

ISBN 978-950-33-1739-6

**María Laura Freyre
Juan Manuel Barri
Cecilia Pernasetti
(Eds.)**

Investigar en “el campo”: experiencias de abordajes multidisciplinares en el espacio rural y periurbano argentino



Investigar en “el campo”: experiencias de abordajes multidisciplinarios en el espacio rural y periurbano argentino

María Laura Freyre
Juan Manuel Barri
Cecilia Pernasetti
(Eds.)

**Colecciones
del CIFYH** 

Investigar en el campo: experiencias de abordajes multidisciplinares en el espacio rural y periurbano argentino / María Laura Freyre...[et al.]; editado por María Laura Freyre; Juan Manuel Barri; Cecilia Pernasetti. - 1a ed. - Córdoba : Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Filosofía y Humanidades, 2023.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-950-33-1739-6

1. Antropología. 2. Etnografía. 3. Ambiente Rural. I. Freyre, María Laura, ed. II. Barri, Juan Manuel, ed. III. Pernasetti, Cecilia, ed.

CDD 301.072



Diseño de portadas: Manuel Coll y María Bella

Diagramación: María Bella



Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons
Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0 Internacional.



Experiencias y reflexiones en torno a la defensa del territorio y la recuperación de sabores del monte¹

Valentina Saur Palmieri*

Ana Cecilia Galasse Tulián*

Hace ya varios años que, quienes escribimos estas páginas, nos conocimos. Cada una se encontraba transitando los caminos del norte cordobés y, quizás debido a eso, ambas nos encontramos en un taller abierto y degustación de miel de abejas nativas en Cruz del Eje. Fue la palabra *arrope* la que nos condujo a nuestra primera charla. Las dos estábamos indagando sobre aquella preparación *tradicional* con consistencia de jarabe realizada con frutos del monte. Además, nos dimos cuenta que compartíamos el gusto por las largas conversaciones y mates en los patios de tierra de lxs abuelitxs que viven *monte adentro*, grandes conocedorxs del bosque nativo y sus comidas.

Cecilia se había mudado hacía ya unos años a la zona de El Salto (Dep. Cruz del Eje) donde se encontraba “guardianando”² (como todavía lo hace) el territorio de la Reserva Semillamadre³, a la vez que se re-conectaba con su historia familiar y raíces originarias⁴ (actualmente integra la Comunidad originaria Tay Pichin del pueblo Camiare Comechingón).

1 Una primera versión de este trabajo fue presentada en las III Jornadas Argentinas de Etnobiología y Sociedad (La Plata – Noviembre 2021).

2 Este término, en este caso mencionado por Cecilia, refiere a estar protegiendo y cuidando un territorio de amenazas como los desmontes e incendios. Su sentido es abordado nuevamente hacia el final del texto.

3 Para hallar más información, visitar: <https://semillamadre.wordpress.com>

4 Cecilia nació en capital federal y descende, por parte materna, de la familia Tulián. Lxs Tulián son originarixs de la zona actualmente denominada San Marcos Sierras y pertenecen al pueblo Henia, preexistente a la llegada de la conquista europea. Sandalio Tulián, tatarabuelo de Cecilia, emigró de Córdoba a la provincia de Santa Fe a mediados del siglo XIX.

* CONICET - Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, Universidad Nacional de Córdoba. Correo electrónico: altea345@hotmail.com

* Semillamadre, Reserva de Bosque Nativo. Comunidad originaria Tay Pichin, pueblo Camiare Comechingón. Paraje El Salto, San Marcos Sierras, Córdoba, Argentina. Correo electrónico: cecigalasse@yahoo.com

Por su parte, Valentina se había recibido de bióloga en la Universidad Nacional de Córdoba y estaba comenzando a desarrollar su proyecto de tesis doctoral acerca de los saberes y prácticas que realizan las personas con las plantas silvestres comestibles. A partir de ese primer diálogo, nos seguimos encontrando en Semillamadre, en *arropeadas*⁵ y caminatas bajo el bosque, compartiendo además la preocupación por la grave situación de desmonte en la provincia de Córdoba, y participando de distintos espacios asamblearios organizados para accionar frente a la urgencia que exigía (como sigue exigiendo) dicho contexto.

A raíz de estas preocupaciones e intereses compartidos, y del vínculo que se generó entre nosotras, hemos podido intercambiar pareceres y construir nuevos conocimientos de forma colaborativa. A su vez, en este transitar entre quebrachos blancos⁶, asambleas ambientales, comunidades indígenas y por los márgenes de una ciencia indolente, nos hemos encontrado con otras personas y experiencias. El presente texto pretende plasmar estos recorridos reflexivos y las preguntas que han surgido.

El escrito comienza denunciando la situación ambiental de Córdoba para luego historizar brevemente la lucha de las organizaciones que se encuentran denunciando el despojo de los territorios impuesto por el sistema extractivista. *A posteriori*, relatamos el abordaje metodológico por el cual nos aproximamos a las experiencias de tres colectivas de personas vinculadas a la defensa del monte y sus comidas. Son aquí las voces de lxs protagonistas las que conducen la narración. Por último, proponemos algunos comentarios que buscan continuar propiciando reflexiones y profundizando los entramados comunitarios que el bosque nativo habilita...

La organización colectiva frente al extractivismo

En la provincia de Córdoba se estima que, a principios del siglo XX, el 71,4 % de la superficie provincial estaba cubierta por bosques (Zak et al.,

La elección de Cecilia de vivir en el norte cordobés la llevó a adentrarse en la historia de su familia y en su identidad originaria.

5 Encuentro que, a modo de ceremonia, convoca a distintas personas durante varios días para compartir y participar de la elaboración de *arrope*, desde la colecta y hervido de los frutos hasta la cocción final para obtener *el punto* (consistencia) deseado de la preparación.

6 Los quebrachos blancos (*Aspidosperma quebracho-blanco* Schltdl.) son árboles que pueden alcanzar los 20 m de alto y son característicos de la fitorregión chaqueña. Hacemos referencia a ellos por su abundancia dentro del territorio de la reserva Semillamadre y zonas aledañas.

2019). La reducción de la cobertura boscosa ha sido drástica a lo largo de todo el siglo. Sin embargo, en las últimas décadas del siglo XX y principios del XXI, las tasas de deforestación se han encontrado entre las más altas del mundo, estimándose en 2010 una cobertura boscosa provincial de entre el 2 y el 7% (Agost, 2015; Zak et al., 2019). Los principales factores han sido el avance del desmonte para el agronegocio (monocultivo de *commodities*), el corrimiento de actividades ganaderas hacia zonas consideradas marginales (bovinización del noroeste provincial) y, en el sector serrano, proyectos mineros, incendios y el desarrollismo urbano (Agost, 2015; Deon, 2021).

Esta acometida neoextractivista ha movilizadto a grandes sectores de la población cordobesa desde comienzos de este siglo. Desde las primeras manifestaciones de afectados por el uso masivo de agrotóxicos llevadas adelante por el Grupo de Madres de Barrio Ituzaingó Anexo en el año 2002, distintas asambleas y colectivas de personas se han organizado en la defensa del bosque nativo y su salud (tal es el caso del *Parente de fumar*, asambleas “despierta” contra la minería, Coordinadora en Defensa del Bosque Nativo, entre otras; Berger y Carrizo, 2020; Deon, 2016). Además, los pueblos indígenas de Córdoba en lucha ininterrumpida desde hace más de 500 años, aunque invisibilizados por la historia oficial⁷, se encuentran en proceso de re-organización, visibilización y re-identificación indígena (Palladino, 2018; Reyna, 2020). Los movimientos campesinos también han tenido una fuerte repercusión en los discursos locales relacionados a la conservación del monte junto a la vida campesina (Decándido, 2020).

Todas estas formas organizadas han ido conformando y difundiendo en toda la provincia discursos en torno a la necesidad de conservar los remanentes de bosque nativo a la vez que ponderan las implicancias del bosque para las comunidades humanas. Así, “el monte” y la “vida en el monte” se han instalado en la agenda pública. En el mismo sentido, se han gestado y retomado alternativas de vida y producción tendientes a (con) vivir con el bosque nativo, en clave agroecológica y de soberanía alimentaria (Balmaceda y Deon, 2019).

Quienes escribimos estas páginas hemos sido partícipes de algunas de estas construcciones colectivas y, en este sentido, la presente propuesta busca poner en evidencia y realizar un primer análisis reflexivo

7 Para un estudio profundo de los imaginarios hegemónicos en torno a lo indígena en Córdoba, consultar la obra de Reyna (2020).

de algunas de las experiencias que hemos conocido en los últimos años. Concretamente, hemos observado la (re)emergencia de un interés por la recuperación de saberes y usos locales de las plantas silvestres comestibles. Por este motivo, en el presente trabajo, quisimos indagar acerca de la vinculación entre los colectivos y comunidades organizadas por la conservación del bosque nativo y la revalorización de la “vida en el monte” y, específicamente, de sus comidas. Específicamente, nos preguntamos ¿cómo se articulan la resistencia frente a los desmontes con las prácticas de aprovechamiento de plantas silvestres comestibles en dichos espacios y comunidades? ¿Cuáles son las vías de circulación de saberes en relación a estas plantas?

Sobre el abordaje metodológico

Entre octubre de 2020 y septiembre de 2021 realizamos entrevistas abiertas a personas de tres espacios organizados relacionados a lo que sus propxs miembrxs mencionan como “la defensa del territorio” o “la conservación del monte nativo” en la provincia de Córdoba (Argentina). Por un lado, la Comunidad Ticas del Pueblo Comechingón (valle de Punilla) donde dialogamos con Aldo y Mauricio (“Mauri”) Gómez y Soledad Chialva (“Sol”); la Comunidad Tay Pichín de San Marcos Sierras donde tuvimos la oportunidad de entrevistar a Juan Carlos Tulián (“Capi”), “Yaya” y Alejandra. También participó Maira Suárez quién realizó una lectura crítica de las ideas que guiaron el texto (julio 2022)⁸. Por último, conversamos con María Eliana Grassano (“Suri Mistol”) de la colectiva Rumba Cosechera (Sierras Chicas).

Este abordaje se vio facilitado por los lazos de confianza ya establecidos entre las autoras y las personas participantes. Además, pretendiendo profundizar la construcción de conocimientos *con otrxs*, un primer boceto del presente trabajo fue discutido y mejorado con las personas de los tres espacios participantes, quienes validaron las ideas centrales del texto y aportaron en la selección y reescritura de sus propios testimonios que respaldan lo argumentado en estas páginas.

⁸ Los nombres de las personas entrevistadas que figuran en el texto son sus denominaciones reales y se utilizan con el consentimiento de cada una de ellas.

A lo largo de todo el texto, los términos locales son puestos entre comillas, mientras que las cursivas indican expresiones que las autoras desean enfatizar.

Las comunidades organizadas y la recuperación de alimentos del bosque nativo

Comunidad Ticas del Pueblo Comechingón

Lxs Ticas son originarixs del departamento Minas (noroeste de Córdoba) y fueron desplazados forzosamente hacia el sector de Punilla durante la época colonial (ca. 1700). Luego de muchos años de invisibilización, durante la década de 1980 comienzan a reivindicar su identidad indígena y su “estar en la tierra” (Avalle y Reinoso, 2020). En el año 2009, a partir del otorgamiento de la personería jurídica del Instituto Nacional de Asuntos Indígenas, la comunidad obtiene el reconocimiento de su pre-existencia étnica y territorial al Estado Nacional (Palladino, 2017), aunque es importante aclarar que dicha conquista jurídica, constituyó más bien un “hecho reivindicativo”, y no una condición para su existencia (Avalle y Reinoso, 2020, p. 43). Lxs Ticas se refieren a sí mismos como “guardianes de la Pacha y el monte” (Palladino, 2017, p. 17). En este sentido, en el territorio que actualmente defienden en inmediaciones de Biale Massé (Cochatalasacate en su denominación originaria) (Figura N°1), vienen desarrollando diversas estrategias comunitarias para resguardar su cultura y el bosque nativo del avance del desarrollismo inmobiliario (Avalle y Reinoso, 2020).

Lxs Ticas refieren a múltiples especies de plantas del bosque nativo y modos de emplearlas para la elaboración de comidas. Tal es el caso del chañar, la quina, el tasi, el camambú, la tunilla, la tuna, verdolaga, amor seco, entre otras plantas⁹ y de preparaciones como arropes, galletas, café, harina y chicha¹⁰. En relación a ellas, se encuentran realizando un “rescate”¹¹ de saberes y prácticas poco vigentes en el presente, aunque frecuentes

9 En sus denominaciones botánicas académicas: *Geoffroea decorticans* (Gillies ex Hook. & Arn.) Burkart, *Chenopodium* sp. L., *Araujia* sp. Brot., *Physalis viscosa* L., *Opuntia sulphurea* Gillies ex Salm-Dyck, *Opuntia ficus-indica* (L.) Mill., *Portulaca oleracea* L., *Bidens pilosa* L., respectivamente.

10 Bebida fermentada realizada en base a las vainas de algarroba, *Neltuma* spp.

11 Se refiere a visibilizar y poner en valor los usos y preparaciones que son poco frecuentes en la actualidad pero que son bien conocidos y/o recordados por las personas mayores de

en la vida rural del pasado cordobés: “Una de las experiencias que venimos haciendo y repitiendo es el tema de los arropes, en eso del rescate” (Sol, agosto 2021).

En este proceso de recuperación se hilvanan los recuerdos de infancia, el aprendizaje junto a otrxs vecinxs, la consulta de fuentes escritas y, además, un componente “intuitivo”, de invención y experimentación:

Una de las cosas que hemos tratado de rescatar, que hemos plantado las penquitas, es el tunal. Porque es parte de la cultura y del rescate que estamos haciendo. El arropo de tuna es una exquisitez. Tengo la experiencia de muy chiquitito, de mi mamá, “La Lucía”, que se juntaba con Doña Eugenia, otra vecina, debajo de un árbol, había un tunal inmenso, y estaba con la vecina una semana procesando todas las tunas del tunal. Y nosotros jugando. Era una fiesta [...] Esas son las cosas que uno tiene guardado, pero también las trae a este tiempo, a estas prácticas. Nosotros hablamos mucho de rescate de las cosas. Y de la preservación. (Aldo, agosto 2021)

A partir del habitar “comunitariamente”¹² el territorio de Cochatalasacate, del encuentro con otrxs, es que se desarrolla este *saber-hacer colectivo*. Por ejemplo, en relación a la experiencia de elaboración de arropo de chañar:

...fue más intuitivo. Fue una juntada, estábamos varixs. El último arropo éramos un montón en casa (comenta Mauri). Eso fue de tres días y colectivo (aclara Sol). Nos quedamos a convivir para hacer el arropo todo el tiempo que procesamos la fruta y todo. Y de ahí salieron galletitas... todo inventado... lo usamos como harina [a la pulpa del chañar que se genera con la confección del arropo], lo mezclamos como harina me parece... (agrega Mauri). Le pusimos cáscara de naranja y mandarina. Muy rico. Y también pasas de uva. (relata Sol. Entrevista colectiva, agosto 2021)

la región.

12 La noción de comunidad, tomada aquí de lo expresado por lxs Ticas en las entrevistas, remite a aquella definición que se propone desde los feminismos comunitarios en oposición al modo de habitar de la sociedad individualista. Es decir, remite a una forma de organización social donde priman las relaciones recíprocas, autónomas y no jerárquicas entre sus miembros, los cuales no necesariamente comparten lazos de parentesco (Paredes, 2014). Para profundizar en lo que lxs Ticas entienden por dicho término, se recomienda el trabajo de Palladino (2017).



Además, las semillas de los frutos de chañar utilizados para la confección de arrope, se emplean para generar plantines destinados a la restauración del bosque nativo. Otras estrategias son también emprendidas para permitir el desarrollo de otras especies vegetales, por ejemplo, la exclusión del ganado: “al haber menos animales, hay mucho mucho de las hierbas, especialmente más chicas que empiezan a salir” (Aldo, agosto 2021). Estas plantas, en cuyo (re)surgir acompañan la defensa de Cochatlasacate, reactivan recuerdos y movilizan saberes. Del mismo modo, la recuperación del “alimento ancestral” se entreteje con la restauración del territorio que la comunidad se encuentra cuidando. Pero no olvidemos lo que nos enseñan lxs hermanxs Ticas: “Sí, somos guardianes del monte. Pero el monte [también] nos guardian” (Sol, julio 2022).

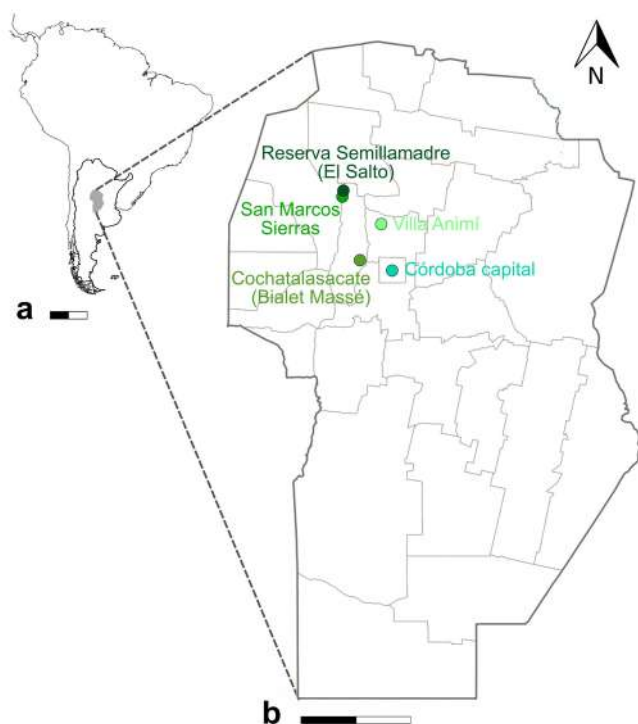


Figura 1: Área de estudio. **a**, provincia de Córdoba, Argentina. **b**, ubicación de las localidades mencionadas en el texto. Escalas: a, 1000 km; b, 100 km.

Comunidad Indígena Tay Pichín. Pueblo Camiare Comechingón

Lxs miembrxs de esta comunidad, entre ellxs una de las autoras de este trabajo, habitan en la localidad de San Marcos Sierras (Dpto. Cruz del Eje) (Figura N°1). Se reunieron en el 2016 en el marco del proceso personal y colectivo de autoidentificación indígena. Vieron la necesidad de organizarse frente a las amenazas locales, tales como proyectos mineros, desmontes y obras estatales, que atentan contra sitios sagrados (sitios arqueológicos) y bosque nativo (La Tinta, 2021; Morán, 2021; Radio Garabato,

2021). En este sentido, la comunidad viene realizando mapeos colaborativos de sitios ancestrales junto a docentes y estudiantes de la Universidad Nacional de Córdoba¹³. Asimismo, la comunidad posee íntima relación con la reserva Semillamadre, donde no sólo se protege el bosque nativo sino también el patrimonio arqueológico, a la vez funciona un vivero, un banco de semillas de especies autóctonas y un “aula abierta ambiental”.

En el diálogo con lxs miembrxs de la comunidad se hacen presentes frutos comestibles que son recolectados en el monte y diversos modos de uso. Se alude al mistol¹⁴ y el pichico¹⁵, la harina de algarroba, el empleo del molle¹⁶ en el mate y en la confección de aloja, el tala, tuna colorada, cardón, ucle, uvita del campo¹⁷, chañar, tasi, pasionaria¹⁸, los diferentes colores que presentan los frutos dulces del piquillín¹⁹, entre otros vegetales y prácticas. Tal como manifestaron lxs Ticas, en la Tay Pichín también se encuentran dinamizando saberes en relación a las plantas del bosque nativo. Debido a que algunxs integrantes de la comunidad han tenido mayor vinculación con estos alimentos a lo largo de toda su vida, muchas veces son ellxs quienes comparten los *modos de hacer* que, a partir de allí, se vuelven colectivos. En este sentido, se lleva a cabo un proceso de indagación, local y cotidiano, sobre el monte nativo y los seres que lo habitan que, a su vez, se comparte con otrxs en caminatas y talleres abiertos. Igualmente, lxs miembrxs de la comunidad manifiestan la necesidad de registrar por escrito estos saberes: “En algún momento hay que escribir... porque hay muchas cosas que se van perdiendo” (Capi, agosto 2021).

En otro orden de cosas, lxs interlocutorxs de la Tay Pichín revelan su gran preocupación respecto al cercamiento de los territorios ancestrales de la comunidad. El avance inmobiliario en la zona de San Marcos Sierras

13 Para conocer esta cartografía interactiva, recomendamos ingresar a: <https://taypichin.fyfh.unc.edu.ar>

14 *Sarcomphalus mistol* (Griseb.) Hauenschild

15 Golosina confeccionada a partir del machacado de los frutos de mistol. También denominada bolanchao.

16 *Lithraea molleoides* (Vell.) Engl.

17 En el orden que aparecen mencionadas: *Celtis* sp., *Opuntia ficus-indica* (L.) Mill. f. *amyclaea* (Ten.) Schelle, *Cereus forbesii* Otto ex C.F. Först., *Stetsonia coryne* (Salm-Dyck) Britton & Rose, *Salpichroa origanifolia* (Lam.) Baill., respectivamente.

18 *Passiflora caerulea* L.

19 *Condalia* spp.

hace que, cada vez más, se les dificulte acceder a determinados lugares para la colecta de las plantas que utilizan.

Por otra parte, desde la reserva Semillamadre, y con acompañamiento de la comunidad, se organizan anualmente “arropeadas” en el tiempo que maduran los frutos del monte. Las arropeadas constituyen encuentros abiertos al público visitante, tanto de localidades aledañas como de otras regiones, destinadas a la realización colectiva de un “arope”. Se comparan, por lo general durante tres días, las actividades implicadas en la recolección, procesamiento y cocción prolongada de frutos para la elaboración de este jarabe que concentra los azúcares propios de la fruta. Aunque en Semillamadre se realizan principalmente arope de algarroba y de mistol, porque son las especies que abundan en la reserva, esta preparación también puede ser realizada con otras especies tales como el chañar y la tuna, como indicaron lxs miembrxs de la comunidad Ticas. Las arropeadas movilizan memorias, saberes y prácticas donde, además de implicarse en la praxis culinaria, lxs asistentes tejen redes comunitarias en relación a la defensa del bosque nativo. De esta manera, en la práctica colectiva de colecta de frutos, preparación del arope y en el compartir los sabores de los alimentos gestados colectivamente, se teje y se fortalece la trama de relaciones que abarca más allá de la comida como objetivo en sí mismo, involucrando la predisposición y disponibilidad para organizarse frente a otras situaciones, por ejemplo un incendio forestal.

Por otro lado, apartándose las categorías estancas que acostumbra la cultura occidental, lxs integrantes de la comunidad reconocen una conexión indisoluble entre alimento y medicina. Arrope, té de hierbas, etc. son concebidos de un modo más amplio que la sola ingesta alimenticia.

Por su parte, el “Círculo de barro”²⁰ es otro espacio donde participa la comunidad y en cual dialogan saberes en torno a la confección de ollas y otros artefactos con arcillas locales. Así, la recuperación de saberes ancestrales que se encuentran desarrollando involucra diversas dimensiones del *hacer*.

20 Para hallar más información, visitar: <https://www.facebook.com/circulodebarro>

Rumba Cosechera

Radicada en Villa Animí (Sierras Chicas, Dpto. Colón) (Figura N°1), es una colectiva de personas que “recolectan”, “cosechan” y “elaboran” productos alimenticios y medicinales a partir del bosque nativo (i.e. café de mistol y algarroba, arropes, tés) y de especies cultivadas en quintas y casas particulares (i.e. cascarillas de cítricos, vinagres, dulces, chutney), tanto de Córdoba como de otras geografías (por ej., provincia de La Rioja). Aprovechan estos alimentos para el autoconsumo, y además los ofrecen en las ferias agroecológicas del corredor de las sierras chicas.

Suri, una de las integrantes de la Rumba Cosechera, nos comparte que los viajes de recolección de esta colectiva comenzaron en el verano de 2017, a partir del nacimiento de su hijo: “Nos vimos con mucha vida y con ganas de recolectar lo que la naturaleza nos brinda, ahí empezamos a movernos y hacer viajes para poder encontrarnos con ellos [los frutos del bosque nativo]” (Suri, octubre 2020).

Suri relata que su primera experiencia en la colecta de frutos de mistol, en las cercanías del Río Quilpo (Dpto. Cruz del Eje), fue a modo de prueba, colocando una sábana debajo de dichos árboles:

removíamos las ramas y caían verdes y notamos que esa no era la forma de recolectarlo [...] Nos dimos cuenta que algunas prácticas todavía no las teníamos tan internalizadas y que reconocer dónde es que están los árboles y a dónde nos podemos acercar lleva un conocimiento de campo muy amplio. (Suri, octubre 2020)

Fue en un segundo viaje donde, a partir del encuentro con otrx compañerx y de compartir con una familia de San José de las Salinas (Dpto. Tulumba), pudieron “conectar con la recolección a mano”: “Vimos que allí debajo de los mistoles estaba despejado, que lo podíamos barrer y rodaban... tamizarlos [...] y que todo se volviera un poco más dinámico y cobrara sentido...” (Suri, octubre 2020). A partir de allí, la Rumba Cosechera se volvió

una coope tribal, porque es dinámica, versátil, siempre se va sumando gente distinta. Nos vamos coordinando y enlazando para hacer cosechas puntuales, específicas, entre amistades y grupos de afinidad. Y así nutrirnos de ese alimento y nutrir otros proyectos [...] siempre va teniendo nuevas conformaciones y disponibilidades para proponerse distintos

viajes que hacen a ir avanzando y reconociendo distintos territorios para poder identificar dónde están los árboles, cuáles son los territorios más cuidados y que posibiliten potencialidades de frutos para su recolección y para su recuperación de variedades y de especies. (Suri, octubre 2020)

Es así que Suri nos comparte su trayectoria de aprendizajes en la observación y (re)conocimiento del monte nativo imbricado con el encuentro con otrxs. Además, plantea un vínculo estrecho entre la revitalización de los saberes y prácticas sobre estas *formas otras de* alimentación y medicina y la conservación del bosque nativo:

Ir reconociendo los árboles y lo que la naturaleza misma nos brinda para poder ir haciendo ese mapa de recolección en los lugares... y que también se va reconfigurando ya que la avanzada de los incendios está afectando los pocos parches que nos quedan de monte nativo. Esto es también repensar y repensarnos como Rumba la importancia que tiene la recolección para recuperar variedades que están en peligro de extinción. (Suri, octubre 2020)

Refiere a su vez que la recolección de frutos y semillas de “*Ximenia*”²¹ en cercanías del río Pinto (Dpto. Punilla), ha servido para, además de la confección alimentos, la generación de plantines. Debido a que dicha región se vio arrasada por un gran incendio a fines del año 2020²², Suri destaca que dicha colecta ha servido para lograr que esas “variedades” locales, lo que desde la academia se denominaría “germoplasma”, no se pierdan.

Gran parte de esos plantines [de “*Ximenia*”] ahora ya están siendo plantines para su reproducción y es parte también de las transformaciones que vamos realizando en esto de conectar con las cosechas y cómo, cuando volvemos a nuestras bases, podemos transformar los frutos secos en plantines, en vinagre, tostados, torrados, arroz, patay... (Suri, octubre 2020)

En el marco de las reflexiones que se están desarrollando en los distintos territorios en relación a la agroecología (ver por ejemplo Balmaceda y Deón 2019, Sarmiento y Rossi 2020), Suri explicita una articulación es-

21 Se refiere por su denominación botánica académica, a *Ximenia americana* L., también conocida como pata o albarillo.

22 En el año 2020, hasta el mes de octubre, ya se habían quemado más de 300.000 hectáreas en la provincia de Córdoba, siendo el Dpto. Punilla el segundo con mayor cantidad de superficie incendiada (Mari et al., 2020).

trecha entre este enfoque y las actividades que desarrolla la Rumba Cosechera *con* el bosque nativo:

Es clave la agroecología en tanto y en cuanto pensar que podemos colaborar a la conformación y creación de los bosques comestibles y a la recuperación de semillas, especies, variedades que hacen poder conectar con lo que tenemos a nuestro alrededor, con observar, con reconocer los ciclos [...] Conocer las prácticas que pueden adaptarse acá es importante y las prácticas puntuales de recolección de lo que está a nuestro alrededor, de cómo podemos aprovecharlos y transformarlos hará que vayamos construyendo cada vez más soberanía alimentaria y la soberanía de nuestros cuerpos, para poder elegir y decidir y ser mucho más libres. (Suri, octubre 2020)

Es así, que el bosque nativo lejos de las narrativas conservacionistas que pretenden erradicar *lo humano* de dicho ecosistema (Klier y Folguera, 2017), emerge como una trama compleja de relaciones. No sólo constituye un territorio *dador de vida* brindando alimentos, medicinas, sino que también lo integran las prácticas comunitarias, con un rol activo de *defensa, cuidado, recuperación, resiembra*:

Este territorio es el agua, los recursos naturales por los cuales vienen y que nosotras tenemos que defenderlos desde las prácticas para lograr no sólo sobrevivir sino también vivir dignamente, con calidad de vida, y nutrirnos sin pesticidas. (Suri, octubre 2020)

Algunas reflexiones finales

El amor al bosque nativo cordobés nos ha movilizado a encontrarnos con otras personas que comparten dicho cariño. En esta oportunidad, nos acercamos a tres espacios organizados con inquietudes en relación a su aprendizaje y transmisión de saberes acerca de las *plantas alimento*. Partimos del intercambio de experiencias sobre un gran abanico de especies vegetales comestibles y actividades de preparación y consumo. Así, nos fuimos introduciendo en los mundos de relaciones que las personas establecemos con las plantas que están presentes en nuestro cotidiano. En este sentido, recorrimos las distintas trayectorias personales y colectivas que nos acercaron a entender estos vínculos.

En particular, nuestrxs interlocutorxs están llevando a cabo procesos grupales de indagación-aprendizaje respecto a los conocimientos y prácticas relacionadas a la alimentación *con el monte*. Se encuentran tanto “recuperando”²³ saberes de su infancia (“retomando”²⁴), así como descubriendo e incorporando formas de procesamiento “nuevas” para ellxs. Este transitar se ve facilitado por los encuentros y charlas con lxs ancianxs del lugar (pertenecientes a la misma comunidad o vecinxs), así como la consulta de diversas fuentes: libros, internet, asistencia a talleres y cursos (por ejemplo, de medicina ayurvédica) y del intercambio con otrxs actorxs socialxs (tales como biólogos, ingenierxs forestales, etc.).

En estas páginas quisimos además destacar que las mismas personas habitantes de un territorio, en este caso los tres espacios organizados de la provincia de Córdoba que protagonizan este escrito, se encuentran investigando, aprendiendo y comunicando colectivamente sobre las especies vegetales allí presentes y las prácticas asociadas tanto a la alimentación como a *modos otros de habitar* el monte nativo. Estos recorridos locales constituyen *epistemologías contrahegemónicas*, formas colectivas de construcción de conocimientos que disputan al modo establecido por la ciencia moderna individualista que se impone como único criterio de verdad (Maffia, 2007). Asimismo, dichos procesos se corresponden con lo que Baldauf (2019) denomina *autobotánica*, donde la observación atenta del entorno juega un rol primordial. Y así nos lo remarca Aldo de la Comunidad Ticas, cuando intercambiamos pareceres en torno a estas ideas: “es más bien un observar cómo se manifiesta la naturaleza, es también experimentar, es decir desde la experiencia propia” (Aldo, julio 2022). La experimentación emana al mismo tiempo como forma de hacer propias y resignificar las plantas silvestres comestibles y recetas *tradicionales*.

Los saberes se recuerdan, reconstruyen, retoman, co-construyen, comparten, circulan, están arraigados y emergen del territorio que cada comunidad está “guardianando” y que a su vez “lxs guardianas”. En este mismo sentido de continuidad, reciprocidad y pertenencia con el bosque y en la práctica compartida es que los conocimientos “se hacen cuerpo” y

23 El verbo “recuperar” es usado por nuestrxs interlocutorxs como sinónimo de “rescatar”, el cual fue explicado anteriormente.

24 El vocablo “retomar”, aunque similar a “rescatar” y “recuperar” en su referencia a la revalorización de conocimientos y prácticas, tiene una connotación particular ya que *lxs sujetxs que retoman un saber* reconocerían que dicho conocimiento no es algo que las personas *poseen* sino que ese saber *está en los territorios* y son las personas las que facilitan su reproducción.

se desdibujan los límites entre el territorio-tierra y el territorio-cuerpo (Cabnal 2010). Asimismo, cada colecta grupal de frutos, cada arrojada colectiva, se convierte en activa estrategia de resistencia frente al desmonte y el avasallamiento de los territorios comunitarios donde se arraigan las luchas.

Por otro lado, son estrechas las conexiones entre la conservación del bosque nativo y la posibilidad de las comunidades de continuar recreando sus modos de vida de forma “soberana”: las comunidades están decidiendo cómo habitar su territorio y qué comer. De esta manera, la recuperación de saberes se da en el marco de la defensa del territorio y ocurre en clave de soberanía alimentaria.

A modo de cierre, retomando lo transitado en estas páginas junto a lxs Ticas, miembrxs de la comunidad Tay Pichín y junto a Suri de Rumba Cosechera, vimos que la alimentación es un *territorio imbricado*. El comer está entrelazado con la medicina, con la memoria de los pueblos, con los sabores de infancia y las anécdotas que aún quedan por contar. Sin embargo, lejos de constituir relatos pasados desdibujados ante el centenario saqueo extractivista, los espacios organizados nos refieren a un prolífico presente (y futuro) originario, desde donde se dinamizan saberes y prácticas. Asimismo, la alimentación es construcción cotidiana y colectiva, es espacio de encuentro.

En esta misma línea, la vida en el monte no se piensa como algo idílico y lejano, no se piensa sólo como un modo de vida que “se está perdiendo” o “del antes”. Tampoco como un forma romántica y acrítica de culto a la vida silvestre (Martínez-Alier, 2005), sino como alternativas reales, como verdaderos intentos de reterritorializar prácticas y formas alternativas de habitar.

Este entendimiento del territorio como sistema biocultural implica no sólo restablecer la relación entre plantas y personas, sino también (re) construir un entramado comunitario donde la protección del monte se vuelve un punto clave en la recuperación de la memoria de los pueblos. Por último, reconociendo que comer es mucho más que ingerir alimentos, en este contexto de defensa de los territorios, las iniciativas aquí abordadas constituyen nuevas-viejas formas de reconocer que somos parte de la comunidad de la tierra.

Agradecimientos

Agradecemos a lxs hermanxs y compañerxs de las comunidades Tay Pichín, Ticas y de la Rumba Cosechera, por su lucha cotidiana frente al modelo de violencia extractivista, colonialista y patriarcal, y por permitirnos compartir su testimonio en estas páginas. Gracias también por los aportes al escrito. Todos los saberes y prácticas aquí enunciados pertenecen a los colectivos organizados que participaron de este trabajo. Muchas gracias al equipo del proyecto “Prácticas de producción, circulación y consumo de alimentos y plantas medicinales en situaciones de resistencia y de subalternidad” (CIFYH, FFyH-UNC) dirigido por Cecilia Pernasetti, por los comentarios y sugerencias en una versión previa del escrito. Agradecemos también a lxs revisorxs anónimxs cuyos aportes contribuyeron a mejorar el manuscrito inicial.

Referencias bibliográficas

- Agost, L. (2015). Cambio de la cobertura arbórea de la provincia de Córdoba: análisis a nivel departamental y de localidad (período 2000-2012). *Revista Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales*, 2(2), 111-123. En línea en: <https://revistas.unc.edu.ar/index.php/FCEfYn/article/view/11502>
- Avalle, G. y Reinoso P. D. (2020). Islas de resistencias y modos de habitar la tierra: el caso de la comunidad Ticas en el valle de Punilla, Córdoba. En C. D. Navarro (Comp.). *Resistencias al neoliberalismo en territorios argentinos: diversidad de actores, acciones y horizontes* (pp. 33-55). Resistencia: Revés de la trama. En línea en: <http://fundacionideaschaco.org/publicaciones/>
- Balmaceda, N. A. y Deon, J. U. (2019). Desafíos de la agroecología en territorios suburbanos. En L. E. Blacha y González, F. (Coord.), *Soberanía alimentaria, territorio y poder. Entre el agronegocio, la agricultura familiar y la agroecología. Mesa temática llevada a cabo en el III Congreso Latinoamericano de Teoría Social*, Buenos Aires, Argentina.

- Berger, M. y Carrizo, C. (2020). Un marco de justicia ambiental. Luchas de los afectados por agrotóxicos, transgénicos y biocombustibles en la provincia de Córdoba, Argentina. En G. Merlinski (Comp.), *Cartografías del conflicto ambiental en Argentina III* (pp. 83-114). Buenos Aires: CICCUS. En línea en: <http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/se/20200508062134/Cartografias-del-conflicto-ambiental.pdf>
- Cabnal, L. (2010). Acercamiento a la construcción de la propuesta de pensamiento epistémico de las mujeres indígenas feministas comunitarias de Abya Yala. En *Feminista siempre. Feminismos diversos: el feminismo comunitario* (pp. 10-25). Madrid: ACSUR-Las Segovias. En línea en: <https://porunavidavivible.files.wordpress.com/2012/09/feminismos-comunitario-lorena-cabnal.pdf>
- Decándido, E. (2021). “Decir ‘Yo soy un campesino organizado’ es tu política”. El trabajo de producción de una clase en el Movimiento Campesino de Córdoba. *Trabajo y sociedad*, 22(37), 117-134.
- Deon, J. U. (2016) ¿Caminando hacia el movimiento contra el desmonte en Córdoba? *Cardinalis*, 4(6), 63-90.
- Deon, J. U. (2021). Geo-grafías de la megaminería de canteras en Argentina: Conflictos mineros no metalíferos en las Sierras de Córdoba. *Sudamérica*, 14, 183-233.
- Klier, G. y Folguera, G. (2017). ¿Caras de una misma moneda? Conservación de la biodiversidad y extractivismo en América Latina. *Letras Verdes*, 22: 182-204.
- La Tinta (9 de junio de 2021). El “progreso” amenaza la identidad de la localidad de San Marcos Sierras. En línea en: <https://latinta.com.ar/2021/06/progreso-identidad-san-marcos-sierras/> Consultado en julio 2022

- Maffia, D. (2007). Epistemología feminista: La subversión semiótica de las mujeres en la ciencia. *Revista Venezolana de Estudios de la Mujer*, 12, 63-9
- Mari, N. A., Ahumada, M. y Pons, D. (2020). *Incendios en la Provincia de Córdoba: Año 2020*. En línea en: https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta_incendios_en_la_provincia_de_cordoba_2020.pdf Consultado en julio 2022
- Martínez-Alier, J. (2005). *El ecologismo de los pobres*. Barcelona: Icaria.
- Morán, I. (21 de diciembre de 2021). “No podemos ser sin pertenecer”. En línea en: <https://museoantropologia.unc.edu.ar/2020/12/21/no-podemos-ser-sin-pertenecer/> Consultado en julio 2022
- Palladino, L. (2017). Cuidar el monte, devenir indígena. Re-territorialización y comunalización Ticas a partir del conflicto territorial (2015–2017). *Cardinalis*, 8, 6-31.
- Palladino, L. (2018). Re-emergencias comechingonas en Córdoba. Aboriginalidad y procesos de comunalización de la Comunidad Comechingón del Pueblo de La Toma, ciudad de Córdoba (2008/2009). *Pelícano*, 4, 62-87.
- Paredes, J. (2014). Hilando fino desde el feminismo comunitario. México: Comunidad Mujeres Creando Comunidad-Cooperativa el Rebozo. En línea en: <https://sjlatinoamerica.files.wordpress.com/2013/06/paredes-julieta-hilando-fino-desde-el-feminismo-comunitario.pdf>
- Sarmiento, C. R. y Rossi L. J. (2020). *Córdoba agroecológica*. Río Cuarto: UniRío Editora.
- Radio Garabato (5 de abril de 2021). Proyecto minero. Juan Capi Tulián, referente de la Comunidad Tay Pichín [audio]. En línea en: <https://archive.org/details/proyecto-minero-juan-capi-tulian-referente-de-la-comunidad-tay-pichin> Consultado en julio 2022

- Reyna, P. (2020). *Crónica de un renacer anunciado: expropiación de tierras, proceso de invisibilización y re-organización comechingón en Córdoba*. Río Ceballos: Ecoval.
- Zak, M. R., Cantero, J. J., Hoyos, L., Núñez, C. y Cabido, M. (2019). Vegetación. En Giayetto, O. y M. R. Zak (Eds.), *Hacia el Ordenamiento territorial de la provincia de Córdoba: bases ambientales* (pp. 55-91). Córdoba: Báez Ediciones.

