador local y el visitante, para dar a conocer la identidad del lugar.

Considerada la legitimación social del chivo y de la actividad ganadera, en caso de que se proponga el tema en debate público, será responsabilidad del sector social y las instituciones locales y provinciales, según el alcance de la propuesta, definir los criterios de análisis y determinación. Las técnicas de producción, la historia del alimento, la relación con la sociedad, los patrones de consumo, las pautas para la elaboración, pueden llegar a ser alguno de los ítems a evaluar.

En síntesis, la actividad ganadera está integrada por un profundo contenido histórico-cultural, siendo el chivo su principal protagonista. Consolidándose como un claro elemento identitario desde su sistema de producción de trashumancia hasta sus diversas formas de consumo y elaboración gastronómica. El reconocimiento social de esta actividad no sólo la legitima sino que obliga a pensar en crear alternativas que la difundan. Considerar al chivo y su actividad como patrimonio cultural y potencial atractivo turístico puede ser una de esas alternativas que, además de nutrirla, la mantenga en el tiempo. En definitiva se trata de decisiones políticas que contribuyan a fortalecer y construir la identidad regional.

Bibliografía

- Alegría, Héctor (1999) "Trashumancia: de la Mesta a la Nuestra". Chos Malal. Neuquén
- Álvarez, Marcelo (2002) "*La cocina como patrimonio (in) tangible*" Primeras jornadas de patrimonio gastronómico. Comisión para la preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. Argentina.
- Bandieri, Susana; Favaro, Orietta; María Morinelli (1993) "*Historia de Neuquén*". Editorial Plus Ultra. Buenos Aires, Argentina.
- Barrera, Ernesto (2006) "*Rutas Alimentarias. Estrategias culturales de desarrollo territorial*" III Curso Internacional de Diseño y Organización de Rutas Alimentarias y Turismo del Vino. Buenos Aires, Argentina.
- Bendini, Mónica y Alemany Carlos (comp.) (2004) "*Crianceros y Chacareros*" GESA, Universidad Nacional del Comahue. Editorial La Colmena. Buenos Aires, Argentina.
- Bertani, Luis (2005) "Evaluación geoecológica de los paisajes para el estudio de la degradación de la tierra del noroeste neuquino. Universidad Nacional del Comahue. Neuquén.
- Cordón, Faustino (1980) "*Cocinar hizo al hombre*". Editorial Tusquets. Barcelona, España
- Curruhuinca y Roux (1993) "*Las matanzas del Neuquén. Cónicas mapuches*". Editorial Plus Ultra. Buenos Aires, Argentina.
- De Souza Minayo, María Cecilia (et al.) (2002) "*Investigación Social. Teoría, método y creatividad*" Editorial Lugar. Buenos Aires, Argentina.
- Documento de la Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria Informe de acciones (2007)
- Documento de la Secretaría de Informes Turísticos de la ciudad de Chos Malal (2006)
- Ducrot, Víctor Ego (2005) "*La cocina del poder y la cocina cocoliche*" Primeras jornadas de patrimonio gastronómico. Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. Argentina.
- Ducrot, Víctor Ego (2008) "Guía temática para exposición del Prof. Víctor Ego Ducrot sobre Turismo y Gastronomía en Buenos Aires."
- Espeitx, Elena (2004) "*Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular*" Revista de Turismo y Patrimonio Cultural PASOS. Vol.2 N° 2. Páginas 193-213

- García Canclini, Néstor (1986) *"Las culturas populares en el capitalismo"* Editorial Nueva Imagen. España
- García Canclini, Néstor (1999) *"Los usos sociales del patrimonio cultural"*. Andalucía, España.
- Giberti, Horacio (1981) *"Historia económica de la ganadería Argentina"* Editorial Solar. Buenos Aires, Argentina.
- Goody Jack (1982) *"Cocina, cuisine y clase"*. Cap.6 Editorial Gedisa
- Guber, Rosana (1991) *"El salvaje metropolitano"* Cap. 2. Editorial LEGASA. Buenos Aires, Argentina.
- Jiménez Puente, M. Carmen (2007) *"Los proyectos de cooperación en la construcción de la soberanía alimentaria. Aportes estratégicos"* Editorial ACSUR Las Segovias. Madrid, España.
- Lacanau, Gloria y Norrild, Juana (2003) *"Gastronomía y turismo. Cultura al plato"* Editorial CIET. Buenos Aires, Argentina.
- Lator C., Arias C., Gorrochategui M. y Manoukian D. (2006) *"Chos Malal, entre el olvido y la pasión. Historia de la primera capital del Neuquén, desde sus orígenes hasta los años 70"*. Editorial cerchm. Neuquén, Argentina.
- Le Breton, David (2006) *"El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos"*. Editorial Nueva Visión. Buenos Aires, Argentina.
- Llorenç Prats (2003) *"Patrimonio + turismo = ¿desarrollo?"* Revista de Turismo y Patrimonio Cultural PASOS. Vol.1 N° 2. Páginas 127-136
- Maguelonne Toussaint-Samat (1987) *"Historia Natural y Moral de los Alimentos"* Editorial Alianza. Paris, Francia
- Norrild, Juana (2002) *"Patrimonio. Características y uso"*. Revista digital CIET. www.cieturisticos.com.ar Buenos Aires, Argentina. Visitada el 25 de enero de 2009
- Pérez Centeno, Marcelo (2007) *"El chivito criollo del norte neuquino. Chos Malal, Neuquén. Patagonia. Argentina"* Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria Argentina.
- Prats, Llorenç *"Concepto y gestión del patrimonio local"*. Cuadernos de Antropología Social N° 21.
- Sabino, Carlos A. (1998) *"Como hacer una tesis. Y elaborar todo tipo de escritos"* Editorial LUMEN HVMANTIAS. Buenos Aires, Argentina.

- Saltalamacchia, Homero (1992) *"La historia de vida: Reflexiones a partir de una experiencia de investigación"* Editorial CIJUP. Buenos Aires, Argentina.
- Schlüter, Regina (2004) *"Gastronomía y turismo: Historia detrás de las recetas"*. Editorial CIET. Buenos Aires, Argentina.
- Schlüter, Regina (2003) *"Turismo y patrimonio gastronómico. Una perspectiva"* Editorial CIET. Buenos Aires, Argentina.
- Schlüter, Regina y José Manoel G. Gandara (2003) *"Presentación" en Gastronomía y Turismo. Una introducción.* Editorial CIET. Buenos Aires, Argentina.
- Selltiz, Claire et al (1980) *"Métodos de investigación en las relaciones sociales"*. Editorial RIALP. Madrid, España.
- <http://www.fao.org> Visitada el día 15 de febrero de 2009.
- <http://www.viacampesina.org> Visitada el día 10 enero 2009
- <http://www.unesco.org> Visitada el día 19 de marzo de 2009.
- <http://www.indec.gov.ar> Visitada el día 5 de agosto de 2009.
- <http://www.rionegro.com.ar> Visitada el día 10 de septiembre de 2009.
- <http://www.8300.com.ar> Visitada el día 1 de octubre 2009.