



Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA

Informe de Trabajo Final

Conservación y sustentabilidad.

Saberes culinarios en el Cinturón Hortícola Platense. Su aporte a la conservación de la agrobiodiversidad.



Estudiante: Fauret, Sebastián Gerson
Legajo: 25658/5
DNI: 32198892
Correo electrónico: sebafauret@hotmail.com
Teléfono: -0221-15-5081391
Fecha de entrega:

Directora: Dra. María Margarita Bonicatto
Co-directora: Ing. Agr. Lía Nora Tamagno

Índice

Agradecimientos.....	2
1. Resumen	4
2. Introducción	5
a. Contexto productivo actual y marco teórico	5
b. El Cinturón Hortícola Platense	7
c. La Soberanía Alimentaria construida desde el saber local, desde la memoria	9
3. Objetivos	10
a. Objetivo general	10
b. Objetivos específicos	10
4. Hipótesis	10
5. Materiales y métodos	10
a. Marco metodológico	10
b. La estrategia metodológica. El estudio de caso	11
c. Los casos	12
d. Caracterización	13
e. Variables indicativas para la cuantificación de la agrobiodiversidad	13
6. Resultados y discusión	15
a. Resultados	15
CASO I	17
CASO II	21
CASO III	26
CASO IV	29
Tabla comparativa de resultados	33
b. Interpretaciones y consideraciones finales	34
c. Discusión	36
7. Conclusiones	37
8. Bibliografía	38
9. Anexo	41

Agradecimientos

Y deberás plantar
y ver así a la flor nacer
y deberás crear
si quieres ver a tu tierra en paz
el sol empuja con su luz
el cielo brilla renovando la vida
...

...
y esto será siempre así
quedándote o yéndote.

Fragmento de la canción *Quedándote o yéndote*
de
Luis Alberto Spinetta

Porque en parte me quedo y porque en parte me voy. Me encuentro.

Llegó el momento y es el tiempo. Cierro esta etapa, larga etapa y de las más hermosas que he vivido y caminado. Mi paso por la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales llevará en mí los más bellos de los recuerdos que pueda guardar en mi corazón y en mi cuerpo. Durante esta “carrera” viví muchas sensaciones y conocí muchas nuevas. Experiencia.
Paz.

En este trabajo comparto parte de mi camino, ni más ni menos que el cierre de ese andar, por la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales.

Gracias...

A la EDUCACIÓN, PÚBLICA Y GRATUITA.

A las agricultoras y agricultores familiares de nuestra economía popular. Las y los que luchan en el día a día la indiferencia del estado. Las y los que luchan la tierra, la marginalidad. Las y los que luchan trabajo.

A mis directoras. Gracias Nori, por hacer de la carrera, un espacio lleno de amor, de paz y de rebeldía, gracias por acompañar mis cambios. Que siempre sea libertad. A Marga por tu respeto, por tu escucha y por tu entrega. A las dos gracias por hacer de la Agroecología un mundo de pensar para mí. Sin ustedes esto no hubiera sido posible. Gracias por hacerme crecer hasta ustedes en cada encuentro.

A Santiago Sarandón por dar lugar a mis ideas y hacerme conocer a Marga. Por siempre agradecido.

A Fede, por estar, por tu ser compañero. Por tu escucha y por elegir caminar conmigo. Te amo inmensamente. Que siempre sea lucha.

A las amigas y amigos que esta carrera me regaló, incluido mi cuñado Luisito, gracias por sabernos a la par, por sabernos compañeras, compañeros. También por dejarme crecer hasta ustedes.

A mis amigas y amigos de la vida y los encuentros por saberme siempre en amor y en confianza.

A Cambium, por compartirme y hermanarme en la lucha. Gracias por permitir cuestionarme y cuestionar. Por los horizontes. Por dejarme ver y construir que la forma es organizados y de pie.

A las y los docentes de la cátedra de Introducción a las Ciencias Agrarias y Forestales, compartir con ustedes despertó mi amor por la docencia. Gracias por el espacio y la confianza

A Claudia Flores y a Ramón Cieza por todo su amor.

A mi vieja, gracias por tu dar y por mostrarme un mundo de imposibles posibles.

A mi viejo, gracias por saberme fuerte y tu eterna confianza.

A mis hermanas, gracias por ayudarme a deconstruirme, a transformar mi varón privilegiado. Gracias por siempre estar. Gracias por hacerme tío, soy feliz para siempre.

A Manuel, a Bruno, a Camilo y a Vera por sabernos siempre en juego. Por invitarme a sus mundos de barriletes y por su amor sin explicaciones.

Gracias a la Agroecología, por saberme disidente, por interdisciplinarme, por dejarme experimentar en la agronomía otro construir. Y por enseñarme y mostrarme que no hay Agroecología posible sin socialismo ni feminismo.

Gracias a la Facultad de ciencias agrarias y forestales y a la UNLP, por darme los espacios de formación y por haber hecho posible todo este camino.

Gracias a la vida doy por dejarme elegir. Y porque esto será siempre así.

Quedándome o yéndome.

¡Gracias!

1. Resumen

La agrobiodiversidad es un eslabón principal de la sustentabilidad y a través de ella se vinculan aspectos socioculturales, ecológicos, económicos y políticos. Estas dimensiones, confluyen en un nuevo componente, la diversidad biocultural. Cada práctica agrícola, está sustentada por conocimientos, entre ellos los que refieren a la producción y preparación de alimentos. Este conocimiento es único y propio para cada comunidad, se modifica según procesos adaptativos y es transmitido en forma oral y en la acción compartida. Los saberes culinarios son parte del patrimonio alimentario y gastronómico de una comunidad, gestionado comunitaria o individualmente de diversas maneras, que actuarán –o no– en el afianzamiento de la soberanía y seguridad alimentaria del grupo. Se establece a la Agroecología como el enfoque adecuado que da lugar al conocimiento de los agricultores como un elemento básico de los diseños productivos y que son parte de una Agricultura Sustentable.

En La Plata, Provincia de Buenos Aires, existe uno de los cinturones hortícolas más importantes de la Argentina. Este territorio es heterogéneo respecto al origen de los agricultores, organización del trabajo, estilos de producción e incorporación tecnológica. A pesar de esto, existe un proceso mundial de homogeneización de hábitos de consumo y alimentación, reflejado en la simplificación de la diversidad de hortalizas cultivadas, ya que aquellas variedades hortícolas no comerciables tienden a desaparecer o a restringirse al autoconsumo. El Cinturón Verde de La Plata no está ajeno a esta tendencia. Los conocimientos sobre el uso culinario de las hortalizas como ingredientes de diferentes recetas, constituyen, un importante componente de la diversidad biocultural que se vincula con la agrobiodiversidad cultivada. Por esto, es fundamental explorar el rol de los saberes culinarios sobre hortalizas típicas locales en su conservación, para fortalecer procesos que aporten a la sustentabilidad y soberanía alimentaria de los agricultores familiares de este territorio en particular y del pueblo en general. Para arribar a ello, en esta investigación se planteó darle un marco metodológico de investigación cualitativa, para ello se tuvo en cuenta como estrategia metodológica a los estudios de casos, y para relevar información y datos, se propuso a las entrevistas etnográficas y la observación no participante como soporte de la misma.

Se tomaron cuatro casos, donde cada uno de ellos, más allá de sus particularidades, necesarias y relevadas, comparten características, modos, estructuras, etc. que son tomadas en cuenta a la hora de analizar la información. En dos de los casos (Casos I y III), se visualiza un vínculo directo de lo cultivado con los usos culinarios en sus respectivas familias, es decir, se piensa la planificación productiva en base a sus decisiones alimentarias, en cambio, en los dos restante, sucede algo diferente; en el caso II, el vínculo es indirecto, ya que a partir de lo que hay cultivado y en base a cómo vaya madurando, se van utilizando los productos en algunas elaboraciones culinarias, es decir, sus comidas, en este caso, se piensan “sobre la marcha”. Y por último se presenta el caso IV, donde muy poco de lo cultivado es utilizado en las cocinas, se expresa muy poco conocimiento sobre el uso culinario de los cultivos presentes en sus quintas.

Se llega entonces a concluir en la necesidad de poder darle un lugar preponderante y clave al saber, representado en los y las agricultores y agricultoras, en el *saber local*, para pensar y llevar adelante planteos productivos diversificados que respondan a esos saberes que, no son más ni menos, parte de la historia y sabiduría de los pueblos.

2. Introducción

El presente trabajo es una *Investigación* que tiene por objetivo relevar los saberes culinarios sobre las plantas cultivadas por los agricultores y agricultoras del Cinturón Hortícola Platense y vincularlos con la conservación de la diversidad biocultural.

Para comenzar indagamos: ¿Qué comemos? ¿Qué producimos? ¿Cómo producimos? Lo producido, ¿Guarda relación con la historia personal/familiar de los/as productores/as? ¿Tienen importancia los saberes culinarios en el sistema productivo? Estas preguntas son relevantes teniendo en cuenta que lo producido no es más ni menos que nuestro alimento.

Comienza así esta investigación, bajo un encuadre de investigación cualitativa, recorriendo distintos caminos, conociendo personas enriquecedoras; haciendo un trabajo con aportes de muchas y muchos, logrando colectivamente construir en mi singularidad mucho de lo que a continuación se comparte.

2. a. Contexto productivo actual y marco teórico

El modelo de producción que hoy nos rige -basado en una agricultura industrial, con una progresiva dependencia externa de agro insumos, enfatizando en los máximos rendimientos productivos, desde un enfoque atomista, reduccionista y homogeneizante, donde priman las tecnologías de insumos, resolviendo lo puntual, necesita repensarse, redireccionarse.

Según Shiva (1991), en Sarandón & Flores (2014), ha prevalecido en este modelo una mirada reduccionista, llevando a comparaciones inequitativas y erróneas. En este sentido, estos autores argumentan que el término variedades de alto rendimiento, corresponde a una categoría reduccionista que usa como vara de medición el rendimiento de una parte de uno o unos pocos cultivos (la parte económica: grano), cuando la comparación correcta debería hacerse a nivel del sistema. Es decir: ¿cuál sistema, como un todo, es más productivo?

Este paradigma productivo se sostiene a costa de la alta dependencia de insumos químicos -biocidas- generando consecuencias ambientales y de salud (Sarandón y Flores, 2014).

Cada vez adquiere más relevancia la necesidad de reorientar los sistemas de producción rural hacia la sustentabilidad, como un paradigma con un enfoque sistémico y holístico, que contemple y minimice los impactos ambientales y sociales a largo plazo y genere una agricultura aplicable a un mayor número de agricultores (Gargoloff, 2018).

En este contexto surge la Agroecología como un nuevo enfoque científico multidisciplinario, que plantea una nueva forma de pensar y hacer agricultura, y ofrece las bases científicas y metodológicas para avanzar hacia una agricultura sustentable (Gargoloff, 2018).

La Agroecología reconoce entre sus raíces fundacionales la práctica agrícola realizada por las comunidades rurales y registra en la co-evolución social y ecológica las formas de manejo de los agroecosistemas que permiten el equilibrio en el uso de los recursos naturales (Nicholls et al., 2016). Por ende la Agroecología otorga un papel central al conocimiento de los agricultores como un elemento básico del potencial endógeno y como punto de partida y componente de las estrategias de Agricultura Sustentable (Morales & Hernández, 2011).

El conocimiento local va más allá de técnicas e incluye nociones, percepciones e intuiciones relacionadas con el medio ambiente y se encuentra integrado a creencias,

valores, tradiciones, mitos y a las formas de organización y cooperación social (Reijntjes et al., 1999)

Así, resulta necesario repensar la producción para que sea posible reemplazar tecnologías de insumos por tecnologías de procesos. Estas tecnologías tienen un fuerte componente cultural y local, es por esto que para su utilización se requiere valorar los saberes locales y tradicionales, siendo la memoria la puerta por la cual podemos ver las distintas racionalidades. La memoria es la capacidad de recordar y esta resulta crucial para comprender el presente y poder así planificar a futuro (Toledo, 2009). En los sistemas de agricultura tradicional, estos conocimientos han permitido aumentar la productividad del agroecosistema y conservar las bases ecológicas del mismo (Gómez & Benito, 2001). Según Toledo & Barrera-Bassols (2008), la agricultura tradicional o campesina se refiere al modo pre industrial del vínculo entre las personas y la naturaleza. Sistemas originados hace 10.000 años, donde prevalece el uso de energía solar y biológica, un alto nivel de biodiversidad, autosuficiencia y productividad ecológica (Gargoloff, 2018).

La Convención sobre Diversidad Biológica COP-5 (UNEP, 2000), reconoce que quienes administran la agrobiodiversidad son los agricultores conforme a sus objetivos, valores y prácticas, comprendiéndose que los componentes de la misma dependen de la intervención humana y que los agroecosistemas manejados mediante prácticas tradicionales, en sintonía con el medioambiente, son reservas de diversidad genética in situ (Altieri, 2000).

Por lo tanto, para cumplir con la sustentabilidad y satisfacer las necesidades de las actuales y futuras generaciones, el estilo de agricultura debe poder mantenerse en el tiempo. Para ello deben cumplirse una serie de requisitos. La falta de cumplimiento de los mismos pone en duda, en el corto o largo plazo, la sustentabilidad. Esta agricultura debería ser:

- Suficientemente productiva (dependiendo del nivel de análisis).
- Económicamente viable (a largo plazo y contabilizando todos los costos).
- Ecológicamente adecuada (que conserve la base de recursos naturales y que preserve la integridad del ambiente en el ámbito local, regional y global).
- Cultural y socialmente aceptable.

Se busca entonces un sistema que pueda producir suficiente alimento, para satisfacer la demanda del agricultor y su familia en primer lugar y de la humanidad en segundo lugar. Esto depende del nivel de análisis: muchos sistemas agropecuarios no tienen por fin producir para alimentarse sino para obtener dinero para luego comprar estos alimentos. Para aquellos sistemas de autosuficiencia es fundamental que los niveles de producción sean suficientes para satisfacer la demanda del agricultor y su familia. Si esto no se consigue, el sistema no puede continuar en el tiempo. Por otro lado, debe ser económicamente viable, sin dudas, para permitir al agricultor y su familia satisfacer sus necesidades, reconociendo que no todas son meramente económicas ya que hay aspectos socioculturales importantísimos para lograr la satisfacción del agricultor que no deben dejarse de lado. Asimismo, es importante reconocer que la valoración económica debe ser hecha teniendo en cuenta todos los costos, incluyendo los costos ocultos y a largo plazo. Claramente, la idea de solidaridad con las futuras generaciones implica conservar la capacidad productiva del sistema y esto incluye mantener o mejorar los recursos (agua, biodiversidad, suelo) que constituyen el capital natural y

preservar el ambiente a nivel local, regional o global, como la calidad del agua, el aire, la atmósfera, entre otros. Finalmente, el modelo de agricultura debe ser social y culturalmente aceptable, tanto para el agricultor, de acuerdo a sus intereses, creencias y valores, como para el resto de la sociedad.

La sustentabilidad es un concepto multidimensional complejo porque incluye el cumplimiento simultáneo de varios objetivos o dimensiones: productivo, ecológico, temporal, económico y sociocultural. La importancia de esta mirada multidimensional, radica en la sinergia entre sus dimensiones. Un ejemplo de esto, es la idea de que los alimentos generados, deben estar relacionados a los deseos, hábitos culinarios y tradiciones de quienes cultivan y de la sociedad que los consume. Por tanto, los objetivos planteados, son igualmente importantes, de cumplimiento simultáneo y no son reemplazables los unos con los otros (Sarandón & Flores, 2014). Está claro que se entiende a la sustentabilidad como un proceso y no como un producto terminado, este proceso es dinámico y requiere principalmente que las sociedades tengan capacidad adaptativa para hacer frente a los cambios (Berkes et al., 2003). Al ser la sustentabilidad un concepto complejo y multidimensional, no puede ser abordado desde el enfoque simplista y reduccionista. Se requiere un nuevo paradigma de las ciencias agrarias que permita abordar la complejidad implicada de una manera holística.

2. b. El Cinturón Hortícola Platense

El Cinturón Hortícola Platense (CHP), es un área productiva definida como *cinturón verde*, Barsky (2005), sostiene que se puede entender el “cinturón verde” como el espacio periurbano conformado por una trama de quintas o huertas familiares -y otras de características más empresariales- que rodean a las grandes ciudades, cuya producción se destina especialmente a verduras de hoja y hortalizas de estación.

En el Partido de La Plata, capital de la Provincia de Buenos Aires, existe uno de los cinturones hortícolas más importantes del país (ver Figura 1), donde la producción nace con la fundación de la ciudad a fines del Siglo XIX. La región pampeana, y por ende la ciudad de La Plata, se ha caracterizado por tener una población rural fluctuante proveniente de corrientes migratorias de diverso origen. Ello le otorga una fisonomía particular debido a esta sucesión y mezcla de contingentes poblacionales (García, 2012).

Como se mencionaba, en territorio platense, acontecieron sucesivas oleadas migratorias en diferentes períodos históricos. A principios del siglo XX ingresaron inmigrantes de nacionalidad italiana, portuguesa y española; una segunda oleada, también proveniente de Europa, arribó durante la segunda posguerra; la venida de migrantes internos con un claro predominio de santiagueños, seguidos por salteños y jujeños a partir de la década de 1960; y finalmente, debemos mencionar la migración desde países limítrofes -principalmente Bolivia -, con una afluencia sistemática desde 1970 y que se incrementara en las últimas décadas (Archenti & Ringuélet, 1997; García, 2015).

Según cálculos de Blandi (2016), se podría estimar que el cinturón se encuentra compuesto por: 70% de agricultores de origen boliviano que cultiva bajo invernáculo, 15% de agricultores de origen europeo (italianos o descendientes) que cultiva al aire libre, 10% de agricultores de origen europeo (italianos o descendientes) que cultiva bajo invernáculo y 5% de agricultores de origen boliviano que cultiva al aire libre (Blandi, 2016).

Según la Dirección Provincial de Estadística en el 2006, la producción en el Cinturón Hortícola Platense es responsable, de más de la mitad de la superficie implantada en el Cinturón verde de Buenos Aires, y participa con casi el 60% de la producción regional (Bonicatto, 2018).

La Plata en estos últimos 20 años se convierte en la región hortícola más importante del Área Hortícola Bonaerense y presumiblemente del país (García, 2011).

Actualmente, el Cinturón Hortícola de La Plata se presenta como un espacio con alta heterogeneidad, respecto al origen de los agricultores, organización social del trabajo (familiar o asalariada), estilos de producción (orgánico o convencional) y niveles de incorporación tecnológica (Cieza, 2004). En cuanto al material genético que se cultiva, hay poblaciones de hortalizas de muy variados orígenes, ya sean semillas locales de polinización abierta que se producen en unidades productivas o se adquieren por trueque o donación -como el alcaucil ñato, tomate platense, hinojo platense, nabiza, apio fajado, cebolla inverniza, cardo blanco (Nico et al., 2006; Ahumada et al., 2011)- así como también variedades comerciales con propiedad intelectual protegida (Garat et al., 2007).

Según Bonicatto et al., (2015 y 2018) en esta región la práctica de conservación de semillas sigue activa. Estos autores sostienen que los criterios más frecuentes vinculados a la conservación de las variedades locales o tradicionales fueron el afectivo, el culinario y el curativo-medicinal que tienen la particularidad de relacionarse con el hacer cotidiano de las familias en torno a la preparación de alimentos, atención de la salud y al mantenimiento de la historia familiar.

El contexto territorial descrito da cuenta de un escenario heterogéneo y complejo, que transita el avance de un modelo productivo reduccionista que, atenta contra la diversidad tanto biológica como cultural. Sin embargo datos preexistentes (Blandi, 2016; Bonicatto, 2018; Gargoloff, 2018) dan cuenta de que los agricultores y agricultoras familiares establecen, a través de sus prácticas, cultivos y saberes, estrategia de resistencia ante esta situación. Por lo tanto, analizar el vínculo entre la diversidad vegetal cultivada y los saberes y usos culinarios es un desafío importante para el desarrollo de estrategias que fortalezcan la soberanía alimentaria de los pueblos.

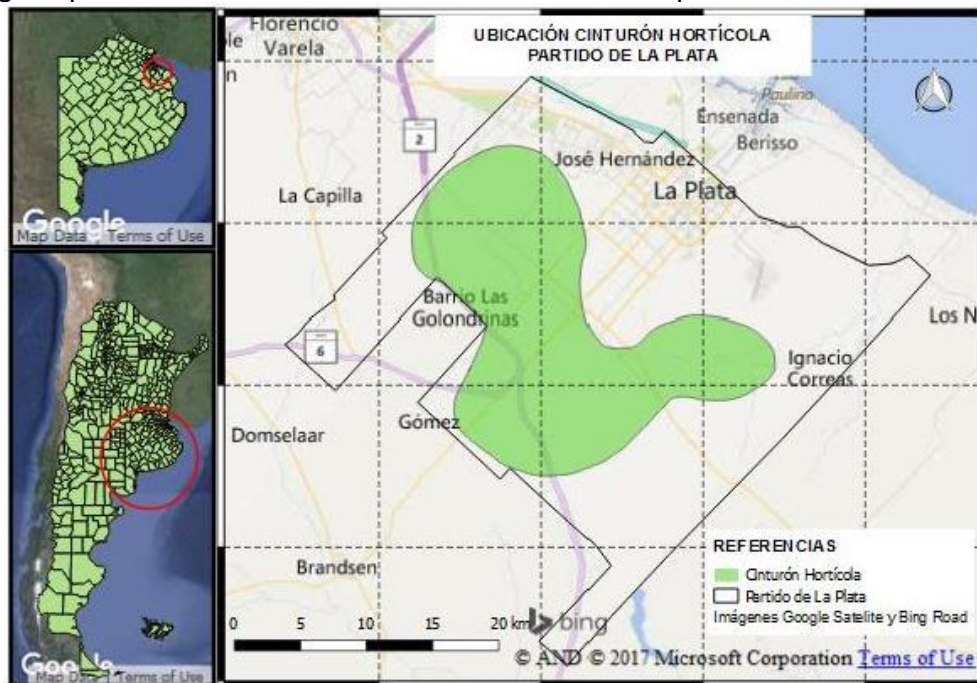


Figura 1. Extraída de Bonicatto (2018). Localización del área de estudio, Provincia de Buenos Aires, República Argentina. Fuente: Elaborado por Baldini (2017) en QGIS 2.14.

2. c. La Soberanía Alimentaria construida desde el saber local, desde la memoria.

Como vemos, los sistemas sustentables poseen un fuerte componente cultural y local, por esto se hace necesario valorar los saberes locales y tradicionales. Es entonces en esta larga y compleja colección de sabidurías locales, de cuyo análisis en conjunto se deben obtener recuerdos claves, sucesos que han ejercido una influencia profunda y duradera al total de la especie, donde se halla la memoria, o lo que aún queda de ella, de la especie humana. Estas sabidurías localizadas que existen como “conciencias históricas comunitarias”, una vez conjuntadas en su totalidad, operan como la sede principal de los recuerdos de la especie (Toledo & Barrera-Bassols 2008). En este trabajo, como se mencionara, se enfatiza en saberes culinarios que se expresan en las distintas comunidades que habitan en el Cinturón Hortícola Platense, entendiendo a estos como parte estructural de la memoria.

Resulta importante, entonces, valorar y recuperar los diferentes conocimientos, las distintas prácticas y visibilizar los saberes tradicionales de las comunidades que hoy protagonizan la producción en el Cinturón Hortícola Platense. Este rescate de saberes es coherente con el enfoque agroecológico, ya que, la Agroecología reconoce en esos lenguajes de larga historia que todavía sobrevive en las mentes y en las manos de los miembros de las culturas rurales, un arsenal nemotécnico de un valor inconmensurable (Toledo & Barrera-Bassols, 2008).

Estos saberes, al ser una fuente de información constante y, a la vez, genuina contribuyen al empoderamiento de la comunidad, que en definitiva aporta a la construcción de la Soberanía Alimentaria de los pueblos. La vía campesina define la Soberanía Alimentaria como el derecho de los pueblos, comunidades y países a definir sus propias políticas alimentarias que sean ecológica, social, económica y culturalmente apropiadas a sus circunstancias, reclamando la alimentación como un derecho (La Prensa, 2017).

La Vía Campesina y el MAELA (Movimiento Agroecológico de América Latina y el Caribe) ambos colectivos internacionales que nuclean organizaciones de productores familiares y campesinos, han ratificado el enfoque agroecológico para lograr la Soberanía Alimentaria, considerando a la Agroecología como el encuadre apropiado, no sólo para que el desarrollo de sus actividades alcance mejores niveles de sustentabilidad, sino también, como una herramienta más en la disputa por la soberanía alimentaria (Bonicatto, 2018).

3. Objetivos

3. a. Objetivo general

Relevar los saberes culinarios sobre las plantas cultivadas por los agricultores del Cinturón Hortícola Platense y vincularlos con la conservación de la diversidad biocultural.

3. b. Objetivos específicos

- Obtener un listado de plantas cultivadas con uso culinario.
- Relacionar las plantas mencionadas en las recetas con la diversidad cultivada por lo/as agricultores/as.
- Sistematizar los saberes vinculados a la elaboración de alimentos y analizar su rol en la conservación de la diversidad biocultural.

4. Hipótesis

Los saberes sobre usos culinarios de los cultivos del Cinturón Hortícola Platense actúan como facilitadores de la conservación de la agrobiodiversidad cultivada.

5. Materiales y métodos

5. a. Marco metodológico

La metodología en la que se inscribe el presente trabajo es la de *Investigación cualitativa*, la cual, abarca el estudio, uso y recolección de una variedad de materiales empíricos –estudio de caso, experiencia personal, introspectiva, historia de vida, entrevista, textos observacionales, históricos, interaccionales y visuales– que describen los momentos habituales y problemáticos y los significados en la vida de los individuos. (Vasilachis de Gialdino, 2006).

El diseño de *investigación cualitativa*, en tanto, intenta recuperar para el análisis, la complejidad del sujeto y sus modos de ser y de hacer en el medio que lo rodea (Sabino, 1996). A su vez, le da un lugar clave a la investigadora o al investigador, en tanto, esta/e debe ser plenamente consciente de que conoce en un contexto epistemológico determinado, de que no es independiente de él (Ceci et al., 2002) y de que, como persona situada, es quien conoce y es el medio a través del cual se conoce. Debe tener presente que sus valores, perspectivas, creencias, deseos y expectativas, influyen en la percepción y en la construcción de la realidad que estudia, y que la experiencia vivida es también una experiencia corporizada, siendo la propia investigadora o el propio investigador una fuente de datos (Vasilachis de Gialdino, 2006).

Durante el desarrollo del trabajo, se modificaron o reformularon parcialmente las estrategias metodológicas planteadas en el Proyecto de Trabajo Final, de este modo y a partir de la lectura de nuevas bibliografías se optó por tener como estrategia central al

estudio de caso/s, teniendo estos a las *entrevistas etnográficas* y a las observaciones a campo, denominadas, *observación no participante*, como soporte y fuente de información.

5. b. La estrategia metodológica. El estudio de caso

El estudio de caso consiste en el abordaje de lo particular priorizando el caso único, donde la efectividad de la particularización reemplaza la validez de la generalización (Stake, 1994). El caso es definido como un sistema delimitado en tiempo y espacio de actores, relaciones e instituciones sociales donde se busca dar cuenta de la particularidad del mismo en el marco de su complejidad. Una vez elegido el caso se deben seleccionar, por ejemplo, escenarios y/o participantes para su observación o entrevistas (Neiman & Quaranta, 2006).

Así, los estudios de casos, resultan una herramienta apropiada para explorar acerca de los saberes culinarios y productivos sobre las plantas cultivadas por los/as agricultores/as del Cinturón Hortícola Platense, ya que, como se describió, esta área productiva alberga una multiculturalidad asociada a las sucesivas oleadas migratorias que acontecieron en el país en general y en la región en estudio en particular. Ante este escenario diverso, se seleccionaron a productoras y productores de hortalizas del área de estudio definida previamente, como los participantes de los casos. Se buscó que estos actores sean representativos de acuerdo a la alta heterogeneidad respecto al origen de los agricultores, organización social del trabajo (familiar o asalariada), estilos de producción (orgánico y convencional) y niveles de incorporación tecnológica (Cieza 2004), presente en el CHP. Es así, que se trabajó con productoras y productores de descendencia argentina, italiana, yugoslava y boliviana y que a su vez presentan estilos de producción diferentes y hasta con matrices productivas opuestas, esto es: producciones convencionales que responden al paradigma hegemónico de la Revolución Verde y producciones Agroecológicas y orgánicas, que se posicionan como enfoques diferentes para llevar adelante la producción, como se detalló en el apartado introductorio.

Una vez planteados los casos, siendo estos el eje que respondería a la pregunta de investigación central, se hace necesario plantear la modalidad con la cual se llevará adelante la recopilación de datos. La misma se realizó, como se mencionó anteriormente, a través de las *entrevistas etnográficas* y de la *observación no participante*.

Las *entrevistas etnográficas* son una herramienta que permite comprender cuáles son los significados y los puntos de vista de los actores elegidos, además de llevarse a cabo en el territorio en estudio. La relación con estos “otros” se constituye en el soporte fundamental en donde se generan preguntas y respuestas. Es en este momento donde comienzan a tener mayor lugar las preguntas no directivas (no preestablecidas), acompañadas de un manejo de los tiempos que permita avanzar lentamente, detenerse y profundizar. Esta investigación, requirió una mayor capacidad de “escucha” que permitió y a la vez convocó a estar atento/a a lo que “el otro dice, expresa, sugiere”. Es decir, comprender el punto de vista del otro, lo que implicaría abarcar tanto sus palabras como sus silencios, sus gestos como sus posturas y movimientos, pues la entrevista supone, básicamente, un encuentro humano que se explicita dialógicamente (Ameigeiras, 2006).

La observación no participante, en tanto, consiste en la observación y el registro libre de los fenómenos observados a campo (Albuquerque et al; 2010), en este caso, se realizó en cada caso una recorrida por la quinta, relevando las especies presentes, cultivadas. Luego esta información se sistematizó en una lista de especies registradas, la *agrobiodiversidad cultivada*.

5. c. Los casos

El primer paso en la metodología es elegir el caso o los casos. El caso o los casos de un estudio pueden estar constituidos por un hecho, un grupo, una relación, una institución, una organización, un proceso social, o una situación o escenario específico, construido a partir de un determinado, y siempre subjetivo y parcial, recorte empírico y conceptual de la realidad social, que conforma un tema y/o un problema de investigación (Vasilachis de Gialdino, 2006).

Enmarcado en lo previamente definido, en esta investigación se tomaron cuatro casos, de los cuales tres son casos individuales de productoras y productores familiares (CASO I, II y III), y un cuarto caso (CASO IV), constituido por un taller de elaboración de distintas recetas.

Acerca del relevamiento de datos o visitas a las quintas

Se realizaron un total de tres entrevistas, la primera a Gladys y Luis -productores agroecológicos- de la zona de Arana, la segunda a Virginia -productora convencional-, de la zona de Romero y la tercera a Susana -Productora agroecológica-, de la zona de Colonia Urquiza-. Las entrevistas fueron acompañadas de una recorrida por la quinta para relevar datos productivos in-situ, definida como observación no participante. Para realizar las entrevistas se fijó día, hora y lugar con cada uno de las/los productores/as. La entrevista fue formulada y estructurada previamente, por esto hay un modelo de entrevista que fue utilizado en cada una de ellas (ver anexo). Se formularon categorías de temas a abordar, y luego para cada categoría se definieron posibles preguntas, además se confeccionó una tabla para la toma de datos en la observación de la recorrida por la quinta.

En el taller no se realizaron entrevistas, se tomó registro mediante observación no participante.

5.d Análisis de resultados

Una vez recogidos los datos, cuantitativos y cualitativos, mediante las técnicas descriptas previamente, se siguió adelante con su respectivo análisis. Para ello, en este trabajo se tomaron propuestas de análisis de diferentes autores/as y a su vez se elaboraron diferentes parámetros nacidos en este marco de investigación.

5.d.1 Caracterización de actores

Se llevó a cabo una caracterización (presentada en Tabla, ver Tabla 1) de los actores participantes del trabajo, tomando para la misma, dos ejes de análisis, las variables productivas y culturales. Como se fue describiendo, todos los CASOS se tratan de agricultores familiares del CHP, pero como mencionara Cieza (2004) en una cita previa, al existir tan alta heterogeneidad en esta zona productiva, estos actores, viven realidades productivas, sociales y culturales muy diferentes. Es por esto que se hace importante sintetizar esta caracterización de los CASOS. Para esto se utilizó el modelo de caracterización propuesto por Ciocchini (2014), el mismo se sintetiza, como se dijo, en una tabla, donde toma diferentes variables comparativas. Para el presente trabajo se modificaron algunas de esas variables, dado el necesario ajuste a la particularidad de la temática abordada.

1- Variables productivas:

- Tierra: superficie y tenencia
- Trabajo/Mano de Obra
- Nivel de Capitalización
- Formas de producción
- Poción con respecto a la Agroecología
- Destino de la producción: autoconsumo y/o venta
- Comercialización

2- Variables culturales:

- Origen de la/los productora/es
- Organización
- Relación con los saberes culinarios ancestrales/tradicionales
- Relación de lo cultivado con las comidas cotidianas
- Conocimiento sobre lo cultivado

5.d.2 Variables indicativas para la cuantificación de la agrobiodiversidad:

Además de esta caracterización se plantea la utilización de variables indicativas para describir los casos y así evaluar el manejo de la agrobiodiversidad cultivada y su conocimiento y valoración asociados que los agricultores poseen sobre la riqueza cultivada y sus usos culinarios. Para construir las variables se toma al “Conocimiento Local/Tradicional”, ya definido en el marco teórico, y en la misma línea que Gargoloff (2018); como el conocimiento y la valoración que tienen los agricultores/as acerca de los componentes, usos de la agrobiodiversidad, el “Saber”. Además es necesario remarcar que estas variables se relacionan directamente con los objetivos de la investigación. El investigador/investigadora, debe ser consciente de que “medir” el conocimiento tradicional (local) no es una tarea fácil, visto que este posee diferentes dimensiones (teóricas y prácticas) y recortes (plantas, animales, suelo, etc.) (Albuquerque, 2010). A través de este

conocimiento/saber, es el agricultor/a quien determina los niveles de agrobiodiversidad de su establecimiento (Gargoloff, 2018).

Como se indicó previamente se desarrollaron tres variables indicativas para evaluar y cuantificar la agrobiodiversidad cultivada, y saber, a su vez, qué relación tiene esta con los saberes culinarios, ancestrales y/o tradicionales. Como primera variable tomamos la *Riqueza de las Especies Cultivadas* (ver tablas 2, 3, 4 y 5), realizando un listado de lo relevado durante las entrevistas, es decir, buscamos obtener un listado del material botánico cultivado. Para la determinación de este material botánico registrado, se realizó en base a consulta bibliográfica (Cabrera, 1965; Cabrera & Zardini, 1978; Dimitri, 1987; 2004). A su vez, para la nomenclatura de las plantas cultivadas se utilizó Hurrell et al. (2008; 2009; 2010; 2011). Esta selección se realizó sobre la base de su amplia difusión en el ámbito de la agronomía.

La segunda variable indicativa, *Uso Culinario Presente* (UCP), hace referencia a cuanto de lo que está cultivado es utilizado en las recetas, por esto lo consideramos como un parámetro de medición real. En cambio, la tercer variable, *Uso Culinario Teórico* (UCT), indica cuanto de los cultivos que se mencionan en las recetas son cultivados, por esto lo consideramos, como un parámetro de medición teórico, es decir, expresa un potencial, toma todas las especies vegetales, estén o no presentes. La finalidad que tienen estos últimos dos parámetros es que al comparar los resultados de cada caso, podremos visualizar cuanto de lo cultivado guarda relación con los saberes culinarios, el UCP, y a su vez, cuanto de lo que se conoce o se menciona, está presente, el UCT. Por lo que podemos decir que cuando ambos porcentajes sean similares o cercanos, estaríamos en casos donde lo cultivado es pensado o guarda especial relación con los saberes culinarios, en cambio, cuando estos parámetros se alejen, sucede lo contrario, lo cultivado no se relaciona directamente con los saberes culinarios.

A continuación se presentan las variables desarrolladas y explicadas previamente:

- **Riqueza de especies cultivadas:** se realizó un listado (ver tablas 2, 3, 4 y 5) de las especies cultivadas presentes en las fincas durante las entrevistas. Las mismas se agruparon por familia botánica.

- **Uso culinario presente U.C.P. (%):** hace referencia a los cultivos que están presentes y son utilizados en las recetas descriptas. Relativiza el uso de los cultivos utilizados en recetas sobre el total cultivado, expresado en porcentaje.

$$\text{U.C.P. (\%)} = \left(\frac{\sum \text{C.U.R.}}{\text{C.P.T.}} \right) \times 100$$

U.C.P (%): relación porcentual de los cultivos utilizados en las recetas y los presentes a campo.

C.U.R: número de cultivos presentes utilizados en las recetas

C.P.T: número de cultivos totales presentes.

- **Uso culinario teórico U.C.T. (%)**: hace referencia a los cultivos mencionados y utilizados en las recetas descriptas y cuánto de ello está cultivado. Relativiza el uso de los cultivos mencionados en la preparación de las recetas descriptas sobre el total cultivado, expresado en porcentaje.

$$\text{U.C.T. (\%)} = \left(\frac{\sum \text{C.M.R.}}{\text{C.P.T.}} \right) \times 100$$

U.C.T. (%): relación porcentual de los cultivos mencionados y utilizados en las recetas y los presentes a campo.

C.M.R.: número de cultivos mencionados en las recetas

C.P.T.: número de cultivos totales presentes.

Es válido aclarar que cuando se presentan los resultados del estudio realizado, se presentan dos recetas de cada caso y en las mismas se expresan comentarios y relatos en cursiva y entre comillas para indicar que son palabras textuales de las/los entrevistadas/os.

6. Resultados y discusión

6. a. Resultados

Como se mencionó en la metodología, se realizó una caracterización con las variables correspondientes, el resultado de la misma se presenta a continuación. Los datos presentados en esta tabla son tomados en cuenta en el segmento de Interpretaciones finales.

Tabla 1. Caracterización de los Casos I: Luis y Gady; Caso II: Virginia; Caso III: Susana; Caso IV: Taller.

	CASO I	CASO II	CASO III	CASO IV(*)
Variables productivas				
Superficie cultivada	4 has.	5 has.	3 has.	5 has.
Tenencia de la tierra	Propietario	Arrendatario	Propietario	Arrendatario
Trabajo (mano de obra)	Familiar con contratación en momentos de cosecha (para alcauciles)	Familiar netamente	Familiar netamente	Familiar netamente

Conservación y sustentabilidad. Saberes culinarios en el Cinturón Hortícola Platense. Su aporte a la conservación de la agrobiodiversidad.

	mayoritariamente)			
Nivel de capitalización	Media. Poseen maquinaria propia. Ausencia de Invernáculos.	Media. Poseen maquinaria de propiedad colectiva. Invernáculos en mal estado. Alto uso de insumos.	Baja. No posee maquinaria. Invernáculos en muy mal estado.	Media/Alta. Maquinaria de propiedad colectiva. Alto uso de insumos. Invernáculos en excelente estado.
Formas de producción	A campo.	70% a campo aprox.	A campo	70% bajo invernáculo
Posición respecto a la producción agroecológica	Producen agroecológicamente	Es consciente de dicho modelo, pero en el corto plazo no realizarían cambios en este sentido por la seguridad (en los ingresos) que les otorga la modalidad convencional de producción.	Producen agroecológicamente	Producen convencionalmente y muestran poca apertura a la agroecología.
Destino de la producción: autoconsumo y/o venta	Venta y Autoconsumo	Venta y autoconsumo	Venta y autoconsumo	Venta y autoconsumo
Comercialización	Mercado y feria	Mercado y feria	Feria	Mercado
Variables culturales				
Origen de la/los productora/es	Italiano/Yugoslavo	Boliviano	Italiano/originario	Boliviano/argentino
Organización	Solo participan en la organización de la feria	En cooperativa "Motomendez"	Solo participa en ferias.	En asociación "San Roque"

Relación con los saberes culinarios ancestrales/tradicionales	Tienen poca relación con las comidas ancestrales/tradicionales	Tienen mucha relación con las comidas ancestrales/tradicionales	Tienen poca relación con las comidas ancestrales/tradicionales	Tienen mucha relación con las comidas ancestrales/tradicionales
Relación de lo cultivado con las comidas cotidianas	Lo cultivado se relaciona en su totalidad con las comidas cotidianas de la familia.	Lo cultivado guarda poca relación con las comidas cotidianas de la familia.	Lo cultivado se relaciona en su totalidad con las comidas cotidianas de la familia.	Lo cultivado guarda nula relación con las comidas cotidianas de la familia
Conocimiento sobre lo cultivado	SI, conocen	SI, conoce	SI, conoce	Poseen poca información sobre lo cultivado.

(*El CASO IV, al ser el taller, los datos productivos son relacionados a la quinta donde se realizó el mismo, ya que no se realizaron entrevistas individuales a las participantes. Los datos culturales son la expresión del grupo.

A continuación se desarrolla una descripción de los casos estudiados.

CASO I - Gladys y Luis

Gladys y Luis son una pareja de productores hortícolas de la zona de Arana. Gladys es descendiente de madre y padre de origen italiano y Luis de abuelos paternos yugoslavos y maternos italianos. Son propietarios de 4 has, divididas en dos áreas productivas, una ocupa un alto porcentaje de la superficie cultivada (3 has.) y la otra se presenta en una menor proporción (1 ha.), la primera, se trata de una producción de alcaucil (*Cynara cardunculus* L.), donde lo producido se destina al mercado, autoconsumo y feria local, y la segunda es también una superficie destinada a la producción hortícola, pero con la particularidad de que se trata de un planteo diversificado por estación, donde lo obtenido es vendido en una feria local de La Plata, con sede en Arana. Resulta necesario remarcar que ambos planteos productivos son llevados adelante bajo un enfoque agroecológico. Es en el segundo planteo productivo en el que se focalizó e hizo hincapié la entrevista, ya que se trata de cultivos que se planifican según el uso y la función culinaria que cumplen. Cada especie que se define cultivar es pensada y previamente “testeadá” en la cocina de Gladys y Luis, pero por la frecuencia de uso de la misma para elaborar distintas comidas puede resultar ser más de Gladys que de Luis. Lo antedicho, producto del diálogo, queda expresado en palabras de Gladys así:

“y si...viste yo que hago, hago una prueba; voy agarro la verdura, y hago prueba en la cocina, esto es así. Yo traigo y bueno...si queda bien se sigue haciendo; si no queda bien no se repite”.

Durante la entrevista Gladys y Luis fueron relatando distintas experiencias y anécdotas. Entre ellas se comparten varias recetas que Gladys acostumbra hacer, como se describe, con productos propios (ver Figura 2 A y 2 B), rescatando dos que se consideran relevantes para incluir en este trabajo. Se describen a continuación

Receta N°1

Dulce de ajíes

Esta receta parte de una conversación entre Gladys y una clienta, esta le cuenta que es vegana y que hace un dulce que es riquísimo, Gladys probó hacerlo y le encantó y desde ese entonces no deja de prepararlo.

Ingredientes:

- | | |
|-----------------------------------|-------------|
| - Ajíes rojos (tipo para vinagre) | 500 grs. |
| - Azúcar | 100 grs. |
| - Agua | 100 c.c. |
| - Jugo de limón | de ½ a 1 u. |
| - Zanahoria o manzana (opcional) | 1 u. |

Preparación:

“Agarras ½ kilo de ají limpio ya, sin la semilla (que pueden ser usadas para siembras posteriores), cortadito chiquitito, 100 cc de agua y 100 gr de azúcar y jugo de 1 limón, lo pones a fuego bien bajito hasta que quede punto mermelada”.

Receta N°2

El puchero de Gladys

Este puchero es, como su nombre lo indica, a lo Gladys. Ella describe que, como se tienen que cuidar de las comidas, hace el puchero más magro. Le pone carne sin grasa y sin hueso, y si no, sin carne directamente. Gladys toma como opcional la carne en el puchero.

Ingredientes:

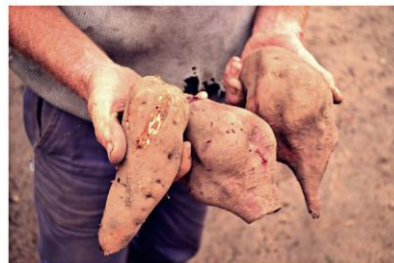
- Cebolla
- Verdeo (reemplaza a la cebolla si no hay de esta)
- Batata
- Papa
- Zapallo
- Perejil
- Apio
- Ajo
- Carne (opcional)

Preparación:

“Se corta todo en trozos y se pone a hervir por mucho tiempo. 2-3 hs. Aproximadamente”.



A



B

Figura 2. Fotografías de dulce de ajíes y ajíes (A) y de las variedades de batatas presentes (B)

Variables Indicativas:

Riqueza de especies cultivadas

Tabla 2. Agrobiodiversidad presente en el Caso I -Gladys y Luis-

Nombre común	Nombre científico	Familia botánica
--------------	-------------------	------------------

Conservación y sustentabilidad. Saberes culinarios en el Cinturón Hortícola Platense. Su aporte a la conservación de la agrobiodiversidad.

Cebolla	<i>Allium cepa</i> L. var. <i>cepa</i>	Alliaceae
Verdeo	<i>Allium cepa</i> var. <i>cepa</i>	Alliaceae
Apio	<i>Apium graveolens</i> L. var. <i>graveolens</i>	Apiaceae
Acelga	<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>cicla</i> L.	Cuenopodiaceae
Grilo	<i>Brassica napus</i> L.	Brassicaceae
Repollo	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>capitata</i> L.	Brassicaceae
Ají dulce	<i>Capsicum sp.</i>	Solanaceae
Zapallo anco	<i>Cucurbita moschata</i> (Lam.) Poir.	Cucurbitaceae
Zapallo turco	<i>Cucurbita pepo</i> L.	Cucurbitaceae
Alcaucil	<i>Cynara cardunculus</i>	Asteraceae
Rúcula	<i>Eruca vesicaria</i> (L.) Cav.	Brassicaceae
Batata "Hoja corazon"	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Convolvulaceae
Batata "Pata de rana"	<i>Ipomoea batatas</i>	Convolvulaceae
Batata Naranja	<i>Ipomoea batatas</i>	Convolvulaceae
Perejil	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Fuss.	Apiaceae
Rabanito	<i>Raphanus sativus</i> L. var. <i>sativus</i>	Brassicaceae
Tomate	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae
Maíz dulce	<i>Zea mays</i> L.	Poaceae

TOTAL CULTIVOS: 18

TOTAL ESPECIES: 15

TOTAL FAMILIAS: 9

Uso culinario presente (U.C.P.):

$$\text{U.C. P. (\%)} = \left(\frac{\sum \text{C.U.R}}{\text{C.P.T.}} \right) \times 100$$

U.C.P (%): relación porcentual de los cultivos utilizados en las recetas y los presentes a campo.

C.U.R: número de cultivos presentes utilizados en las recetas

C.P.T: número de cultivos totales presentes.

Resultado:

CUR	14
CPT	18
UCP (%)	77,77777778

Uso culinario teórico (U.C.T):

$$\text{U.C. T. (\%)} = \left(\frac{\sum \text{C.M.R}}{\text{C.P.T.}} \right) \times 100$$

U.C.T. (%): relación porcentual de los cultivos mencionados y utilizados en las recetas y los presentes a campo.

C.M.R: número de cultivos mencionados en las recetas

C.P.T: número de cultivos totales presentes.

Resultado:

CMR	15
CPT	18
UCT (%)	83,33333333

CASO II - Virginia

Virginia es productora hortícola de la zona de Romero, es parte de una familia productora de origen Boliviano. Están en Argentina hace 20 años. La superficie productiva es de 5 has., en las cuales hay producción a campo y bajo cubierta. En el momento de la entrevista (ver Figura 3 A) los invernáculos se encontraban destrozados, producto de una tormenta, pero tienen planificado la instalación para los cultivos de verano. Producen diversificado con un enfoque convencional, es decir, tienen una alta incorporación de tecnologías de insumos y son altamente dependiente de los mismos por ejemplo; semillas (híbridas o transgénicas), agroquímicos, invernáculos, etc.

Igualmente Virginia y su familia tienen un perfil abierto a nuevas formas de producción, así es que tienen experiencias con parcelas de amaranto con producción agroecológica (ver Figura 3 B).

Lo producido lo destinan, una parte al mercado y otra a la feria de UNLP (Rectorado).

Virginia nos comparte su historia y en ella se vislumbra que en su familia, la mujer, siempre ha tenido un papel principal en la cocina. La cocina es planificada y pensada por mujeres. También, Virginia, deja evidenciado que piensa la cocina a partir de lo cultivado. Pero a diferencia del Caso I, no se planifica la producción según lo que se quiere comer, sino que se piensa en lo que demanda el mercado y luego, en base a eso, se piensa la cocina. En sus palabras:

*“Según que van madurando lo vamos comiendo, **los primeros que comemos somos nosotros.** Primero andamos buscando por ahí, y si ya está lo sacamos y lo usamos”.*

Mientras relata hechos de su vida, va compartiendo parte de sus costumbres, y claro está que la cocina no está ajena a ello, es así que se rescatan dos recetas tradicionales que acompañan a Virginia y a su familia en su cotidianidad, una boliviana y otra del norte argentino.

Receta N°3

Picante de pollo

-“[...] ¿qué es lo que no falta en la mesa de nosotros y en las comidas que hacemos siempre que nos juntamos? El picante de pollo, eso no puede faltar; porque si no la comida no se siente comida dicen. En casa cuando nos juntamos tiene que haber picante, es infaltable. [...] la verdad nosotros allá, en Bolivia, cocinamos siempre picante de pollo, no sé si alguna vez probaron. Con su chuño, con maní. Va acompañado de arroz graneado, que lo hago con un poquito de aceite, pongo a dorar el arroz y después le echo el agua. El picante de pollo le pongo morrón, cebolla, ajo, comino molido. El tomate y la cebolla lo usamos en todo. Que no falte.

-¿Y cómo se hace el chuño?

-Son papas heladas. Allá en Bolivia hela mucho, ahí las tiran al piso y una vez congeladas las pisan todas y se cocinan. Esto se une a todas las verduras cocinadas con el pollo. Si falta cebolla se puede poner verdeo, lo que no puede faltar es el tomate”.

Ingredientes:

- Cebolla
- Tomate
- Ajo
- Verdeo
- Papa
- Maní
- Jengibre
- Morrón
- Cilantro (lo reemplaza por perejil)
- Comino molido
- Pollo

Preparación:

“Lavo las verduras, las corto y las frito (salteo), después le agrego el pollo y lo voy cocinando, agregando caldo de gallina y cuando esta cocido le puedo agregar el chuño. Se sirve en el plato el picante con el chuño, el arroz graneado y la pasta de maní”.

Receta N°4

Humitas y Tamales

“Cultivamos nuestro maíz. El maizón. Lo cosechamos no muy duro, lo molemos y después con grasa de chancho y queso, lo preparamos. Lo hacemos hervir. Siempre con el maizón, con otro no, mucho líquido tiene el maíz, el maizón es más seco, entonces es más rico. **La humita es con el maizón.**

A veces hacemos tamales con el maíz seco. Preparamos la masa, la carne de chancho la hacemos hervir y con esa misma agua hacemos la masa. Primero pelamos el maíz, lo pelamos con cal y después lo hacemos, lo pones en agua que vaya calentando, le pones un poquito de cal y después tiene que hervir un ratito, lo sacas y salen solas las cascaritas. Después se muele y preparamos los tamales. El maíz se hierve con el agua donde se cocinó el chancho. La carne se pone en el medio como las empanadas. Pero bueno, los que los van preparando van probando el relleno, “los beneficios de quien cocina”. El cerdo lo condimentamos con comino y cebolla. Por eso la cebolla está en todo. Y después eso lo ponemos al medio, como una empanada abierta”.



A



B

Figura 3. Fotografías de momento de entrevista (A) y Virginia con su producción de Amaranto agroecológico (B)

Variables indicativas:

Riqueza de especies cultivadas

Tabla 3. Agrobiodiversidad presente en el Caso II -Virginia-

Nombre común	Nombre científico	Familia botánica
Cebolla	<i>Allium cepa</i> var. <i>cepa</i>	Alliaceae

Conservación y sustentabilidad. Saberes culinarios en el Cinturón Hortícola Platense. Su aporte a la conservación de la agrobiodiversidad.

Verdeo	<i>Allium cepa</i> var. <i>cepa</i>	Alliaceae
Maní	<i>Arachis hypogaea</i> L.	Fabaceae
Acelga	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>	Cuenopodiaceas
Remolacha	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>vulgaris</i>	Cuenopodiaseas
Grilo	<i>Brassica napus</i>	Brassicaceae
Repollo	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i>	Brassicaceae
Brócoli	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>itálica</i>	Brassicaceae
Morron	<i>Capsicum annum</i> L.	Solanaceae
Zapallo Kabutiá	<i>Cucurbita pepo</i>	Cucurbitaceas
Rúcula	<i>Eruca vesicaria</i>	Brassicaceae
Batata	<i>Ipomoea batatas</i>	Convolvulaceae
Perejil	<i>Petroselinum crispum</i>	Apiaceae
Rabanito	<i>Raphanus sativus</i> var. <i>sativus</i>	Brassicaceae
Yacón	<i>Smallanthus sonchifolius</i>	Asteraceae
Tomate	<i>Solanum lycopersicum</i>	Solanaceae
Berenjena	<i>Solanum melongena</i> L.	Solanaceae
Maíz dulce	<i>Zea mays</i>	Poaceae
Maíz Maizon	<i>Zea mays</i>	Poaceae

TOTAL CULTIVOS: 19

TOTAL ESPECIES: 16

TOTAL FAMILIAS: 10

Uso culinario presente (U.C.P.):

$$\text{U.C. P. (\%)} = \left(\frac{\sum \text{C.U.R}}{\text{C.P.T.}} \right) \times 100$$

U.C.P (%): relación porcentual de los cultivos utilizados en las recetas y los presentes a campo.

C.U.R: número de cultivos presentes utilizados en las recetas

C.P.T: número de cultivos totales presentes.

Resultado:

CUR	11
CPT	19
UCP (%)	57,8947

Uso culinario teórico (U.C.T):

$$\text{U.C.T. (\%)} = \left(\frac{\sum \text{C.M.R.}}{\text{C.P.T.}} \right) \times 100$$

U.C.T. (%): relación porcentual de los cultivos mencionados y utilizados en las recetas y los presentes a campo.

C.M.R.: número de cultivos mencionados en las recetas

C.P.T.: número de cultivos totales presentes.

Resultado:

CMR	12
CPT	19
UCT (%)	63,1578

CASO III – Susana

Susana es productora de descendencia italiana e indígena del norte argentino. Hace 50 años llegó a La Plata con su familia a trabajar en quintas del cinturón hortícola de la ciudad, a sus 11 años. Desde allí a hoy siempre trabajaron la tierra, en palabras suyas:

*“Y a partir de ahí tengo contacto con la quinta. Y ahí conocimos lo que era una tarta de acelga, las chauchas hervidas. **A partir de lo que producíamos empezamos a conocer otras comidas, nosotros allá no las conocíamos**”.*

Hoy se considera una productora orgánica y lleva adelante la producción desde un enfoque agroecológico entendiendo la importancia de producir alimentos sanos. Es productora de tomate platense, es una de las informantes clave de dicho cultivo para la zona. Por muchos años ha guardado semilla, por lo tanto es una gran maestra y guardiana de este cultivo (ver Figura 4 A). Se la puede considerar casi exclusivamente como una productora tomatera. Resulta importante rescatar otras palabras suyas:

“¿sabes que es lo que me gusta de la cocina? Ir a cortar las cosas de la quinta, traerlas, lavarlas, prepararlas y hacerlas. Por esa razón hago y vendo salsa y dulce de tomate platense. Porque yo al tomate hago la semilla, lo siembro, lo cuido, lo planto, lo atiando, lo cosecho, luego lo traigo a la casa, lo cocino, lo elaboro, voy y lo vendo. Termino todo el ciclo. Me encanta el ciclo”.

Susana trabaja la quinta con su marido, y a la vez con él y su cuñado realiza preparaciones con tomate, agregándole valor y obteniendo un producto sano con materias primas seguras, propias. Lo producido lo vende bajo la modalidad de “venta directa” en su establecimiento (ver Figura 4 B), así como en Ferias y preparándose mucho para la Fiesta del Tomate Platense, que se realiza en la ciudad durante el mes de febrero.

Produce en una superficie de unas 3 has; actualmente todo a campo, tenía invernáculos, pero ya no quiere producir con esta tecnología, ya no tiene edad para trabajar tanto, expresa.

Susana nos comparte dos de sus recetas con tomate:

Receta N°5

Salsa de Tomate Platense

Ingredientes:

- Tomate platense
- Sal
- Unas hojas de albahaca por botella, *“no te olvides la hoja de albahaca. No puede faltar”.*

Preparación:

“La mejor salsa de tomate que puedes sacar es cuando el tomate madura en la planta. Que vos vas lo juntas y elegís el tomate. Lo dejás entre 2 y 3 días después de cosechado. Tiene ese sabor que le da el sol, el sol le eleva los azúcares. Yo probé con otras maduraciones, lo hice con tomate comprado y la salsa no tiene el mismo sabor. La salsa de tomate platense es dulce.

Después de esos días lo cortamos, lo ponemos en las bolsas de lona de papa, para que escurra, 2-3 hs. Y luego lo traemos a dentro y lo pasamos por la procesadora.

Para escurrir le ponemos un poquito de sal para ayudarlo a que libere el agua nos quedamos con la pulpa. Y después lo envasas. Nosotros para hacer 90 botellas somos 3 personas; uno que corta, el otro que pone en la máquina y otro que envasa.

A la mañana tenemos 2-3 hs. de corte, lo ponemos a reposar, almorzamos y a la tarde tres horas más. Una vez envasado, lo llevas al caldero, tenemos los tambores de aceite de 200 lts., pones las botellas con tela intercalando con las botellas, para que no se golpeen y la llenas de agua, unos 10 cm. que sobrepase la última botella y enciendes el fuego, una vez que empieza a hervir lo mantenes por 45'-1 hora y lo dejás así. Hasta que amanezca. Al otro día antes que salga el sol, no sé por qué razón si sacas la salsa cuando sale el sol, se te corta. No sé qué ciencia hay pero pasa eso. Yo lo he dejado y se corta, baja el agua y la pulpa se va a arriba. Una razón que pase eso es por mal escurrido, y otra es por esta razón”.

Receta N°6

Dulce de Tomate Platense

Ingredientes:

- Tomate platense
- Azúcar (50% del peso total del tomate utilizado)
- Limón, un chorrillo para sacarle brillo y conservar. En 10 kg de tomate, el jugo de 1 limón.

Preparación:

“ El tomate se corta y lo escurris como se hace para la salsa. Es importante saber que el tomate no se pica, se corta. Porque si lo picas vas a llegar a una mermelada y no vas a llegar nunca al punto del dulce. Se pone a fuego bajo hasta llegar al punto. El nivel de grados Brix tiene que ser de 6,5, para que se conserve, si está por debajo no se conserva, siempre que lo hice me salió alrededor de ese valor”.



Figura 4. Fotografías de almácigo de tomate platense (A) y de cartel de venta del mismo cultivo (B)

Variables indicativas:

Riqueza de especies cultivadas

Tabla 4. Agrobiodiversidad presente en el Caso III -Susana-

Nombre común	Nombre científico	Familia botánica
Acelga	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>	Cuenopodiaceae
Nabiza	<i>Brassica napus</i> L.	Brassicaceae
Albahaca	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Lamiaceae
Espinaca	<i>Spinacia oleracea</i> L.	Cuenopodiaceae

Conservación y sustentabilidad. *Saberes culinarios en el Cinturón Hortícola Platense. Su aporte a la conservación de la agrobiodiversidad.*

Tomate platense	<i>Solanum lycopersicum</i>	Solanaceae
Tomate cherry	<i>Solanum lycopersicum</i>	Solanaceae

TOTAL CULTIVOS: 6
TOTAL DE ESPECIES: 5
TOTAL FAMILIAS: 4

Uso culinario presente (U.C.P.):

$$\text{U.C. P. (\%)} = \left(\frac{\sum \text{C.U.R.}}{\text{C.P.T.}} \right) \times 100$$

U.C.P (%): relación porcentual de los cultivos utilizados en las recetas y los presentes a campo.
C.U.R: número de cultivos presentes utilizados en las recetas
C.P.T: número de cultivos totales presentes.

Resultado:

CUR	6
CPT	6
UCP (%)	100

Uso culinario teórico (U.C.T):

$$\text{U.C. T. (\%)} = \left(\frac{\sum \text{C.M.R.}}{\text{C.P.T.}} \right) \times 100$$

U.C.T. (%): relación porcentual de los cultivos mencionados y utilizados en las recetas y los presentes a campo.
C.M.R: número de cultivos mencionados en las recetas
C.P.T: número de cultivos totales presentes.

Resultado:

CMR	6
CPT	6
UCT (%)	100

CASO IV -Taller “Cocinando con nuestros cultivos”

Como se mencionó, se llevó adelante la observación no participante del Taller “Cocinando con nuestros cultivos” con la Asociación de productores/as hortícolas “San Roque” de Abasto, donde se llevó adelante la elaboración de distintas recetas con cultivos presentes en el establecimiento (ver Figura 5 A), en el que participaron siete productoras de origen boliviano y una de origen argentino. Tomar el taller como un caso

resultó interesante por dos motivos, el primero se debe a que este grupo de productoras lleva en su cotidianidad el encuentro mediante talleres con la coordinación de técnicos referentes del INTA, que llevan adelante el programa Cambio Rural¹.

El segundo motivo, se debe a que en esta dinámica se llevan adelante acciones colectivas muy relacionadas a las lógicas identitarias o costumbristas del grupo, en nuestro caso, formas de cocción, manipulación de los alimentos, etc. (ver Figura 5 B), generando un clima de confianza que propició la participación activa de las concurrentes, en este caso, productoras hortícolas. La modalidad Taller aparece definida como un espacio donde la tarea se organiza en función de la generación de un proceso o producto, esto es, de un “hacer” que pone el eje en resolver una situación práctica (Oriente, 2015). Para ello, se trabajó sobre diferentes consignas que incluyeron la descripción de las hortalizas utilizadas, los modos de consumo, sus formas de preparación, los ingredientes y el origen de las recetas descriptas. A continuación se comparten dos de ellas:

Receta N°7

Tarta de acelga

Ingredientes para el relleno:

- | | |
|--------------------------------|------------|
| - Acelga | 2 atados |
| - Ajo | 2 dientes |
| - Cebolla | 1 unidad |
| - Huevos | 2 unidades |
| - Tapa de tarta | 2 unidades |
| - Queso rallado | 100 grs. |
| - Sal, pimienta y nuez moscada | a gusto |
| - Opcional: jamón cocido | 100 grs. |
| - Opcional: Queso fresco | 100 grs. |

Ingredientes para la masa:

- | | |
|--------------|----------|
| - Harina 000 | 300 grs. |
| - Manteca | 150 grs. |
| - Sal | 1 cta. |
| - Agua fría | ½ vaso |

Preparación:

Lavar las hojas de acelga y retirarle las pencas (pecíolo de la hoja), picar la cebolla y los dientes de ajo. Dorar la cebolla y el ajo en una sartén con una película de aceite, y una vez dorados agregar las hojas de acelga cortadas cocinar por un rato hasta tiernizar. Condimentar. Una vez frío, agregar los huevos y el queso rallado. Preparar la masa mezclando todos los ingredientes hasta formar una masa suave. Estirar y cortar para forrar el molde. Verter el relleno al molde con la masa y tapar con otro disco de masa y llevar a horno hasta que la masa dore.

¹ .Cambio Rural es un programa perteneciente a INTA, coordinado por la Secretaría de Agricultura Familiar, IPAF-Región Pampeana llevado adelante por técnicos profesionales, que varían en su formación según el caso, donde se trabaja con asociaciones de productores y productoras, buscando propiciar un desarrollo rural sustentable, desde una posición socio-productiva, que contemple las diferentes realidades de las y los productoras y productores rurales. Los encuentros grupales se realizan en su mayoría bajo la modalidad Taller.

Receta N°8

Empanadas de espinaca

Ingredientes:

- Espinaca 2 atados.
- Ajo 1 diente
- Cebolla 1 unidad
- Harina 100 grs.
- Leche 300 c.c.
- Sal, pimienta y nuez moscada a gusto
- Tapas para empanadas

Preparación:

Lavar las hojas de espinaca y retirarle la base y parte del pecíolo de la hoja, picar la cebolla y los dientes de ajo. Dorar la cebolla y el ajo en una sartén con una película de aceite, una vez dorados agregar las hojas de espinaca cortadas y cocinar por un rato hasta tiernizar. Una vez frío, agregar harina y de a poco la leche. Condimentar. Verter el relleno, una vez frío, en cada tapa y armar las empanadas, cocinar en horno hasta dorar.



A



B

Figura 5. Fotografías de Cultivo de espinaca bajo invernáculo (A) y lavado y preparado de los ingredientes para llevar adelante las recetas (B).

Variables indicativas:

Riqueza de especies cultivadas

Tabla 5. Agrobiodiversidad presente en el Caso IV -Taller-

Nombre común	Nombre científico	Familia botánica
Puerro	<i>Allium ampeloprasum</i> L.	Alliaceae
Cebolla	<i>Allium cepa</i> var. <i>cepa</i>	Alliaceae
Verdeo	<i>Allium cepa</i> var. <i>cepa</i>	Alliaceae
Maní	<i>Arachis hypogaea</i>	Fabaceae
Acelga	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>	Cuenopodiaceas
Remolacha	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>vulgaris</i>	Cuenopodiaceas
Brócoli	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>itálica</i>	Brassicaceae
Coliflor	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>botrytis</i> L.	Brassicaceae
Zanahoria	<i>Daucus carota</i> L. subsp. <i>sativus</i> (Hoffm.) Schübl. et G. Martens	Apiaceae
Albahaca	<i>Ocimum basilicum</i>	Lamiaceae
Perejil	<i>Petroselinum crispum</i>	Apiaceae
Arveja	<i>Pisum sativum</i> L.	Fabaceae
Espinaca	<i>Spinacia oleracea</i>	Cuenopodiaceas

TOTAL CULTIVOS: 13
TOTAL DE ESPECIES: 10
TOTAL FAMILIAS: 6

$$\text{U.C.P. (\%)} = \left(\frac{\sum \text{C.U.R.}}{\text{C.P.T.}} \right) \times 100$$

U.C.P (%): relación porcentual de los cultivos utilizados en las recetas y los presentes a campo.

C.U.R: número de cultivos presentes utilizados en las recetas

C.P.T: número de cultivos totales presentes.

Porcentaje de uso culinario presente (U.C.P.):

Resultado:

CUR	5
CPT	13
UCP (%)	38,4615

Uso culinario teórico (U.C.T):

$\text{U.C.T. (\%)} = \left(\frac{\sum \text{C.M.R.}}{\text{C.P.T.}} \right) \times 100$
<p>U.C.T. (%): relación porcentual de los cultivos mencionados y utilizados en las recetas y los presentes a campo.</p> <p>C.M.R: número de cultivos mencionados en las recetas</p> <p>C.P.T: número de cultivos totales presentes.</p>

Resultado:

EMR	7
ECT	10
UCT (%)	70

En el anexo se presentan las entrevistas desgrabadas y además se sistematizan, en tablas, los datos recolectados de las mismas; estos, junto con la caracterización y las variables indicativas, fueron la base con la cual se realizaron las interpretaciones. Es necesario remarcar que en las entrevistas se mencionan más recetas de las expuestas en cada caso, por lo que para el cálculo de las variables se tuvo en cuenta todos los cultivos mencionados y no sólo los que se exponen en las recetas aquí presentadas.

Tabla comparativa de resultados

Tabla 6. Resultados comparativos de las variables de cada Caso.

	CASO I	CASO II	CASO III	CASO IV
Riqueza de Cultivos (TOTAL)	18	19	6	13
Riqueza de especies cultivadas	15	16	6	11
Riqueza de familias botánicas	9	9	4	6
U.C.P (%)	77,78	57,89	100	34,46
U.C.T. (%)	83,33	63,15	100	70

6. b. Interpretaciones y consideraciones finales

Retomando a Gargoloff (2018), es el *agricultor/a* quien determina los niveles de agrobiodiversidad de su establecimiento, y como vemos en los CASOS, estos niveles varían, y esas variaciones son consecuencia de la combinación de muchos factores, discriminados en la caracterización, como son, la tenencia de la tierra, el destino de la producción, los modos de producción, la posición respecto al enfoque agroecológico, la relación de lo cultivado con los saberes culinarios, etc. Muchas de estas variables son producto del conocimiento de la/os productoras/es.

Ese conocimiento local, ya mencionado y profundizado en la introducción, ese saber, es donde se reconoce la existencia de una “racionalidad ecológica” (RE), entendida como el conocimiento y la valoración que los agricultores poseen de los recursos naturales presentes en el agroecosistema “*Saber*” y su traducción en el diseño y ejecución de estrategias de producción adecuadas con la conservación de los recursos, aspectos que hacen a un manejo racional de los mismos “*Hacer*”. Se concluye que el conocimiento de la RE de los agricultores es una herramienta valiosa para el diseño de estrategias de intervención por parte de profesionales, instituciones y organismos de extensión (Gargoloff et al; 2007).

De esta manera comprendemos que los saberes culinarios hacen en parte, a esa racionalidad; aunque no necesariamente el sólo “*Saber*” hace al “*Hacer*”, como se mencionara. Como podemos ver en los resultados (ver Tabla 6), los CASOS I y III, poseen mucha relación con comidas cotidianas, que no necesariamente son tradicionales/ancestrales, y que estas guardan relación directa con lo cultivado, esto se expresa en el porcentaje de las variables, retomando, el CASO I presenta valores de UCP= 77,78% y de UCT= 83,33% y el CASO III tiene valores de 100% en ambas variables. En cambio los CASOS II y IV guardan mucha relación con saberes culinarios ancestrales, pero lo cultivado no se expresa en ellos, todo lo contrario, lo cultivado responde a demandas del mercado que poco tienen que ver con la historia y la memoria cultural de las/los productoras/es, es así que los valores de las variables indicativas para estos casos resultaron ser las más bajas, siendo para el CASO II, el UCP= 57,89% y el UCT= 63,15%; y para el CASO IV, el UCP= 34,46% y el UCT= 70%.

En el caso II, los valores de estas variables se elevan un poco respecto del CASO IV porque bastante de lo cultivado es utilizado en la cocina, pero no son cultivos que se relacionen íntegramente con los saberes culinarios ancestrales que cuenta Virginia, como el “Picante de pollo”, el “Pique a lo macho”, etc., sí se puede resaltar aquí que Virginia, al tener tan presente sus saberes culinarios ancestrales, su historia, sostiene tres cultivos que no destina a mercado, y que guarda relación directa con recetas tradicionales, ellos son: el maízón, el maní y el yacón.

Siguiendo con esto, cuando focalizamos el uso en la cocina de lo cultivado, el CASO IV, resulta ser el extremo, ya que las productoras participantes del taller en su totalidad, tenían pocos conocimientos sobre los usos de los cultivos presentes en sus quintas. Este nudo fue el punto de encuentro para realizar el taller, es decir, generar un acercamiento de los usos culinarios de estos cultivos. Por este mismo motivo, el caso IV tiene los menores valores de las variables en discusión, Uso Culinario Presente (UCP) y Uso Culinario Teórico (UCT), por guardar muy poca relación lo cultivado con lo cotidianamente realizado en sus cocinas.

No es menor resaltar que las productoras que se acercaron al enfoque agroecológico y que lo llevan adelante actualmente son propietarias de la tierra (CASO I y III); por otro lado la tenencia de la tierra de las productoras bolivianas (CASO II y IV) se ata a la las leyes del negocio inmobiliario, debiendo garantizar el pago del alquiler de la tierra, conviniendo para ello someterse al modo productivo hegemónico, pudiendo esto, entonces, retardar la actitud de probar y apostar a algo nuevo, a la innovación. La tenencia de la tierra por arrendamiento, más allá de la apertura a los cambios que puede tener el Agricultor Familiar, es un factor ordenador y sumamente condicionante de la producción que impide abrir el juego (Ciocchini, 2014).

Es importante mencionar que no por ello la Agroecología deja de ser una alternativa, al contrario. Pero que esto se evidencie, hace notar la necesidad de un estado presente con políticas públicas que permita a las/os productoras/es diseñar planteos productivos con sustento en sus tradiciones y saberes, con mercados que garanticen sus ventas; de hecho, como se evidencia en los CASOS I y III, llevar adelante planteos agroecológicos resulta económicamente viable, aunque no siempre el mercado es de acceso libre para todos y todas. Podríamos pensar que saldar el tema de la tenencia de la tierra es crucial para poder preponderar el vínculo entre la memoria biocultural (Toledo, 2009), representada en las comida, y la agrobiodiversidad cultivada.

Aun así, el no tener la propiedad de la tierra no invalida pensar en sistemas sustentables en el tiempo, pero, como se dijo, no es responsabilidad plena de los productores generar ese cambio, sino que debe haber un fuerte componente político para que la Agroecología sea puesta en práctica.

Peor aún, tras el falso argumento del hambre en el mundo se avanza con un modelo productivista agresivo que degrada aún más fuertemente a los bienes comunes (públicos y privados). Esto da como resultado que no se pueda justificar ni los medios ni los fines. Que la evidencia de la persistencia del hambre es un problema de acceso y no de disponibilidad (García, 2011). Este modelo oprime la soberanía alimentaria de los pueblos, no permite poner en práctica el derecho al acceso de alimentos sanos, como menciona la vía campesina, esto último queda expresado en el gráfico N°1 (ver a continuación), donde muestra que 7 de 11 productoras no conocen lo que cultivan, es decir, durante los encuentros, no comentaron o compartieron saberes en torno a los usos culinarios de sus cultivos. Por ende, el fracaso del modelo productivo se debe a que no resuelve el problema, cuya esencia es política y no técnica (García, 2011).

Nº de entrevistado/as

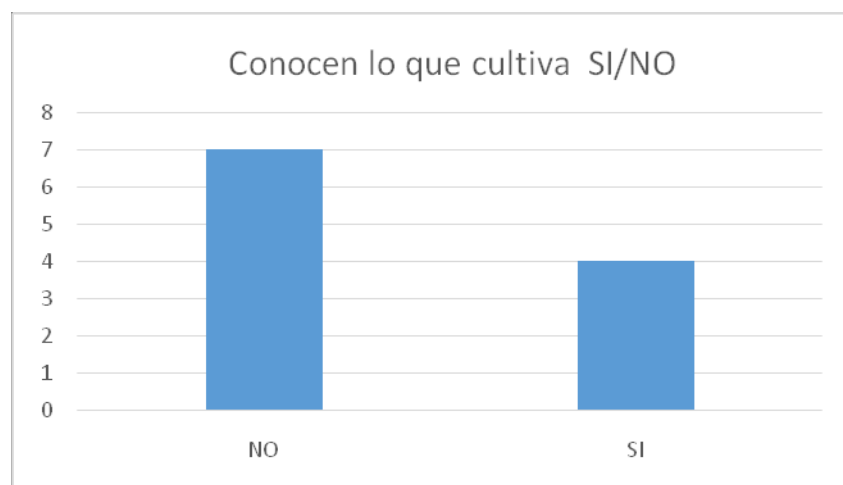


Gráfico 1: Conocimiento de lo/as agricultore/as sobre los usos culinarios de la agrobiodiversidad cultivada presente registrada.

6. c. Discusión

Luego de este análisis podemos permitir decirnos que aceptamos la hipótesis planteada en este trabajo: *“Los saberes sobre usos culinarios de los cultivos del Cinturón Hortícola Platense actúan como facilitadores de la conservación de la agrobiodiversidad cultivada”*, decimos facilitadores porque el solo saber, no garantiza dicha conservación, ya que darle el lugar al saber depende de muchos otros factores que condicionan su expresión.

Podemos pensar... que lo producido no guarde relación con la cocina, es porque los modos de producción responden a un sistema mercantil, desde un enfoque mercantilista, es decir, se responde a una demanda expresada en el “mercado”, un mercado hegemónico y homogeneizante con respecto a los hábitos de consumo.

En este sentido, que la/os productora/es de los CASOS I y III tengan un vínculo más lábil con sus saberes ancestrales/tradicionales puede relacionarse a que, al pertenecer a las primeras oleadas migratorias, las de postguerra y las de 1970, la riqueza en los saberes culinarios se pudo ir desdibujando con el tiempo por este tipo de enfoque productivista/reduccionista, por esto, quizá, lo cultivado tiene mayor relación con comidas cotidianas (no tradicionales/ancestrales). En cambio las productoras de origen boliviano, son de una ola migratoria más cercana y más actual, desde 1990 hasta la actualidad, y a la vez directa, es decir, no son descendientes, son comunidades directamente relacionadas con sus raíces, esto puede, entonces, hacer que las tradiciones aún permanezcan presentes, como se refleja en las respectivas entrevistas, pudiendo esto garantizar una alta agrobiodiversidad.

Es sabido que ambas oleadas migratorias tienen contextos sociales, productivos, económicos, culturales y políticos diferentes, desde aquí podríamos pensar que las últimas migraciones tendrían algo más de arraigo, no sólo por ser de vinculo directos, sino también por la forma de migrar, que sin dejar de lado que se migra por la búsqueda de trabajo o por nuevas oportunidades, quizá haya en estas una búsqueda más personal. Las primeras migraciones, en cambio buscaban, además de trabajo y mejores condiciones de vida, refugio. Son comunidades que fueron expulsadas de su propio territorio; podemos pensar por esto que exista un cierto bloqueo inconsciente en ese no poder recuperar esos saberes.

Entonces la pregunta que resulta para futuras indagaciones, o como disparador es, si la estructura productiva no sostiene los saberes tradicionales culinarios, ¿estos con el tiempo podrían perderse?

En este sentido, el Cinturón Hortícola Platense, al ser uno de los principales productores de hortalizas del país, no está ajeno a esta tendencia homogeneizadora. Es así que los saberes sobre el uso de la diversidad cultivada como ingredientes de diferentes recetas culinarias, vinculadas en gran medida a las migraciones de diferentes culturas que confluyen en esta región, constituyen un importante componente de la diversidad biocultural de la zona, siendo posible entonces que las consecuencias de este sistema haga que se encuentren en una situación de riesgo.

Como podemos ver en estos casos, el lugar encarnado por la mujer en estos aspectos socioproductivos responde a los imaginarios sociales asignados por el sistema heteropatriarcal. Encontramos así no sólo a la mujer en la cosecha, sino como una figura clave en la cocina. A partir de esto, podríamos preguntarnos ¿Tiene la mujer un rol clave y preponderante a la hora de plantear sistemas agrobiodiversificados? ¿Puede la mujer tener en sus manos y en su memoria los saberes para el futuro de la sustentabilidad?

7. Conclusiones

Se concluye que en los casos estudiados, todos pertenecientes al CHP, la diversidad cultivada se relaciona, en mayor o menor grado, con los usos culinarios. Se mantienen y cultivan especies ligadas a la soberanía alimentaria de las familias. A su vez, existen saberes sobre cultivos que no se están realizando en el CHP, por lo que dichos saberes, como discutimos, al no tener un correlato en la diversidad cultivada pueden perderse y por lo tanto sus recetas y costumbres, sin más los/as agricultores/as familiares incorporan cultivos comerciales como la acelga, espinaca, zanahoria, repollo, etc. (caso II y IV) como parte de sus alimentos cotidianos, poniendo en riesgo la desaparición de sus costumbres ancestrales/tradicionales.

Las tradiciones y costumbres, alimenticias en nuestro caso, son parte de un proceso, son históricas, dinámicas, por lo que se resignifican en los nuevos contextos productivos, sin necesariamente eliminarlas de los diseños productivos actuales, sino que se las puede incorporar a los mismos.

En síntesis, se entiende que si la agrobiodiversidad presente en una quinta está mediada por la decisión y saberes de los y las agricultores/as, la utilización de las plantas cultivadas para la elaboración de alimentos, actuará como facilitadora de su conservación. Por lo tanto registrar la agrobiodiversidad cultivada, la utilización de la misma para la elaboración de alimentos, así como los saberes en torno a la preparación de los mismos, es parte fundamental de los conocimientos necesarios para diseñar y gestionar planes que acompañen la diversificación productiva basada en lógicas locales. A su vez, estos aspectos promueven la sustentabilidad de los agroecosistemas hortícolas de este cinturón productivo.

8. Bibliografía

- AHUMADA A., OTERO J. & GARAT, J. (2011). *Las hortalizas típicas del Cinturón Verde de La Plata (no son cualquier verdura)* Ed. Universidad Nacional de La Plata.
- ALBUQUERQUE, U., FARIAS PAIVA DE LUCENA, R., FERNANDEZ CRUZ DA CUNHA, L. (2010). *Métodos e Técnicas na Pesquisa Etnobiológica e Etnoecológica*. Brasil, Nuppea
- ALTIERI MA (2000). Biodiversidad multifuncional en la agricultura tradicional latinoamericana. *Boletín de ILEIA*. p.14.
- AMEIGEIRAS A. (2006). El abordaje etnográfico en la investigación social. En Vasilachis de Gialgino I. (coord.) *Estrategias de investigación cualitativa*. Buenos Aires, Gidesa.
- ARCHENTI, A. & RINGUELET, R. (1997). Mundo de trabajo y mundo de vida: Migraciones, ocupaciones e identidad en el ámbito rural. En *Papeles de trabajo 6*. Publicación del Centro Interdisciplinario de Ciencias Etnolingüísticas y Antropológicas de la UNR.
- BARSKY, A. (2005). El periurbano productivo, un espacio en constante transformación. Introducción al estado del debate, con referencias al caso de Buenos Aires. *Scripta Nova* 9(194):36
- BERKES, F.; J. COLDING & C. FOLKE. (2003). Introduction, en F. Berkes; J. Colding & C. Folke (editores). *Navigating Social-ecological Systems. Building resilience for complexity and change*. Cambridge University Press. Pp 1-30.
- BLANDI, M. (2016). Tecnología del invernáculo en el Cinturón Hortícola Platense: análisis de la sustentabilidad y los factores que condicionan su adopción por parte de los productores. Tesis doctoral. FCAyF. UNLP.
- BONICATTO, M.M (2018). Sustentabilidad y Agrobiodiversidad. Análisis de la conservación de semillas y conocimientos asociados en agroecosistemas familiares del Cinturón Hortícola Platense. Tesis doctoral. FCAyF. UNLP.
- BONICATTO, M., MARASAS M., SARANDON S. & POCHETTINO M. (2015). Seed Conservation by Family Farmers in the Rural–Urban Fringe Area of La Plata Region, Argentina: The Dynamics of an Ancient Practice. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 39:6, 625-646.
- CABRERA, A. (1965). *Flora de la Provincia de Buenos Aires*. Tomo I-VI. Colección científica del INTA, Buenos Aires.
- CABRERA, A. & ZARDINI, E. (1978). *Manual de la flora de los alrededores de Buenos Aires*. Editorial Acme.
- CECI C., HOURGER LIMACHER L. & MCLEOD D. (2002). Language and power: ascribing legitimacy to interpretive research. *Qualitative Health Research*, 12 (5), pp 713-720.
- CIEZA, R. (2004) Asesoramiento profesional y manejo de nuevas tecnologías en unidades de producción hortícolas del gran La Plata, Argentina. *Scientia Agraria*, v.5, n.1-2, pp.79-85.

- CIOCCHINI, I. (2014). Análisis de la factibilidad de la incorporación del cultivo de “amaranto” por parte de horticultores familiares de La Plata y sus alrededores. Tesis de grado. FCAyF. UNLP.
- DIMITRI, M. (1987). *Enciclopedia Argentina de Agricultura y Jardinería*. Tomo I. Vol I. Buenos Aires, Editorial Acme S.A.C.I.
- DIMITRI, M. (2004). *Enciclopedia Argentina de Agricultura y Jardinería*. Tomo I. Vol II. Acme Agency S.A.C.I.y F. Buenos Aires.
- GARAT J.; CASTRO A.; GRAMUGLIA S. & NICO A. (2007) Relevamiento de Recursos Genéticos Hortícolas en el Cinturón Verde de La Plata (Buenos Aires, Argentina). *Revista Brasileira de Agroecología*, v.2, n.1 pp. 1276-1279.
- GARCIA, M. (2011). *El cinturón hortícola platense: ahogándonos en un mar de plásticos. Un ensayo acerca de la tecnología, el ambiente y la política*. TEHOMAI n°23.
- GARCÍA, M. (2012). Análisis de las transformaciones de la estructura agraria hortícola platense en los últimos 20 años. El rol de los horticultores bolivianos. Tesis doctoral. FCAyF. UNLP.
- GARCÍA, M. (2015). Horticultura de La Plata (Buenos Aires). Modelo productivo irracionalmente exitoso. *Revista Facultad de Agronomía La Plata* 114 (Núm. Esp.1) Agricultura Familiar, Agroecología y Territorio: 190-201.
- GARGOLOFF, NA. (2018) Manejo, conocimiento y valoración de la agrobiodiversidad en fincas familiares de la plata. Su relación con un manejo sustentable de los agroecosistemas. Tesis doctoral. FCAyF. UNLP.
- GARGOLOFF, NA; RIAT, P.; ABBONA, E; SARANDÓN, S. (2007) .Análisis de la Racionalidad Ecológica en 3 grupos de horticultores en La Plata, Argentina.
- GÓMEZ BENITO, C. (2001) Conocimiento local, Diversidad Biológica y Desarrollo. En *Agroecología y Desarrollo: Aproximación a los fundamentos agroecológicos para la gestión sustentable de agroecosistemas mediterráneos*. Ediciones Mundi Prensa. Cap. 2, pp.49- 64.
- HERNÁNDEZ SAMPIERI, FERNÁNDEZ COLLADO & BAPTISTA LUCIO (2010). *Metodología de la investigación*. Mexico, Ed: McCraw Hill.
- HURRELL, J.A.; E.A. ULIBARRI; P.M. ARENAS & M.L. POCHETTINO. 2011. *Plantas de herboristería*. Buenos Aires, Editorial L.O.L.A.
- HURRELL, J.A.; E.A. ULIBARRI; G. DELUCCHI & M.L. POCHETTINO. (2008). *Plantas aromáticas condimenticias*. Biota Rioplatense XIII. Buenos Aires, Editorial L.O.L.A.
- HURRELL, J.; ULIBARRI, E.; DELUCCHI, G. & POCHETTINO, M. (2009). *Hortalizas, verduras y legumbres* -Biota Rioplatense XIV. Buenos Aires. Editorial L.O.L.A.
- HURRELL, J.; ULIBARRI, E.; DELUCCHI, G. & POCHETTINO, M. (2010). *Frutas frescas, secas y preservadas*. Biota rioplatense XV. Buenos Aires, Editorial L.O.L.A.
- LA PRENSA. SOBERANÍA ALIMENTARIA, TRANSNACIONALES Y AGRONEGOCIO. Seguridad o soberanía alimentaria. 26 DE OCTUBRE (2017). . <https://viacampesina.org/es/seguridad-soberania-alimentaria/>. Vía Campesina.

- MORALES HERNÁNDEZ, J. (2011). Agricultura sustentable y Agroecología En: J. Morales Hernández (coordinador), *La Agroecología en la construcción de alternativas hacia la sustentabilidad rural*, pp. 79-108. México, Grupo Editorial Siglo XXI.
- NEIMAN G. & QUARANTA G. (2006). Los estudios de caso en la investigación sociológica, en Vasilachis de Gialgino I. (coord.) *Estrategias de investigación cualitativa*. Buenos Aires, Gidesa.
- NICHOLLS, C., ALTIERI, M., & VAZQUEZ, L. (2016). Agroecology: Principles for the Conversion and redesign of Farming Systems. *Journal of Ecosystems & Ecography*. S5: 010. doi:10.4172/2157-7625.S5-010.
- NICO A., GARAT J., CASTRO A., GRAMUGLIA S., AHUMADA A., GAMBOA S., SARANDÓN, S. (2006). Recursos genéticos de plantas hortícolas alóctonas en el cinturón verde metropolitano (La Plata, Buenos Aires, Argentina). *Plant Genetic Resources Newsletter*. N°148: 44-48.
- ORIENTI, N. (2015). Estrategias de enseñanza. Ficha de la Cátedra Didáctica y Curriculum, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, UNLP.
- REIJNTJES, C., HAVERKORT, B. & WATERS BAYER, A. (1999). Agricultura para o futuro. Uma introdução a agricultura sustentável e de baixo uso de insumos externos. *AS-PTA/ ILEIA*, Rio de Janeiro.
- SABINO, C. (1996). Capítulo 2: Conocimiento y método. En *El proceso de investigación*. Buenos Aires, Ed: Lumen-Hvmanitas.
- SARANDÓN, S. & FLORES, C. (2014). La insustentabilidad del modelo agrícola actual En: Sarandón SJ & CC Flores (Editores). *Agroecología: Bases teóricas para el diseño y manejo de agroecosistemas sustentables*. Colección de libros Cátedra. Universidad Nacional de La Plata (EDULP). 467 pp Capítulo 1:13-41. Disponible en: <http://hdl.handle.net/10915/37280>.
- SHIVA, V. (1991). The violence of the green revolution. Third World Agriculture, Ecology and Politics. ThirdWorld Network, Pennang, Malaysia.
- STAKE, R. (1994). Case studies. En N.K. Denzin e Y.S. Lincoln, *Handbook of Qualitative Research*. California, Sage.
- TOLEDO, V., BARRERA BASSOLS, N. (2009). La memoria Biocultural. La importancia ecológicas de las sabidurías tradicionales. Barcelona (España), Ed: Icaria.
- UNEP/CDB/COP/5 (2000). The Biodiversity Agenda. Decisions adopted by the Conference of the Parties to the Convention on Biological Diversity. Fifth Edition, Nairobi, 15-26 de Mayo de 2000. [online] URL: <http://www.cbd.int/doc/meetings/cop/cop-05/official/cop-05-23-fr.pdf>.
- VASILACHIS DE GIALDINO, I. (2006). *Estrategias de investigación cualitativa*. Editorial Gedisa.

8. Anexo

Entrevista-

En el marco metodológico del Trabajo Final de carrera, “**Conservación y sustentabilidad.** Saberes culinarios en el Cinturón Hortícola Platense. Su aporte a la conservación de la agrobiodiversidad.”, se realizarán encuentros con productores del Cinturón Hortícola Platense, donde en los mismos, enmarcados en la Investigación cualitativa se tomarán estudios de casos, teniendo como herramienta el relevamiento de datos a las *entrevistas etnográficas* y la *observación no participante*.

Teniendo como eje temático rescatar y revalorizar los saberes culinarios que existen en las comunidades que habitan y/o producen en el actual Cinturón Hortícola Platense (CHP); a su vez, teniendo como objetivo reflejar la diversidad en las recetas culinarias tradicionales; visualizando y analizando a la vez la presencia o no de las diferentes de especies vegetales encontradas en estos modos de preparación culinaria; pudiendo así rescatar la importancia de los saberes tradicionales y ancestrales y así vincularlos con la necesidad de sistemas productivos diversificados que aporten a la sustentabilidad productiva.

Hernández Sampieri y colaboradores (2000), sostienen que la observación se fundamenta en la búsqueda del realismo y la interpretación del medio. Es decir, a través de ella se puede conocer más acerca del tema que se estudia, basándose en actos individuales o grupales como gestos, acciones y posturas. Es una eficaz herramienta de investigación social para juntar información, si se orienta y enfoca a objetivos específicos. Para ello debemos plantear cuidadosamente:

- *En etapas*, para saber en qué momento se debe observar y anotar lo observado.
- *En aspectos*, para conocer lo representativo que se tomará de cada individuo.
- *En lugares* que deben ser escogidos cuidadosamente, pues si el observado se siente seguro, podrá aportar más al estudio.
- *En personas*, pues de ellas dependerá que el estudio arroje datos significativos. (Hernández Sampieri, et. al. (2000), p110).

Estos encuentros irán acompañados y complementados, metodológicamente, con entrevistas semiestructuradas, las entrevistas semiestructuradas dan una buena idea de la forma en la cual la persona describe su vida y su entorno natural, mientras que la observación participante permite percibir cómo aplican sus conocimientos en la práctica (Martin, 1995).

El Encuentro se desarrollará en la casa de productore/as del CHP, donde estos, previo acuerdo, aportarán una o varias recetas tradicionales con las cuales prepararán comidas y platos con determinados productos hortícolas. El encuentro está pensado para que tenga una duración aproximada de dos a tres horas. En un primer momento se llevará adelante la entrevista y luego de ello se realizará una recorrida por la quinta, donde se hará un relevamiento de los cultivos existentes y posteriormente evaluar cuales se tienen en cuenta a la hora de la cocina y cuales no y porque.

Conservación y sustentabilidad. Saberes culinarios en el Cinturón Hortícola Platense. Su aporte a la conservación de la agrobiodiversidad.

--	--	--	--	--

- 5- Las especies que no cultivan, ¿cómo las consiguen?
- 6- ¿Las pueden reemplazar?
- 7- ¿Dónde aprendieron la receta? o ¿De quién la aprendieron?
- 8- ¿Por qué es importante en la familia?
- 9- ¿Qué representa? ¿La preparan en algún momento del año en particular?
- 10- ¿Hace cuánto están en el CHP?
- 11- ¿Quién/es cocina/n cotidianamente en la familia?
- 12- En base a lo productivo, ¿Siempre produjeron lo mismo? Si no, ¿Que producían antes?
- 13- ¿Qué nivel de producción tienen aproximadamente?
- 14- Lo que comercializan, ¿Adónde lo destinan?
- 15- ¿Participan en algún espacio colectivo, organización, cooperativa, etc.?
- 16- ¿Tienen maquinaria propia? ¿Cuáles?

Tabla para recorrido por la quinta

Especies cultivadas	Superficie	¿Autoconsumo?	¿Venta?	Uso culinario	Parte utilizada

Entrevistas desgravadas

CASO I -Gladys y Luis-

(G) Gladys - (L) Luis - (M) Margarita - (P) Paula - (S) Sebastián

- Gladys nos recibe en su casa y luego de presentarnos, nos ofrece un dulce de batata casero y comienza a contarnos de donde habían sacado la semilla de su plantación de batata, dice:

(G) hay varios ingenieros que vienen a la feria, uno fue el que me trajo la semilla de tomate de Italia y este otro ingeniero trabaja en Corrientes y todo eso, venía con la batata (Insistiendo), y si bueno está bien, y bueno la sembramos hace tres años ya. La primera vez había dado muy poquito, habíamos sacado como 5-6 Kg.; esa vez no se pudrió, la segunda vez hicimos una buena plantación como para tener más cantidad y poder ingresarla y ponerla a la vista en la feria y todo, empezarla a ingresar, porque supuestamente acá en La Plata no se seca, entonces ese año se nos pudrió toda; la dejamos para arrancar último y entonces este año lo primero que hicimos fue sacar toda la batata. La batata que tenemos la tenemos guardada en una habitación, no agarró nada de humedad. Lo primero que hicimos fue levantarla y guardarla. Pero la primera que levantamos fue esa.

(P): ¿Antes la tenían acá adelante a esa?

(G): Bueno, la va rotando Luis, va rotando la plantación.

(P): vos me mostraste en una foto, ¡habían sacado unas batatas grandes!

(G): ¡Claro! Allá, contra la calle. Este año no fue tan grande. Este año mejor, porque la batata grande no te la llevan, la tengo ahí dando vuelta en los cajones. Agarro una bolsa, la lleno, se la mando a mi hermana. Porque dicen que no la pueden agarrar, no la pueden pelar. Yo lo que hago, porque yo la uso a esa batata, lo que hago es agarrar una cuchilla grande, una tabla, la trozo y después la pelo, para no andar complicándome la vida. Este año no vinieron muy grandes, este año vinieron medianas, esa que vos viste era esa....

(P): ¿Pero era otra batata esa, o era la misma?

(G): Si, tenemos dos variedades nosotros.

(P): Esa grandota, era la blanca.

(G): Era la amarilla, y tenemos la otra variedad que es más dulce, que tiene el corazón rojo, se llama "pata de rana", esa es de acá, es la que tenemos nosotros. Y hace 5 años traje esta amarilla, que me la trajo el Ingeniero, que me trajo también el tomate Italiano, que me la trajo, no sé si es Tandil, por ahí me la trajo, del centro de coso me trajo de un centro....puede ser San Pedro.

(M): ¿Y cómo la llaman a esa batata?

(G): Bueno, le pusimos "Hoja corazón", porque viste que tiene la hoja corazón, y la otra "pata de rana", la otra siempre se le decía así. El me la trajo, y yo la vendo y bueno...es muy linda esa para hacer dulce de batata. La de San Pedro. La otra que tiene mi marido que es más dulce no sirve tanto para eso.

(M): ¿Y qué diferencia tienen?

(G): No tengo idea, yo prepare el dulce con una y con otra y con la otra te queda especial. Te queda más armado, más compacto, le pongo apenas gelatina yo y queda buenísimo. Cuál es el tema científico no sé, yo hago con esta, porque la otra no va. Para mí absorbe menos humedad, la se San Pedro, y la otra es más dulce pero absorbe mucha humedad.

(Entra un pollo a la casa)

(G): Ese pollo no se lo puede tocar, hace lo que se le canta adentro de la casa.

(S): yo estoy anotando estas cosas que venimos charlando, por ahí Marga Y Paula te han comentado....yo estoy haciendo el trabajo final de carrera y es un poco relacionado con los cultivos y la cocina y viceversa y como se vinculan...

(G): y si...viste yo que hago, hago una prueba; voy agarro la verdura, y hago prueba en la cocina, esto es así. **Yo traigo y bueno...si queda bien se sigue haciendo; si no queda bien no se repite. (4'30')**

(P): y si, haces el estudio en tu cocina.

(G): Exactamente, por ejemplo este año, tengo muchas veganas en la Feria, ventas veganas y me pasaron el famoso dulce de Ají, bueno lo hice, pero acá mucho no les gusta el ají y a mí me encanta, pero es fuerte el dulce de ají.

(P)-(S): no lo conozco, ¿cuál es? ¿El verde?

(G): pero viste cuando se pone rojo, ese lo hice dulce. Porque una vegana me paso la receta, una vegana grande, una señora grande. Porque tengo veganas jóvenes y veganas grandes y como que no, pero la señoras veganas tienen mucha incursión en la cocina. Y te pasan un montón de recetas. Yo siempre las escucho y me compran, no es que te compran cualquier cosa porque sí.

(M): ¿Le puedo sacar algunas fotos Gladys?

(G): Estos están medios marchitos, pero si sácale. No están uy bueno que digamos. Entonces yo los hice, pero a ellos (la familia) no les gusta mucho el dulce este y a mí me encanta pero no puedo comer mucho porque me hace mal.

(P): este lo hacen siempre ustedes de semilla.

(G): claro, este hace un montón que lo tenemos.

- *Gladys nos ofrece el dulce para probar.*

(G): es muy, muy rico.

(P): Che y esta receta te la pasó la clienta Gladys?

(G): si, me la pasó por WhatsApp.

(S): y... ¿lo vendes al dulce?

(G): No porque yo tengo una puestera al lado que ella se dedica a todo lo que es dulce artesanal y eso y ella a su vez me compra mucho para elaborar y yo le hago precio para que ella pueda tener un % de ganancia y entonces no vendo dulce. Yo si tengo mis clientes fuera de la Feria. Y por ejemplo yo tengo la contadora de Luis que hacemos un montón de trámites y dice Luis "llévale verduras", y la señora no quiere cocinar. Entonces le llevo algo ya hecho, tengo una atención con ella, al veterinario también, a veces. Con las personas que yo tengo que tener atenciones lo hago, pero otra gente me compra, pero fuera de la feria. Porque en la feria ella ya tiene su lugar y yo el mío.

(P): ¿pero esos clientes son más cada tanto o tenés un circuito armado?

(G): no, pero yo el año pasado tuve muchos clientes, porque Vanesa (hija) va a aquagym....

Llega Luis (marido de Gladys), nos presentamos. Gladys prepara el mate.

(G): A veces te pasan un montón de recetas, pero yo a veces no puedo hacerlas todas. Te va tirando recetas la vegana....tengo muchísimos de esos veganos. Porque yo llevo natural, ellos se llevan cosas naturales, y lo valoran a eso que no tengan remedios y tengo muchas familias con bebés chiquitos, tengo un doctor que la señora está embarazada y otra familia con nenes chiquitos y me dicen que les guarde espinaca para darles de comer sano, se fijan en eso, son muy puntillosos.

(M): Gladys, ¿nos decís la receta del dulce este?

(G): Si, ahora te la paso que la tengo en WhatsApp, porque si no me olvido. Tiene un limón, esta señora me dijo que se le pone para que también lo conserve, así que ella me la paso así. Esta es la receta.

(P): ¿Querés que me la mande?

(G): Sí, obvio.

(S): Gladys, ¿y te acordás como la haces?

(G): sí, como dice acá, agarras ½ kilo de ají limpio ya, sin la semilla, cortadito chiquitito, 100 cc de agua y 100 gr de azúcar y jugo de 1 limón, lo pones a fuego bien bajito hasta que quede punto mermelada. Y esta mujer le puso un zanahoria cortadita bien chiquita y le podes poner zanahoria o una manzana, yo no probé con manzana, lo hice con zanahoria porque a mí me gusta la zanahoria.

(P): Gladys, ¿la semilla de donde la sacan?

(G): yo vine y ellos plantaban ya ají dulce, asique no sé.

(M): Gladys, el ají es la primera vez que lo usas para hacer dulce, ¿En qué otras recetas/preparaciones lo usas?

(G): y yo hice los famosos Ajíes en vinagre, pero yo no los puedo comer, me encanta pero me hace mal.

(M): pero los preparas para la familia.

(G): Claro, entonces ¿Qué hago?, lo limpio todo, lo abris y lo metes todo en una bolsita y los mando al freezer y cuando necesito para una comida, lo pico y lo uso.

(M): ¿Y en qué comidas?

(G): en el tuco, en la sopa. Yo no uso morrón. Yo lo uso a este como morrón. Y los clientes también se lo llevan como morrón, yo lo vendo al kilo a \$20 y te llevas ¼, con \$5 te llevas para morrón, la gente se fija en eso. 1/5 kg. de cebolla, 2 kg. de papa (que yo la tengo en oferta), todo así, no hay más compras grandes, tenes que ir con mucho cambio, por que viste....todas compras chiquititas.

(M): Luis, ¿Te acordás de donde salió la semilla de estos (los ajíes)?

(L): esa, me la dio un vecino, Mancuso se la dio a Oliver, murió el hombre, entonces él se la dio a él y el me la dio a mi porque está el otro que es picante, pero mucho no lo comen a ese, este es dulce. Ya el picante no lo comen, eso mayormente lo comían los Italianos. El padre de mi papá le ponía a la comida un cachito del otro (del picante), el que le dicen "putaparió". Los dulces también los hacen fritos.

(G): la puestera de al lado me compra y los hace en vinagre, los pone en frascos y le pune uno solo picante para que le dé un picor suave. Arma los frasquitos y adentro le pone un poco de acuerdo al picor que quiera.

(S): hay otro tipo de ají que se usa para vinagre también.

(L): claro, el "ají banana" le dicen. Ese se compra en la semillería la semilla.

(S): ¿y de este ají cultivan mucho?

(L): no, 4 surcos de 100 mts nomas.

(M): ¿Y cuánto sacan de esos 4 surcos?

(L): no tengo mucha idea, pero ahí, 40 cajones ya se sacaron. Tienen que dar un promedio por surco, si no se apesta, de 15-20 cajones.

(M): ¿y es resistente como planta, es decir, se apesta poco?

(L): y hasta ahora está bien. No lo curo con nada, no se enferma. No es como el morrón, a campo no lo tenemos más, no lo puedo poner con este clima húmedo. Por eso lo hacen en invernáculo. Pero la gente lo come igual con todas las cosas que le ponen, es lamentable, es todo remedio. Yo lo digo, no tengo problema en decirlo, lo que es verdura de invernáculo, puede ser verdura de invierno, lo que es hoja, cuando hace frio no hay bicho, pero en verano es complicado. Teníamos nosotros invernáculo, pero se rompió, había que repararlo había que gastar un montón de plata y no me gusto. Está la mosquita blanca chiquita esa, es una plaga. En invierno es lindo el invernáculo porque no hay bicho, pero todo lo que es de verano.....yo digo, si van a un invernáculo y hacen análisis **tienen que tirar todo, estoy seguro.** Porque no es que solo se cura de arriba sino que tienen también riego por goteo y le meten cosas por ahí. Curan por raíces y por arriba. No es que no me gustó el invernáculo, pero es increíble cómo se crían los bichos.

(S): ¿Y ahora entonces no tienen invernáculo?

(L): Teníamos uno pero no, lo abandone, había que repararlo y en ese momento no andaban las cosas bien como tenían que andar y hacíamos lo que se puede a campo y chau. Y es más natural, quinta cerca no hay, asique no hay tanto bicho. Hay poco.

Y ahora ella está llevando a la feria: Grilo, acelga, perejil, recula, rabanito, y no los curé nunca.

(M): ¿y además de eso tienen algún otro cultivo?

(L): y están los alcauciles y los ancós. Y ahora tenemos estas semillas de batata, que son naranjas, asique el año que viene vamos a tener tres variedades de batata. Y después lo que está llevando ella es berenjena y ajíes

(P): ¿Pero la berenjena es de ustedes?

(L): semilla que hicimos también, se puede hacer semilla, no sé por cuanto tiempo porque se va degenerando, más cuando es híbrido. Híbrido 2 o 3 veces e puede hacer, después se va degenerando, lo que pasa que para el mercado la gente es exigente. Es lo que yo te decía de la verdura ¿no?, capaz que vos tenes una verdura con alguna picadura y la de invernáculo no tiene nada, y capaz prefieren llevar esa y la que esta picada no. La verdura de hoja es lo mismo.

(G): con la liebre no sé qué vamos a hacer.

(M): pensaba en el zapallo turco, ¿ese lo llevan a la Feria?

(L): en el mercado no lo querían porque dicen que la cascara es muy dura para cortarlo. Hace unos años atrás ese zapallo se vendía mucho, más que el anco. Pero para comer es rico, estando bien maduro....ese en invierno hay que taparlo con tierra, y se mantiene siempre fresco.

(G): Papi lo hacía así, 53 tengo yo, lo pones en la loma con la batata y el turco y los tapas y se mantienen frescos. Porque si no se ahuecan. El anco también de ahueca con el tiempo, pero el turco lo hace más rápido. Mi papa hacía así: en primavera sembraba el turco, batata y papa, sembrábamos todo eso, más la leche y algunas gallinas que teníamos, asique teníamos siempre la comida. Y lo que sobraba lo vendíamos.

(L): la batata antes (con mi papa y mi abuelo) hacían lomas de 100 mts. y así las conservaban, y las vendían en el invierno.

(S): y de acá, ¿Todo lo que producen, consumen?

(G): no, no. Al principio cuando empezamos lo consumíamos, pero después cuando empezamos a llevarlo a la Feria ya no tanto.

(L): pero lo que consumimos nosotros sí, lo sacamos de acá.

(G): pero no todo.

(M): Gladys ¿y si te preguntan cómo cocinar esos zapallos, vos que les decís? ¿O que dirías?

(G): sí, sí, preguntan todo. Tenés el anco, tenés el turco. Te preguntan todo. Le tenés que dedicar tiempo al cliente. Llevan para el puchero, para rellenar, al horno condimentado. Vos les contas y ellos te preguntan. Si no sé, no contesto; hay que ser sincero. Yo les digo: "Vas a llevar lo bueno". Por ejemplo agarran al azar cualquiera y yo les digo: ese no te conviene, para mí no sería bueno, y entonces me dicen: a bueno vos que sabes decime cual sería mejor. Si sale feo decime que yo lo reconozco.

(M): ¿y que miran en el turco para saber si está bueno o no?

(L): cuando se ponen livianos, se ponen feos.

(G): Este mira, esta pesado, está bueno. (Nos muestra un zapallo en buenas condiciones)

(L): ese es bueno para semilla porque está bien formado, porque por ahí si llega zapallo de Angola cerca, se cruzan y vienen más grandes.

-Continúa la charla hablando de los clientes. Por 2 minutos aprox.

(S): ¿Y qué es lo que más cocinas Gladys?

(G): Y a mí me gusta mucho el dulce, pero a ellos (refiriéndose a su familia) les gusta la leche, el dulce de leche. Yo hago mucho dulce, desayuno y como dulce, a toda hora como dulce.

(L): ¡Si hizo dulce de batata y quedó muy bueno!

(G): Quedó buenísimo, y si le pones más gelatina, se asimila más al que compras.

(L): mira yo me acuerdo de mi abuela, de mi vieja, hacían dulce de zapallo, de batata, de lo que venga. Y no tienen nada de químicos, re sano. La madre de mi papa cocinaba con cocina a leña y tenía todo el día prendida la cocina, cocinaba todo el día. Tenía 10 hijos.

(P): ¿Ella era Italiana Luis?

(L): Ella era yugoslava, mi apellido Movich, Luis Movich. Y el abuelo Paulettich. Por el lado de mi mamá si, el abuelo Italiano, Antonelli el apellido y por el lado de mi abuela, tiene descendencia Inglesa, asique hay una mezcla. El abuelo es nacido acá, pero los padres Genoveses. Los padres vinieron en el 1890, por ahí, los padres de mi mama.

- Gladys, saca dulces y nos ofrece todo el tiempo.

(G): Este probalo y después decime a ver que es (Gladys nos lo propone a modo de juego). Es uno nuevo de ahora. En realidad lleva un poquito más de gelatina.

(P): ¿La receta esta de donde la sacaste?

(G): de un libro de cocina.

(L): ¿Este Gladys está hecho con la batata más blanca no?

(G): Si, sí.

(L): Queda más suave.

(P): Entonces esperen, ¿puedo repasar porque me pierdo un poco con las batatas? Ustedes tienen 3 clases de batatas.

(L): ahora que conozco si, una es la común que adentro es colorada y la llaman “pata de rana”. Este dulce está hecho con la blanca que igual es media amarilla, pero antiguamente, la batata que trabajaba mi papá, era parecida a esa que digo yo, la batata blanca, que era de mucha guía. Y esta (refiriéndose a la blanca) hace guía, lo que da es muchísima cosecha, este año no tanto, pero el primer año mucha cantidad, me sorprendió. Da mucho más que la otra.

(P): ¿y el ciclo es más largo?

(L): y viene más rápido. (O sea, el ciclo es más corto).

(G): si, viene más rápido. Este es de zuchini con nuez. (Se refería al dulce que nos había puesto en la mesa y que nosotros teníamos que adivinar que era)

(L): y la...esa...que es color naranja, también da buena cosecha, pero más la amarilla.

(P): Entonces hay tres: blanca, amarilla y naranja.

(S): ¿La naranja la van a sembrar el año que viene?

(G): el año que viene sí.

(L): el problema de la naranja es que necesita tierra media arenosa. No tiene que llover porque para mí se pudre más fácil. Es otro tipo de batata, más delicada. Pero para comer es buenísima.

(P): ¿Esa Luis no sabes si la que le dicen la “BOREGAN”?

(L): Puede ser, no sé. Esta la trajo un hombre que está en Corrientes. (El Ingeniero al que se refería Gladys al inicio de la entrevista).

(G): Este dulce (El de zuchini) me vuelve loca.

(M): perdón que vuelva al zapallo, porque ustedes lo mantuvieron un montón de años; ¿qué tiene en la cocina que les gusta para que lo mantengan por tantos años?

(G): Cuando yo era chica el anco no existía. Mi tío era horticultor, nosotros éramos tamberos. Entonces íbamos al campo de mi tío en Olmos y estaban esas cosas grandes coloradas y mi papa se llevaba para el puchero los zapallos colorados esos, medios rugosos y este (turco), no había otro.

(L): No, si, sí; había. El Angola estaba. Estaban los colorados grandes y después apareció la calabaza pero muy grandes, se vendían en porciones. Pero después apareció el anco, un zapallo más chico. La gente no te va a llevar un zapallo grande. El zapallo antes se usaba, se hacía dulce, de puchero.

(G): si, antes nosotros hacíamos puchero con todo; ahora la gente hace el puchero con caracú.

(M): El puchero es como el caballito de batalla.

(G): Claro, sí. Como el guiso. Ahora la gente es muy estructurada, yo voy poniendo cosas que tengo. Y si la carne tiene mucha grasa, porque los que vienen con hueso son más grasosos, compro carne, paleta, la trozo y tenes carne en el puchero; y más magro.

(M): Y estas verduras que tenes, ¿cómo sería un puchero?, ¿Qué no le puede faltar?

(P): El puchero de Gladys.

(G): Yo le mando todo, tengo batata,.....mi abuela era tan fina y comía todo por separado.

(S): ¿Y a tu puchero hay algo que no le pueda faltar? ¿Algún ingrediente?

(G): bueno, partimos de la cebolla, pero si no tengo cebolla le pongo verdeo, batata, papa, zapallo todas las variedades, perejil, apio y ajo.

(S): y este puchero que estas describiendo, ¿los ingredientes que usas son de acá de la huerta?

(G): sí, sí. Cuando nosotros empezamos con la huertita para nosotros, porque él hacía otros cultivos (refiriéndose a Luis) había siempre en la quinta, en un sector; había ½ surco de acelga, un poquito de perejil, remolacha, siempre había. Un sector que era para nosotros. Cuando empezamos la feria yo empecé a vender huevos, empiezo en la feria con el puesto de huevos. Yo había empezado en octubre y cuando llegó mayo el otoño las gallinas ya no ponían, entonces empecé a llevar verdura de la quinta. Y bueno, empezamos a traer y le explicaba a la gente que esto no tiene agroquímicos, que es natural. Y ahora estamos sembrando mucha más cantidad.

(S): ¿usas algún condimento?

(G): condimento de pizza para los escabeches, pimienta, etc.

(P): ¿choclo hacen?

(G): Este año hicimos, sí. Ahora ya no hay más, pero hicimos. Las cotorras se lo comen. Se salvó el choclo este año porque había maíz, asique pude vender choclo en la feria.

(S): Gladys, hoy que mencionaste a tu mamá; ¿vos cocinabas o cocinas con ella?

(G): sí, sí. Yo hasta los doce años jugaba, después de los 12 tuve que trabajar. Mi papa tuvo un accidente muy grande y quedo muy mal y nosotros no teníamos mutual y lo internamos en los hornos, se quebró la pierna en 3 partes podando un árbol, haciendo changas. En ese momento estábamos con el tambo con una producción de 300 lts. Aprox., asique de un día para el otro había que hacer el tambo, contratamos dos empleados, más mi mamá y yo hacíamos el tambo a la 1 de la mañana y después me iba a la escuela y toda plata que sacábamos de ahí era para pagar la clínica. Asique mi mama cuidaba a mi papá y de un día para el otro tenía que lavar, cocinar, hacía todo. Así empecé a cocinar. Yo soy la más grande, asique por decreto me llegó. Luis también es el mayor.

(M): ¿Y qué cocinabas ahí?

(G): y mi mamá se iba a la clínica a cuidar a mi papá y me dejaba todo indicado para hacer con lo que había; puchero, guiso, todo eso; y yo le hacía caso. Después mi papá se mejoró y ellos se iban a cosechar maíz o iban a algún lado y me dejaban a mí para cocinar. Y para las 11 yo tenía que tener todo preparado y me tenía que ir para el campo a ayudarles a embolsar las bolsas de maíz para que no quedara tirado el maíz porque si no se lo comían los animales.

(M): ¿Y hay algo que cocinas desde ese momento que lo aprendiste, y que lo seguís cocinando?

(G): ay a mí me encantaba el arroz con leche. Como había tambo se hacía todo con mucha leche.

(P): ¿haces dulce de leche?

(G): si, hago, lo que pasa es que ahora mi mama tiene menos leche, pero igual me da, tengo guardada en la heladera y en el freezer. Ahora tengo ganas de hacer arroz con leche. Y ella come un montón, se hace los dulces, come mucho queso.

(L): y mi papá también toma un montón de leche.

(G): y mi vieja también trabaja desde los 12 años, era la mayor y se iba con mi abuelo al tambo y hacia todo como nosotros.

(L): El tema de cocinar se perdió un poco porque si tiene que trabajar la familia, ¿cómo haces para cocinar?, lleva tiempo.

(G): y Vanesa (hija) llega a su casa re cansada de tanto que trabaja y me pregunta si hice comida, que hice. Y yo le digo si quiere que le lleve comida.

(M): ¿Gladys y tenes alguna receta que te representa?, en mi casa suele pasar eso, mi abuela tiene algunas recetas que son de ella.

(G): y que se yo...hago tantas cosas...me piden a veces. Estofado, canelones. Comidas con porotos, lentejas, el guiso me puede. Lo hago una vez al año porque mucho no puedo comer.

(S): ¿y cómo lo haces?

(G): hierbo por separado los porotos, le pongo poroto blanco, poroto oscuro, lentejas, garbanzo, chanco, carne; a mí no me interesa que tenga carne, ya con todo eso que lleva a mí me puede. Le pongo el anco en dados, papas, batatas, zanahoria, y lo dejo para el otro día y está más sabroso. El (refiriéndose a Luis) es más estructurados para comer, no le gusta el agridulce, a mí me gusta más lo agridulce, las comidas modernas.

(M): ¿Y los raviolos/canelones con que los rellenas?

(G): siempre con acelga, espinaca y me dijeron que le ponga grilo también.

(L): El sábado vino me hijo y se le antojó hacer grilo y se puso a hacer. Nos comimos un sartén de grilo.

(M): ¿Cómo lo hacen al grilo?

(L): hay que hervirlo y lo picas antes o después y se puede hervir con papa y después en una sartén le podes agregar pescado. El sábado lo hizo con ají. Se pisa todo y queda como un puré. El grilo mezclado queda muy bien. Mi mama siempre lo hace al grilo con papa. Se usa para el relleno de los raviolos. Mi papa cortaba 300-400 paquetes por día y se vendía. Había mucho polaco, ruso, italiano y estaban esperando en el mercado y se lo llevaban. No hay que cortarlo muy abajo. No es igual a la nabiza.

(S): ¿venden en la feria y en algún otro lugar más?

(L): en la feria nomas, y lo que es alcaucil y zapallo, lo llevamos al mercado a buenos aires. Repollo también hacíamos, el blanco, perdimos la semilla, lo usábamos mucho, chucrut hacíamos, lo cortos todo y lo pones en un frasco con salmuera, lo podes hacer frito también al repollo, en el puchero en la sopa. Yo lo hago cortado y lo salteo con chorizo, queda riquísimo. Y ya no producimos porque se lo come todo la liebre.

(G): el papa de Luis hace sopa de repollo y ya sabe que cuando hace nos tiene que mandar.

(S): ¿Cómo se hace la sopa?

(L): como el chucrut, repollo, poroto, tocino, carne cortada y hervís.

- se sigue dialogando por unos minutos sobre los beneficios que tiene el repollo, el coliflor y la remolacha.

(M): ¿la remolacha la haces en dulce?

(G): nunca hice, pero la vegana me pasó una receta. La comemos hervida y así nomás en ensalada con huevo. O sino curda rallad en ensalada.

(L): el zapallito rallado también se puede comer en ensaladas.

(G): y ahora yo busco hacer las recetas con reducción de grasas. Como nos hace mal, la reduzco.

(S): ¿y cuánto hace que están acá en este campo?

(G): 24 años. Desde que me case con el estoy viviendo acá. Yo tenía tres tíos quinteros, asique algo sabía de huerta.

(L): mi papa a vivir vino desde el '75; en el 70-71 le entregaron la tierra.

(S): ¿Cuanta superficie cultivan? ¿Rotan? ¿Cómo lo manejan?

(L): cuando plantas algo, sea lo que sea, tenes que ir rotándola. Alcaucil ahora hay 200 surcos, serán 2 has. y pico. Depende del año.

(S): ¿El alcaucil ustedes lo usan?

(L): Si, sí. En escabeche.

(P): ¿Gladys no dice que conoció el alcaucil cuando lo conoció a Luis?

(G): Si. No sabía lo que era.

(L): Si lo haces en escabeche te dura mucho tiempo

(S): ¿Y quién lo hace Luis? ¿Ella o vos?

(L): lo hace ella.

(G): Me tuvo que enseñar mi suegra, yo no sabía. Nunca lo había probado. Mis tíos eran tomateros. Empecé a mirar a mi suegra y aprendí.

(L): el abuelo y mi papa trabajaban alcaucil, zapallo, batata, repollo, coliflor y algo más pero no me acuerdo, trabajaban verdura gruesa.

(G): Cuando tuve esa capacitación en la facultad, dos veces fui, se hizo en agronomía y lleve un frasco y le midieron el pH y estaba bien, lo estaba haciendo mi suegra. Asique yo empecé a medir cuanto le ponía de ingrediente.

(S): ¿Y cómo es la receta?

(G): son dos partes de vinagre y una de agua, y ahí cocino el alcaucil y un poquito de sal, y después esterilizo los frascos y los envaso y uso productos buenos para que no agarre gusto feo.

(S): ¿y que parte de alcaucil hervís?

(G): El corazón, siempre el corazón, alguna hojita carnosa, pero siempre el corazón.

(L): al alcaucil antes se le daba mucha más utilidad que ahora. Se usaban las hojas. Había una fábrica de mercedes que venía a comprar. Y lo vendemos en el mercado y lo que está feo lo hacemos en escabeche. No se tira nada. Pero antes se le daba más utilidad, pero la fábrica esa cerro.

(P): ¿y ustedes cuando venden el turco lo venden de ese tamaño chico? ¿Y la semilla como la obtienen?

(L): Si, así chico lo vendemos. Y la semilla la sacamos de los zapallos también, la guardamos un año, si no después pierde fuerza.

(P): ¿Y la sandía?

(G): y este año plante pero no le preste atención, tengo que guardar semilla de las que me quedan, pero no se vende mucho porque como es blanca, no les gusta.

(P): En la facultad hicimos una degustación de alcaucil. Eran 3 variedades: el francés, el ñato y otro que tenía un productor que se llamaba Gringo INTA. Y quedó el ñato entre los primeros seleccionados. El francés quedo último.

(L): porque el francés es más suave, hay que cocinarlo poco, si no pierde gusto. El francés hace 40-50 años que está.

(S): ¿acá trabaja ustedes solos o contratan?

(L): si, estamos trabajando solos.

(G): nuestros hijos nos ayudan un poco, en el verano nos ayudan más.

- nos cuentan sobre sus hijos, que están estudiando y lo que hacen.

(S): la producción que llevan a la feria, entonces, la manejan por surco.

(G): si, vendo en la feria: 2 cajones de batata, 2 de anco, compro 3 bolsas de papa, 1 y1/2 de cebolla, 10 u. de rúcula, que es un comodín, 1 cajón y 1/2 de acelga, 2 cajones de ají, frutas.

CASO II -Virginia-

(V): Virginia; (I): Indira; (S): Sebastián

Nos recibe Virginia, productora hortícola de la zona de Olmos, nos presentamos y comenzamos con una recorrida por la producción y se observan la producción presente y nos narra un poco la historia del establecimiento.

(V): Remolacha, brócoli, coliflor, batata, verdeo, hinojo, repollo, acelga, espinaca, en verano hacemos tomate sí o sí.

(S): ¿Cuál es la superficie de producción que tienen?

(V): Hacemos por surco

(S): Lo que ustedes cultivan, ¿parte la consumen y parte la mandan a mercado?

(V): Consumimos y algunos los mandamos a mercado y otros a la Feria

(S): ¿En qué feria están vendiendo?

(V): En la de rectorado, los viernes; y también participamos en otra feria de abasto y llevamos acelga batata, calabaza. Vamos los domingos

(S): ¿Virginia, vos te dedicas a la cocina, o cómo es tu relación con la cocina?

(V): Si, cocino.

(S): Y de todo lo que cultivan, ¿Cuáles son los que más usan o están presentes en la mayoría de las recetas?

(V): lo que más uso yo es la espinaca, la acelga, las remolachas y el cabutiá (Zapallo), las lechugas y algo de brócoli, las batatas las hacemos fritas o al horno de barro.

(S): ¿Vos y tu familia de donde son?

(V): De Bolivia.

(S): ¿Y tienen alguna receta que la hagan seguido, que los represente a ustedes como tradición boliviana o de la familia?

(V): si tenemos.

(S): ¿Y cuáles son? Alguna que quieras compartir, por supuesto.

(V): y yo mira...la verdad nosotros allá cocinamos siempre picante de pollo, no sé si alguna vez probaron. Con su chuño, maní. Maní también tengo cosechado.

(S): ¿Vos cocinas el picante de pollo?

(V): ¡Sí!

(S): ¿y te gustaría contarnos la receta o como lo preparas?

(V): va acompañado con arroz graneado, que lo hago con un poquito de aceite, pongo a dorar el arroz y después le echo el agua. El picante de pollo le pongo morrón, cebolla, ajo.

(S): ¿Y usan algún condimento? ¿O alguno especial o más particular de la receta?

(V): Comino molido.

(S): ¿y alguna verdura más que usen? Por ejemplo alguna variedad de tomate, cebolla.

(V): El tomate y la cebolla lo usamos en todo. Que no falte.

(I): ¿y que tomate usan?

(V): el tomate perita. Que tiene menos agua.

(I): ¿Y hacen mucho picante de pollo o lo hacen en momentos particulares?

(V): yo cuando quiero comer, lo hago. Hasta el chuño lo hago acá.

(S): ¿Y cómo se hace el chuño?

(V): Son papas heladas. Allá en Bolivia hela mucho, ahí lo tiran al piso y después se congela y lo pisan todo y se cocina. Lo hacen hervir y lo preparan el picante de pollo. Esto se une a todas las verduras cocinadas con el pollo.

(I): Se sirve el picante y al lado el chuño y el arroz.

(S): ¿Desde cuándo tenes recuerdo de comer o hacer el picante de pollo?

(V): yo desde hace mucho como, siempre hago, ahora por ejemplo el domingo me hice, con las papas que producimos acá, las chiquititas ¿viste?, me hago el chuño.

(S): Si te falta algún ingrediente, ¿lo podés reemplazar por otro?

(V): si falta cebolla se puede poner verdeo, lo que no puede faltar es el tomate.

(I): a ver...vos hablaste del maní, ¿también se lo pones al picante de pollo?

(V): El maní lo uso para la sopa de maní o el picante de pollo, sí.

(S): ¿El maní donde los consiguen?

(V): en las legumbres compro, este año me sembré.

(S): Ese maní lo usas para el picante, entonces, ¿Cómo lo haces?

(V): Como el chuño. Lo hago hervir como el chuño y después lo licuo y después de licuado lo hago cocer de nuevo en un sartencito con aceite y después le mezclo al chuño, como una pasta. ¡Es riquísimo!

(S): de esto que decías de reemplazar algún ingrediente cuando no hay alguno, ¿tenes algún condimento o ingrediente particular de Bolivia que se necesite?

(V): El jengibre en el picante se le pone. Yo no lo uso porque no me gusta. Todos me dicen que es rico pero yo no lo cómo, no le encuentro el gusto. El cilandro también, lo tengo para venderlo en la feria, pero no lo uso. No me gusta.

(S): ¿y que usas para reemplazarlo?

(V): Perejil. Lo que más uso es eso.

(I): Se usa mucho el cilandro en Bolivia, ¿no?

(V): Si, en Perú también. Yo llevo a la feria y todos te piden, pero yo no quiero ir a cortarlo. Me queda un olor en las manos que no me gusta.

(I): asique usas el cabutiá, ¿Cómo lo cocinas?

(V): allá en Bolivia lo hacen hervir con carne y papas nada más, solo cabutiá, y eso. Se llama carbonada.

(S): ¿Tienen alguna receta o comida que se haga siempre en la familia o cuando se juntan no puede faltar tal comida?

(V): si, ¿qué es lo que no falta en la mesa de nosotros y en las comidas que hacemos nosotros siempre que nos juntamos? El picante de pollo, eso no puede faltar; porque si no la comida no se siente comida dicen. Todos acá en casa cuando nos juntamos tiene que haber picante, es infaltable.

(S): entonces el picante pones las verduras con aceite o las hervís?

(V): Las lavo, las corto y las frito y después le agrego el pollo.

(S): ¿Cuanta superficie en producción tienen?

(V): 5 has. y va a haber 5 invernaderos.

(I): ¿Que tienen pensado poner en este invernadero?

(V): estamos pensando poner un poquito más temprano tomate, morrón, tomate cherry y berenjena, para la feria.

(S): ¿Hacen almácigos, o compran plantines?

(V): Si, hacemos almácigo.

(S): ¿y de donde obtienen las semillas?

(V): algunas las consigo por intercambio y otras las compro y a veces me trae la Guillermina (Técnica del INTA), me trae tomate platense, cherry, tomate uco.

(I): el uco es tomate platense, mejorado-estabilizado en Mendoza.

(S): Cuando piensan en que sembrar, ¿piensan que o van a comer y/o cocinar y siembran en base a ello o piensan en el mercado y en base a lo que hay cocinan?

- (V): Según que van madurando lo vamos comiendo, los primero que comemos somos nosotros.
- (S): ¿Siempre pasa por la cocina lo que producen?
- (V): Si, siempre. Primero andamos buscando por ahí, y si ya está lo sacamos y lo usamos.
- (I): Todo lo que producen lo consumen.
- (V): Si, todo. Todo, todo lo consumimos, solo el hinojo que no sé cómo usarlo. Nunca comí.
- (S): Bueno, todo lo que no consumís tiene sabores particulares; yo tampoco como hinojo.
- (I): yo tampoco, el aroma me atrae, tiene como olor a anís-mentolado, pero no sé cómo usarlo.
- (V): en ensalada me dijeron a mí que lo use. Allá en la feria me lo compran y les pregunto qué hacen y me dicen ensalada.
- (S): En aquellos lotes que están haciendo?
- (V): ahh ahí, hay frutilla, ¿vamos a ver?
- (S): Que linda, esta re crecida. ¿Esta frutilla es para la feria también?
- (V): si, para la feria.
- (S): ¿Y tienen encuentros de comida muy grandes, por ejemplo algún evento que los reúna para comer?
- (V): Si, si hay. Acá como hay mucho boliviano, hay muchos comedores, que cocinan todo lo que se hace allá se cocina ahí. Nosotros a veces, con la fiaca que tenemos, salimos y vamos a comer para allá.
- (S): ¿tienen un mercado de comida?
- (V): claro si, hay unos cuantos comedores, vos elegís.
- (S): preparan como un menú diario?
- (V): si así.
- (S): hay alguna comida tradicional, a parte del picante de pollo, que se haga en estos lugares?
- (V): si, hay. Pique a lo macho, falso conejo, todo eso cocinan ahí.
- (I): que es el falso conejo?
- (V): eso es lo que decía mi hijo, ese grandote ¿viste?, “mami, fui a barrio Futuro y pedí que me sirvan falso conejo, pensé que era de conejo”, decía el, cuando vio la comida no le gustó nada.
- (S): ¿Cómo lo hacen?
- (V): es arroz graneado, una milanesa, pero a la milanesa preparada, lo hacen hervir con papas, igual que el picante de pollo, pero es una milanesa grande, de carne, y ese es el falso conejo. Lo hacen en Bolivia, pero es mucho trabajo. Y hay ese que dicen Pique a lo macho, yo nunca comía en el barrio eso, mi marido pide y dijo ¿Qué será?, tenía arroz, papas fritas y pedacitos de carne como charqui y después salchichas en pedazos grandes cortadas, huevo duro, queso. ¡Todo tenía!
- (S): Ahh tiene de todo, ¿es picante?
- (V): no, no es picante. Mis hijos lo vieron y le dijeron: papi como no nos dijiste que era eso, ¡nosotros queríamos comer eso! Tenía de todo.
- (I): muy rico.
- (S): ¿al mercado como llevan? ¿Cuál es la dinámica?
- (V): tenemos parientes míos que van al mercado de Avellaneda, ellos están llevando la carga ahora. No es mucho lo que hay pero lo están llevando ellos. Si lo espero para la feria se me pasa todo.
- (S): y al mercado cuando mandan?
- (V): día por medio mandamos.
- (S): ¿y para la feria se prepara el día anterior?
- (V): el jueves lo preparo, para el viernes. La feria es solo un día.

(S-I): hay una feria “Manos de la tierra” Que se hace los miércoles en la facultad de agronomía y los viernes en la facultad de Ingeniería. ¿Vos conoces “Manos de la tierra”?

(V): Si, conozco. Ahí a rectorado iban manos de la tierra, pero no sé qué paso que no venemás.

(S): Ustedes son un grupo de productores?

(V): si, somos un grupo, somos 31 productores y productoras. Estuvimos en Cambio Rural (CR) con la Guille (Técnica del INTA).

(I): ¿Cambio Rural sigue activo?

(V): No, me parece que no. a la Guillermina no la vimos más.

(I): No, porque muchos grupos de CR terminaron.

(S): ¿Y ustedes como grupo son una cooperativa, o cómo funcionan?

(V): Si, somos una cooperativa. Hicieron un galpón grande con la Guillermina y después nos tenían que dar palos para el invernadero y ahora nos exigen ver como los armamos.

(I): El galpón se terminó?

(V): Si, siguen haciéndolo. No lo terminaron todavía.

(I): Que tienen pensado hacer en el galpón

(V): Para empaquetar verdura, cada productor va a llevar ahí. Asique ahí tenemos que dedicarnos a poner más cosas, ahora ponemos un poquito de cada cosa, pero ahí vamos a tener que poner más. Para vender para afuera.

(I): o sea, van a concentrar y van a vender.

(S): ¿Y para afuera donde estarían vendiendo?

(V): dijeron para santa fe, Rosario, así dijeron que van a hacer.

(S): ¿Hace mucho que están en el CHP produciendo?

(V): Si, hace mucho que estamos; yo estoy acá desde los 14 años y sigo dando vueltas por acá (Ríe).

(S): Toda la familia se dedica a la producción?

(V): Si, pero tengo a mis hermanas únicamente que no, ellas estudiaron, son enfermeras asique acá no quieren ni pisar.

(S): ¿Y en tu familia siempre cocinaron, cocinaban todos o quien cocinaba cotidianamente?

(V): Nosotros ahora nos juntamos, como somos 3 hermanas nada más, nos juntamos las 3 y cocinamos, hacemos algunas salteñas, unas empanadas, a veces ellas también hacen pizzas, y mi me dicen, vos hacete sopa de maní.

(I): ¿Cómo hacen las empanadas salteñas?

(V): las empanadas salteñas las hacen....la masa nomás cambia. Porque la masa viste le echan ese condimento amarillo, como los pimentones que se venden pero amarillo. Con eso hacen la masa. Y el relleno lo hacen con pollo y carne picada.

(S): Y el picante de pollo, para que nos queden bien definidos los ingredientes usados; vos me contabas que usabas Morrón, tomate, cebolla, ajo y los condimentos, usas comino y cual más?

(V): Si, uso comino y ají namoto.

(I): Es el ají dela mala palabra?

(V): No, no es ese. Eso da sabor, igual que el caldo gallina. Son blanquitas, una vez mi mama se equivocó pensando que era sal fina y le echo (reímos).

(S): y que le da sabor?

(V): Si, le da sabor picante, un saborcito rico, no picante, viene en polvo, como sal fina.

(S): y alguna aromático usan?

(V): Orégano para pizza o para picante de trigo

(S): ¿y el picante de trigo como lo haces?

(V): trigo con carne, habas, secas, y así con condimentos igual, comino, ajínamoto, igual todo.

- (S): ¿es como el picante de pollo la cocción?
(V): No, lo hacen todo junto, es como un guiso, pero le llaman picante de trigo.
(S): El trigo lo cocinan graneado como el arroz?
(V): no así nomás, se hierve, se hierve eso con la haba seca, la tenes que remojar, la tenes que pelar y tirarlas a la olla. Se desgrana sola la haba, entonces la misma haba le da sabor. Es riquísima la haba. Nosotros lo juntamos y lo sacamos, lo que no quieren para el mercado lo comemos nosotros.
(S): Volviendo a la cooperativa, ¿tienen maquinarias, algún implemento o compra de insumos compartidos?
(V): lo que nosotros tenemos de maquinaria tenemos nosotros, antes de la cooperativa ya teníamos nosotros. Y el tractor, ese si lo compartimos todos. Va rotando. El tractor y algunas máquinas que no tengo, entonces lo traigo acá, la husmeadora. Marino la usa, encima a Marino lo pusieron de presidente de la cooperativa ahora.
(S): ¿Quién es Marino?
(V): Es mi cuñado. A él lo pusieron de presidente asique anda con todo eso.
(S): ¿Cómo se llama la cooperativa?
(V): Motomendez.
(S): ¿Cocinas algo para vender en la feria? Alguna conserva...
(V): No, nos dejan vender porque como somos verduleros viste, no podemos; ni fruta nos dejaban vender. Siempre los clientes nos pedían frutas y nunca nos dejaban vender, hasta que después nos dijeron que traigamos naranja, banana, pero y frutilla, nada más. La frutilla está complicada porque está muy húmedo el tiempo, llueve mucho. Está complicado todo. Tenía que sembrar haba y no pude.
(S): ¿de qué parte de Bolivia son Vir?
(V): de Potosí.
(S): Y viajas cada tanto a tus tierras?
(V): No tengo a nadie allá, ya estamos todos acá.
(S): y el idioma quechua lo usan? Hablas?
(V): Si, hablo quechua, con mi mamá hablo quechua. Habla todo el tiempo quechua mi mama, con sus nietos.
(S): Y le entienden a ella?
(V): Si, los chicos le entienden a mi mama.
(I): después que hablamos el otro día, se algunas palabras, a ver, vos corregime; malcu=condor y quenti=Colibrí. Bueno, yo dije un par (Risas). Por ahora esas.
(V): mi marido, Elias, estaba el otro día y mi mamá dice "Chamoyancuña " y el me pregunta pregunta ¿Qué dijo?, porque no le entiende a mi mama. Y yo le traduzco "están viniendo".
(S): ¿Al repollo lo usan en algo? Están hermosos
(V): el blanco uso, en ensalada, el colorado no me gusta.
(S): ¿Son muy distintos en sabor los dos?
(V): si, a me gusta el sabor de este, del blanco.
(S): ¿y no lo has cocinado?
(V): No, nunca lo hice. Yo escuche que hacían sopa de eso, pero como nunca hice, no sé.
(S): Y hacen chucrut con el repollo blanco.
(V): si, si el chucrut.
(S): ¿y acá tuviste maíz (refiriéndome a unos surcos con rastrojo)?
(V): si, el pisingallo y el maizon.
(S): y lo usan al maizon?
(V): Si, hacemos humitas.
(S): como las hacen?

(V): cosechamos no muy duro, las molemos y después con grasa de chanco y queso, lo preparamos. Lo hacemos hervir. Lo hacemos en su chalita; las “cartitas” le dice Elías. Él dice así, vamos a hacer las cartitas.

(S): Y hierven la hoja?

(V): Eso es para ponerlo al horno, con las chalas se hacen cartitas. Cuando podemos hacer, hacemos.

(S): ¿Siempre con el maizon?

(V): Con el maizon, sí. Con otro no, mucho líquido tiene el maíz, el maizon es más seco, entonces es más rico. La humita es con el maizon

(I): Y cocinan entre todos o cocinas vos sola?

(V): entre todos lo hacemos. Yo sola no. vienen y hacemos comida. A veces hacemos tamales con el maíz seco.

(S): ¿y cómo son?

(V): también igual. Lo preparamos la masa, la carne de chanco la hacemos hervir y con esa misma agua hacemos la masa. Primero pelamos el maíz, lo pelamos con cal y después lo hacemos.

(I): ah, ¿se pela el maíz? O sea, está el maíz seco, se pela con cal y ahí queda la parte interna del grano.

(S): ¿y cómo se pela? De un día para el otro?

(V): no, en el día. Vos lo pones agua que vaya calentando, le pones u poquito de cal después tiene que hervir un ratito, lo sacas y salen solas las cascaritas.

(S): y eso es para armar la masa?

(V): si es para la masa, después lo tienen que moler y preparamos los tamales.

(I): y el maíz se hierva con el agua donde se cocinó el chanco.

(V): Si, con eso se prepara.

(S): y la carne se usa para Tamal?

(V): sí, se pone en el medio como las empanadas. Pero bueno los que los van preparando van probando el relleno (Risas).

(S): se prueba, como prueban las verduras antes de salir al mercado. (Risas)

(V): sí, claro. Se prueba todo.

(S): y si, ¿son los beneficios del que cocina!

(V): y si!! (Risas).

(S): y el cerdo solo lo hierven y lo condimentan o va solo?

(V): lo condimentamos con comino y cebolla. Por eso la cebolla esta en todo. Y después eso lo ponemos al medio.

(S): y puerro, ajo usan?

(V): Ajo si, usamos mucho, pero puerro no.

(S): y de comida dulce que sos de comer o de prepararte.

(V): de calabaza hice un año, la Guillermina me ayudo. Estuvimos como medio día cocinando.

(S): dulce de calabaza?

(V): si, de calabaza y sino con el anco.

(S): y como lo haces?

(V): lo pelamos y lo hacemos hervir con azúcar. Agua, azúcar y zapallo. 40 minutos más o menos. Y después hay que fijarse como está. Guillermina ponía una cucharadita en un plato y le pasaba el dedo por el medio y si se juntaban, le falta cocinar.

(S): Si, es el punto mermelada. También se hace en almíbar.

(V): Ah sí, eso tenía que venir a enseñarme, pero nunca vino, ahora me dijeron que está muy ocupada.

(S): Bueno podemos organizar un día y hacemos los zapallos en almíbar. Yo no me acuerdo exacta la receta, pero se cortan en cubos, en cuadrados, se dejan en agua y cal

de un día para el otro, y al otro día lo cocinas con agua y azúcar, como un almíbar y los cubos se cocinan sin que se desarme, porque la cal le hace como una “pared”, queda duro por fuera y cuando lo comes adentra estasúper tierno. Riquísimo.

(V): si ella nos dijo que nos iba a enseñar. Tenemos que juntar los frascos, pero no pudo venir más.

(S): por acá en la zona tenes vecinos productores?

(V): si, hay más para allá.

(S): acá están re cerca de todo, está el hospital a unas cuadras, la avenida.

(V): si está el hospital, todo. ¿Se quieren sacar un repollo para llevarse?

(I): y bueno, vamos a llevarnos uno. Lo cosechamos.

(S): ¿Cómo te das cuenta cuando están?

(V): y lo apretas, cuando esta duro es cuando ya está, si le falta está flojito. Se te hunde el dedo.

(I): el otro día estuvimos cosechando amaranto, todos juntos.

(S): ahhqué bueno!, y con amaranto has preparado algo para comer?

(V): Todavía no. limpie un poquito, pero todavía no estoy haciendo nada.

(I): ya sacaron la semilla?

(V): un poquito si saque, pero lo demás sigue ahí colgado.

(S): ¿y has comido amaranto?

(V): no, nunca.

(S): escuchaba el otro día, que se puede hacer graneado. Amranto graneado, como el arroz.

(V): lo que pasa es que saltan todos como el pisingallo.

(I): vos me hablaste de quínoa graneada.

(V): Si, la quínoa si! Pero el amaranto el otro día Marino agarro, viste que él siempre es curioso, agarro y llevo a la olla y la empezó a fritar. Y empezaron a reventar como el pisingallo. Y después puso a la mesa y dijo coman, así lo comíasElias, le pregunto. Y él respondió: “Si, así me hacia mi mamá”. Yo decía por dentro que no se podía hacer como la quínoa, pero no dije nada y le empezó a explotar. Con la quínoa si se puede hacer. Es lindo el color que tiene, a mí me gusta el color, mi hermana se llevó semillas porque le encanta para tenerlo de adorno.

(I): y las chicas del grupo no sabes si sembraron?

(V): no, no sé.

(S): antes tenían invernáculo?

(V): si teníamos, pero el temporal lo destrozó todo.

(I): allá está el “Yacón”?

(V): está floreciendo. Son como papas chiquitas. Marino dice que no lo conoce, pero Elias si lo conoce, porque en Tarija dice que hay.

(S): y como se come?

(V): crudo, dice que no se come cocida, se come así la papita.

(I): y todavía no probaron?

(V): No, pero dicen que es dulce, parecida a la ajipa dicen. Se come como una manzana. Yo no lo conocía, pero Elías si lo conoce. Tiene que florecer y cuando ya pasa se puede cosechar el tubérculo.

(S): y como se siembra por tubérculo o por semilla?

(V): Víctor trajo como unos brotecitos para sembrar. Tarda mucho. Se come tipo fruta.

Indira y Virginia dialogan sobre una actividad que se realizó el verano pasado que se hizo con un tipo de papas....

(V): a me encantan más que las otras papas, me gustan estas las “collarejas”.

(I): y esas también son de allá de Tarija? ¿Y cómo la trajeron?

(V): Si, de Tarija. Elías lo trajo, trajo medio kilo, primero daban chiquititas, las guarde y después fue dando más grandecitas y ahora da más grande. Son riquísimas.

(I): Y como las hiciste?

(V): así, hervidas con cáscara y después las como con queso.

(I): Vamos a ver el amaranto que se está secando?

(V): si, vamos.

(S-I): mira! Un montón. Que buen sistema de secado. (Ramilletes colgados secándose al ambiente)

(V): y después de seco los limpio. Ya tengo como 2 kilos limpios. Los tiro al aire como una lluvia y se va limpiando, porque la cascara es livianita, asique con una brisa se limpia.

(S): Bueno Vir, muchas gracias por haberme recibido y por habernos compartido esas ricas comidas.

(V): mira, acá tengo cayote, lo saben usar, también se usa para dulce.

CASO III -Susana-

Susana me recibe en su casa de Colonia Urquiza, me espera con unos mates dulces, así nos presentamos y comienza a contarme un poco su historia, su llegada a La Plata...

(SU): Susana-(SE): Sebastián

(SU): Bueno, en 1969 vinimos de Santiago del estero la familia completa, el año que viene va a ser 50 años. Empezamos a trabajar de medieros en una quinta, vinimos con esa idea. Éramos chicos, yo tenía 10 años, y pensábamos que veníamos a una quinta, nosotros quinta le llamamos a los frutales, cosas grandes...y vinimos a acá y nos encontramos con la lechuga (risas). Vos te imaginás nuestra moral a donde se fue, llorábamos por estar de vuelta en casa, porque eso no nos gustaba.

El primer trabajo que me mandaron hacer a los 11 años, había escuela, había de todo en la quinta, todavía mi hermano trabaja en la quinta, hace 50 años, de la empresa "Los tilos", tenía alrededor de 200 familias, tenía mucha gente trabajando. Vivíamos bien, tranquilos, en casa nuestra, nos dieron una casa, con baño, piso, todo. Allá en Santiago no teníamos eso. Era un cambio enorme para nosotros. Y ahí, tuvimos nuestro primer contacto con esto de la quinta.

El primer trabajo que me mandaron hacer, como vinimos en pleno julio eran épocas de almácigo, me mandaron a sacar ortigas del almacigo de tomate platense. En ese tiempo se producía solo tomate platense, porque era lo único que había. Cuando te pones viejo te pones melancólico, te pones a pensar lo que hiciste en tu vida y te acordas de los pequeños detalles que quedan guardados en tu cabezota, digo yo en el "disco rígido". Queda guardado ahí. Y bueno ahí empezamos a trabajar la quinta. Te puedo decir que la quinta desde siempre.

Los grandes trabajaban y los chicos iban a la escuela, pero la economía nuestra, imagínate, éramos 11 personas en la familia, éramos muchos, había que trabajar, por lo menos 7, y ahí se terminó la escuela, se terminó todo, a trabajar, a ganarse el peso. Y a partir de ahí tengo contacto con la quinta. Y ahí conocimos lo que era una tarta de acelga, las chauchas hervidas. **A partir de lo que producíamos empezamos a conocer otras comidas, nosotros allá no las conocíamos.** Te digo que dos/tres años antes de venirnos para acá, pasaba un verdulero, yo era muy chica, y a mí me daban una monedita de 10 centavos semanales, y yo con esa monedita me la guarde como un mesa, la llevaba y la traía, hasta que me compré un tomate, lejos de elegirme con esa monedita una manzana o algo, como yo era una apasionada del tomate...me compré un tomate con esa monedita. Al tomate lo tengo grabado como si fuera que es un gen mío.

(SE): ¿Tenés grabado el sabor de ese tomate?

(SU): Tenía grabado el sabor de ese tomate. El primer año que cosechamos tomate, sentir el sabor de tomate y comer tomate, te digo que nos pescamos hasta una que otra diarrea, por culpa del tomate. Y bueno a lo largo de la vida, crecí, me fui, volví, me fui de mi casa, volví de vuelta, me fui, me case. Siempre con la quinta. Siempre. De empleada o de lo que sea, siempre en la quinta.

(SE): ¿y ustedes cuando empezaron a producir, como pensaban la producción, según lo que...

(SU): No, en realidad cuando empezamos con mi marido, esto era una empresa familiar. Que ya ellos eran quinteros, te digo que ellos fueron los primeros quinteros de la Colonia Urquiza, mis suegros. Ellos ya producían tomate, acelga, lechuga, zapallito, todas las verduras que te puedes imaginar. Todo lo que se produce en el cinturón hortícola. En ese tiempo no se compraban semillas, entonces había un saber que era muy importante, el saber de cuanto tiempo te dura una semilla, como se hace y todo eso, cuando me case, mi suegro me lo fue pasando de a poco, cada vez que iba a hacer algo; porque yo siempre fui "metiche", esas personas que tratan de aprender lo que el otro hace, iba y preguntaba, a mi suegro, y me decía toma esto te va a durar tanto tiempo y si la quería probar, el Poder de germinación y todo, y así aprendí de muchas cosas.

Luego trabajábamos con insecticidas, trabajamos a veces, estando los chicos y todo. Ahora dicen "el boliviano es sacrificado", nosotros éramos lo mismo. Llevábamos los chicos en un cajón en la quinta y ellos llenos de barro, con la inconciencia de que los insecticidas te hacen mal. Nosotros pensábamos que pasaban 5 días y se iba. Sabíamos que hacía mal pero pensábamos que pasaban unos días y se evaporaba, y no era así. Yo te digo que yo venía a darle la teta a los chicos, venía toda sucia, me daba una lavada, me sentaba y le daba la teta, son inconciencias mismas del no haber. Ahora hay mucho para saber, mucho para aprender. El que no aprende es un cerrado. Hay mucha información. Y hay mucha información buena que te conducen a buenas cosas.

Por ejemplo antes no sabías como hacer una tarta y ahora tenes 200 cocineros en la televisión que te enseñan cómo hacer una tarta. No termina en cortar y traer la verdura a la casa. Te digo que yo nunca fui cocinera, siempre fui trabajadora de la quinta, después de casarme tuve que aprender. Primero donde fui a torturar a la gente donde trabajaba, porque trabaje en casa de familia dos años. Me quisieron muchísimo, siempre fui una persona tranquila y le hacían papas fritas que ni los perros la comían. Nunca me gusto la cocina y no me gusta. Ahora, si vos me das y me decís vamos a cocinar para 15-20 personas, te las hago con mucho gusto. Me gusta estar con gente, de tener gente al lado, eso me encanta.

LA COCINA COMO ENCUENTRO

(SE): ¿Y si hay un encuentro grande, que cocinas?

(SU): hago ravioles, canelones, me encanta hacer cosas elaboradas. Que te lleve si es posible dos días de trabajo.

(SE): ¿El relleno con que lo haces?

(SU): ¿sabes que es lo que me gusta de la cocina? Ir a cortar las cosas de la quinta, traerlas, lavarlas, prepararlas y hacerlas. Por esa razón hago y vendo salsa y dulce de tomate platense. Porque yo al tomate hago la semilla, lo siembro, lo cuido, lo planto, lo atiando, lo cosecho, luego lo traigo a la casa, lo cocino, lo elaboro, voy y lo vendo. Termino todo el ciclo. Me encanta el ciclo. Yo siempre les digo a los chicos que aprendan algo para hacer, cuando ustedes no tengan, tengan algo para salir. Por ejemplo, en el invierno no hay cosas en la quinta, no hay mucha entrada de dinero si no tenes un sueldo, pero siempre les digo. Yo hacía salsa en el verano y en el invierno salgo a vender, viene gente de buenos aires a buscar, de todos lados. Buscan 15-20 botellas de salsa, y ya con eso tenes una entrada de dinero. Tenes la alcancía de la abuela que sirve. Siempre estas

sacando de lo mismo, sacas de tu quinta para poner en tu alcancía. Está bien, tenes que trabajar el doble, pero si te das mañana y tenes paciencia, vas.

(SE): Susana, ¿Esas salsas de tomate, como fueron apareciendo?

(SU): las aprendí de mi suegra. A las trompadas con mi suegra, pero aprendí. Otra no le quedaba, necesitaba ayuda para cocinar porque éramos muchos en la casa. Un año estuve viviendo con mi suegra, por suerte fue un año nomas. Fueron como 50 años. Ellos acostumbraban a hacer para los amigos, por ejemplo, iba el doctor y le daban 10 botellas de salsa, se acostumbraba mucho, el doctor le daba remedio y ellos le daban salsa. Yo siempre digo que mi suegra fue una drogadicta recetada. Porque cuando se iba a ver el médico, se venía con una bolsa de remedios. Yo era todo lo contrario, yo iba al yuyo. El doctor chapatin me hace acordar a mi suegra. Y así, en ese entonces me enseñó a hacer la salsa mi suegra.

El primer año que nos independizamos con mi marido, hicimos salsas, las pusimos todas acostaditas, y por ahí nos íbamos y hacían “Pummm”, se explotaban las botellas, porque como las tenias que atar, nosotros la atábamos mal. Al no saber atarlo, la presión que hacia la salsa que se descomponía, explotaba y manchaba todas las paredes. Y por ahí 10-15 botellas se perdían, y ahí venia mi suegro con su santa paciencia; mi suegro estuvo 9 años en la guerra, eso le ayudo a ser paciente; y venía y decía. “Chicos, algo hicieron mal, muitomal”, la próxima vez les va a salir mejor, nunca te decía que estaba mal. Y así aprendimos a hacer la salsa, ya a partir de ahí empezamos a hacerla solos. Los primeros años nos explotaban algunas, nosotros sabíamos que se le hacía musgo a la salsa; sacabas lo verde de arriba y lo podes usar, lo cocinas de vuelta. También nos enseñó el que no hacia mal.

Nunca pude aprender a hacer las tartas, era para perros, mi comida era horrible. Iban a la casa de la abuela y se comían todo, y mi comida no la comían, me daba una bronca; pero bueno, mi comida era horrible. Siempre estábamos en la quinta y ellos sacaban y comían, siempre todo natural. Mis tres hijos y los primos se juntaban en la quinta y hacían desastres. Estábamos todos juntos, era una empresa familiar.

Después se subdividió, estábamos al lado, pero cada uno producía lo suyo. Andábamos bien, vivíamos de la quinta, pero vino el tiempo de Alfonsín y como empresa no podíamos seguir, era mucho lo que teníamos que pagar de impuestos. Mi cuñado tuvo la gran idea de separarnos, nosotros no queríamos. Pero bueno, seguimos trabajando los dos solos, teníamos un empleado. Yo trabajaba en la quinta y él iba al mercado. Venia mi cuñado, mis hermanos, cuando necesitaba ayuda y la pasábamos.

(SE): ¿En el mercado donde vendían ¿

(SU): en el mercado vendíamos en Playa libre. Eso llego hasta el año 90 y pico, luego entraron los bolivianos, al entrar ellos en el mercado, lo pasaban por arriba a mi marido, y le compraban a ellos hasta que mi marido se cansó, se pudrió de pelear con ellos. Luego entregaba verdura en el mercado pero no vendía allí. Nosotros siempre fuimos de perdida, porque nosotros estúpidos, los italianos, les enseñamos a los otros a trabajar, y los otros cuando vinieron nos pisaron la cabeza, aprendieron...porque son.... (Omito comentarios)

Nosotros a la quinta, la compramos, la trabajamos, pero nos la ganamos, nadie nos dio nada. Y ahora resulta que después del todo sacrificio que hiciste, trabajaste toda tu vida, sabes que anduviste a las 2-3 de la mañana con tus chicos llorando atrás tuyo, hiciste la tierra y viene el otro y dice que no lo dejan plantar o hacer. Nosotros vivimos siempre con dignidad. Sabías que el peso que comíamos, era ganado. En ese tiempo el respeto por el otro, era otro tipo de respeto, ahora no se respeta al otro, si le podes pisar la cabeza, mejor. Antes se daba trabajo para ayudar, los italianos siempre fueron muy considerados en eso. Yo pienso que a la gente de tu país la tenes que respetar. Yo no puedo ir a otro país a exigir algo, porque mi honor no me lo permite, hay gente que la ve torcida. Mi

sobrino esta en España trabajando, hace 10 años, se compró una casa, pero trabaja mucho, eligió trabajar así.

(SE): Susana, cuando vos arrancaste con la salsa de tomate, ¿Arrancaste para vender o para consumo propio?

(SU): no, hacíamos para la familia.

(SE): ¿y cómo empieza, entonces, a entrar en el mercado?

(SU): en 1999, con lolo garat y otros ingenieros de agronomía, hicieron el proyecto de recuperación del tomate platense. Porque vos sabes que el tomate platense (TP) estuvo desaparecido 15-20 años, nadie lo producía. Se aparecieron con esta idea de recuperar la semilla y como yo amé siempre el tomate platense, me encanto. Antes ibas caminando por la calle, y como no había invernáculo, se hacía al aire libre, había un olor a tomate en el ambiente...no se degradaba la tierra tanto, se hacia otro uso. Antes trabajar en la quinta irmás confortable. El invernáculo es más calentito, pero elijo trabajar a campo. Y se sentía el olor de las verduras, íbamos a cortar apio y se levantaba el aroma a la verdura fresca cortada, esos aromas que llevo grabados en el alma, en el disco rígido; y ahora no. en el invernadero pones un apio que esta mejorado, un tomate que no tiene sabor, que lo sacan verde o le ponen hormona para que madure y madura horrible. Yo siempre le digo a la gente, ¿ustedes quieren comer tomate? No compren fuera de temporada, no es algo para comer en invierno.

(SE): ¿Cuándo recordas el olor a tomate, que recuerdos te trae?

(SU): A cosa linda. A calor, a sabor, un sabor que solamente, ahora, el TP, lo tiene.

(SE): ¿Ustedes la semilla como la van manejando?

(SU): mira... yo hace 19 años tengo la semilla. Trato, en el sembradío, si siembro otro tomate, a veces pongo cherry, que no estén muy cerca, saco para semilla, lejos del cherry, porque si no se te cruza, se te va a haciendo un mejoramiento genético; el sabor nunca pierde, ha cambiado un poco de forma pero el sabor no se pierde. Cuando hacemos la salsa, guardamos para semilla. Yo regalo semilla. El martes pase por el municipio y en turismo hacen una muestra de provincias y hacen una muestra de TP, que yo les regale, y la regalan a nombre de la municipalidad. Mi nombre ni existe. Pero bueno, yo no pierdo, yo me voy a ir de esta vida feliz porque cumplí.

(SE): Tu hijos trabajan en la quinta?

(SU): no, no. mi hija se casó con un chico que trabaja en un harás. Y ahí está. Tienen su casa, sus cosas, pero viven ahí, vive tranquila.

(SE): ¿La salsa de tomate como la preparas? Si es que querés compartirlo.

(SU): mira, la mejor salsa de tomate que podes sacar es cuando el tomate madura en la planta. Que vos vas lo juntas y elegís el tomate. Lo dejas entre 2 y 3 días después de cosechado. Tiene ese sabor que le da el sol, el sol le eleva los azucares. Yo probé con otras maduraciones, lo hice con tomate comprado y la salsa no tiene el mismo sabor. La salsa de tomate platense es dulce.

Después de esos días lo cortamos, lo ponemos en las bolsas de lona de papa, para que escurra, 2-3 hs. Y luego lo traemos a dentro y lo pasamos por la procesadora.

Para escurrir le ponemos un poquito de sal para ayudarlo a que libere el agua nos quedamos con la pulpa. Y después lo envasas. Nosotros para hacer 90 botellas somos 3 personas; uno que corta, el otro que pone en la máquina y otro que envasa. A la mañana tenemos 2-3 hs. De corte, lo ponemos a reposar, almorzamos y a la tarde tres horas más. Una vez envasado, lo llevas al caldero, tenemos los tambores de aceite de 200 lts., pones las botellas con tela intercalando con las botellas, para que no se golpeen y la llenas de agua, unos 10 cm. que sobrepase la última botella y encendes el fuego, una vez que empieza a hervir lo mantenes por 45'-1 hora y lo dejas así. Hasta que amanezca. Al otro día antes que salga el sol, no sé porque razón si sacas la salsa cuando sale el sol, se te corta. No sé qué ciencia hay pero pasa eso. Yo lo he dejado y se corta, pasa el agua y la

pulpa se va a arriba. Una razón que pase eso es por mal escurrido, y otra es por esta razón. En la facultad me enseñaron que la tengo que sacar inmediatamente, pero a mí no me pintó, lo hice así un año y se me explotaban las botellas, entonces no me convenía. Yo pongo 96 botellas en el caldero y si se me revientan, no me conviene.

(SE): como las tapas?

(SU): Con la tapadora, si la tapas con corcho la tenes que atar como los italianos, te saca ampollas hacerlo. Mi cuñado nos ayuda, el aprendió a atar. El hervor tiene que ser suave.

(SE): los ingredientes, entonces, son el tomate, la sal....

(SU): y una hoja de albahaca, no te olvides la hoja de albahaca. A la gente le gusta. Para mí no le da ningún sabor, pero está.

(SE): y también cultivas la albahaca.

(SU): claro. Hay que hacer albahaca. Ahora no tengo semilla de albahaca. Siempre guardo, pero anduve media jodida de salud. Ya salí de eso y ahora estoy retomando.

La receta del tomate es esa, no es gran cosa. El dulce de tomate también, ahí te digo. Es: azúcar, tomate y un chorro de limón para sacarle brillo, en 10 kg de tomate, el jugo de 1 limón. Me llevó 8 años para sacar el color del tomate, o me salía oscuro o me quedaba claro, o le faltaba cocción, siempre fallaba en algo. Y ahora no. erraba en la cantidad, y cuando más pones, más tiempo de cocción tenes. El nivel de grados brix tiene que ser de 6,5, para que se conserve, si esta por debajo no se conserva, siempre que lo hice me salió alrededor de ese valor.

(SE): que proporción de azúcar usas?

(SU): El 50%.

(SE): y al tomate lo escurris como la salsa?

(SU): si, también. No se pica, se corta. Porque si lo picas vas a llegar a una mermelada y no vas a llegar nunca al punto. Yo soy muy aprendiz y lo he hecho, asique fui aprendiendo. Así aprendes lo que no tenes que hacer, es más importante que lo que tenes que hacer. En conservas, es más importante saber lo que no tenes que hacer, para no hacer contaminación cruzada. No elaborar otra cosa paralelamente.

Este año me llamaron de la Universidad para pedirme consejos, yo soy una persona que termine las primeras nomas, y que te vengan a pedir consejos.... O sabes cómo está mi ego ahora. Los chicos que conozco de agronomía, vinieron a charlotear y aprendieron, ese es el valor más grande que uno se lleva cuando te pones viejo. Te vienen a consultar algo porque de un lado se quemaron los ojos con los libros y yo le enseñé el otro lado, que te vengan a pedir consejos es muy bueno. De la universidad me vinieron a preguntar cómo podemos hacer para aprovechar el agua de lluvia, y yo les dije, mira estamos en invernadero, le mostrás lo que ves siempre y que ellos te podrían hacer lo que alguna vez pensaste o viste de cómo se desaprovecha la energía. Y ahorras agua, aprovechas el terreno, un montón de cosas que podes hacer mejorando una cosa. Y lo sabes porque observaste.

Ahora el único que me consulta es mi nieto, que está en la agraria haciendo la secundaria, y le va bien porque me consulta. Uno sabe porque viviste, aprendiste, y aprendiste porque uno le prestó atención a lo que hizo. Hay que ir recogiendo cada frutito. Del malo aprendes lo que no tenes que hacer y del bueno podes aprender más.

(SE): ustedes son descendientes de Italianos?

(SU): mi marido, yo no, yo soy descendiente de aborígen. Mi mamá era hija de aborígenes del chaco. Ahora me olvide que tribu, y mi papa descendiente de españoles. Español alto rubio, precioso.

Siempre hay que aprender. Si vos ves que alguien hace algo mejor que lo haces vos, anda y aprende y si ves a alguien que lo hace de otra forma y vos lo haces mejor, anda y enseñale. Yo hice cursos de todo, de manejo de alimentos, de monitoreo de plantas,

como 50 cursos. Yo siempre tuve ganas de seguir estudiando pero no pude ir a la escuela, pero nunca deje de aprender.

(SE): la quinta ahora está en producción?

(SU): no, vamos a producir en verano nomas, ya estamos grandes. Estamos jubilados, asique alguna entrada tenemos. Yo tengo artrosis.

También hago salsa Kétchup, licores de mandarina, de naranja, de kinoto.

(SU): Vamos al terreno así ves como está.

A mí me encanta la cocina porque sé de donde vienen los alimentos. Siempre tengo mi huertita, pero ahora ya no la tengo muy presente.

Se observan todos los invernáculos destrozados por temporales, el municipio les otorgará créditos para volver a construirlos.

En la recorrida me muestra el almacigo de TP. Vemos la huerta para consumo propio casi abandonada, con grilo y nabiza. Se observa menta ("plaga"), y dice:

(SU): estoy observando algo que es que si a la menta no le llegan insectos, si la pongo cerca del cultivo, repele. Hago licor de menta.

(SE): como lo haces?

(SU): lo dejas macerando en alcohol por 15 días, lo filtras dos veces, lo dejas reposar 4 días y lo seguís filtrando, cuando lo pasas a un frasco y arriba no queda ninguna aureola de nada, ahí ya está filtrado, y le pones alcohol al 25%. Cada 4 litros de agua le pones 1 de alcohol.

¡Hemos hablado de todo!

CASO IV -Crónica del Taller de cocina con productoras del CHP-

El pasado 26 de junio de 2018, se realizó un Taller de cocina llamado "Cocinando con nuestros cultivos" con la Asociación de productores/as hortícolas "San Roque" de Abasto y dos técnicos, Soledad y Juan del programa Cambio Rural perteneciente al INTA. En dicho taller participé de invitado, cumpliendo el rol de observador-participante, con el objetivo de poder analizar posteriormente el encuentro y volcar así lo interpretado al Trabajo Final de Carrera. El grupo que asistió al taller se conformaba en su totalidad por mujeres, de origen boliviano y argentino, el objetivo del encuentro fue poder dar a conocer los usos potenciales de los cultivos presentes en el/los establecimiento/s productivo/s. Este taller surge de una demanda por parte del grupo hacia los técnicos, se escucha en un momento: "con el objetivo de aprender a cocinar nuestros cultivos. Algunos de los que cultivamos y cuidamos, no los consumimos." Se eligió arrancar con los cultivos de hojas, por la época.

Comenzamos con una ronda de presentación, teniendo como consigna el nombre y lo que nos gusta cocinar. Las comidas que fueron revelándose fueron: tartas de verduras, platos con carnes, dulces, asado, Guiso de lentejas, sopa de maní, tarta de pollo, sopa de trigo (Charo), bocadillos, etc. muchas recetas típicas de sus lugares de origen y otras más popularizadas en Argentina.

Las productoras van comentando de a poco como se relacionan con la cocina, todas cocinan, pero la totalidad no sabe usar las especies cultivadas presentes, sí las conocen y han escuchado sobre las mismas.

A lo largo del taller se fueron generando distintos diálogos y se pudieron rescatar las siguientes frases o fragmentos de diferentes relatos de las participantes del taller:

"a mí no me gusta cocinar nada"

"Yo hago sopa de maní, bife. Sí se hacer, pero a veces no tenes y no estás haciendo, hago ensalada rusa. Cuando vivía con mi hermana, ella me enseñaba de todo. Pero después deje de cocinar. Mi sobrina apenas lee una receta, se la aprende. Ahora ya deje

la cocina, lo hago más simple porque trabajar la quinta lleva mucho tiempo, llego y hago un bife. Mi sobrina me reta que no cocino, hace la pizza de la masa. Le sale bien.”

“Me llamo Alejandra y me gusta cocinar la comida boliviana más que todo, picante de pollo, ají de arveja, falso conejo, sopa de maní, pero quiero aprender la tarta de acelga, una vez probé y estaba riquísima, pero no se hacer, quiero aprender.”

“Soy macarena, soy argentina, a mí me gusta comer y me gustaría aprender el matambre relleno. Y quiero también aprender a hacer la tarta de acelga, yo no conocía la comida boliviana, lo que más me gusta es la sopa de maní.”

“Yo cocino pero no me salen ricas las comidas. Lo que me gusta comer es el picante, verduras.”

“Me gusta cocinar de todo. Me gusta comer comidas con mucha carne, por ahí la verdura también, pero a mis hijos no les gusta.”

“La sopa de maní se hace con maní pelado remojado en agua, y se pone a hervir licuado a la olla con agua y se le agrega cebolla, carne, zanahoria y a lo último algunos fideos, si quieres. Queda riquísimo”

“A mí me gusta el brócoli”

Luego comienza Soledad (Técnica) a explicar la manipulación de los alimentos cosechados, puntos de higiene a tener en cuenta, días transcurrido desde la aplicación de algún producto fitosanitario (Período de carencia).

Se resalta la importancia de conocer lo que cultivamos: yo cultivo, lo cuido y lo consumo, poder aprovechar lo que tenemos. La importancia de comer diversificado, de incorporar verduras a nuestra dieta diaria.

Soledad lee un fragmento de una chacarera:

La agricultura es la vida
y el don que se extiende a la eternidad.
Felicidad que se obtiene al comer
el fruto que la madre tierra da.

Se pasa a comentar brevemente las propuestas para cocinar en el taller: Tarta de acelga, tortilla de espinaca y empanadas de espinaca y salsa blanca. Se comentan los ingredientes y se resalta: “Todo esto lleva cebolla, hay que ponerle sabor a la verdura de hoja, se le pueden agregar condimentos varios. Pero no puede faltar la cebolla.” Toda la comida fue elaborada en el taller por los técnicos y por las productoras. Los vegetales fueron cosechados el día anterior en las quintas de las participantes, fueron: acelga, espinaca, verdeo, cebolla. Se fueron organizando según funciones, de lavado, de corte y de cocción.

Se va preparando y cocinando todo de a poco hasta poder armar las tartas, la tortilla y las empanadas. Se llevaron a cocción. Luego de un tiempo se trajeron los preparados ya cocidos, nos reunimos alrededor de la mesa y nos dedicamos a degustar de lo realizado.

Se rescata la importancia de poder tomarse un tiempo para una misma. Más allá de la familia, aprovechar este espacio como propio.

Quedó establecido que habrá un segundo taller donde se compartirá alguna comida típica de Bolivia.

Las especies vegetales que se mencionaron y se han podido rescatar fueron durante la recorrida por la quinta, sede del encuentro, fueron:

- Acelga
- Espinaca
- Remolacha
- Cebolla
- Verdeo

Conservación y sustentabilidad. Saberes culinarios en el Cinturón Hortícola Platense. Su aporte a la conservación de la agrobiodiversidad.

- Zanahoria
- Puerro
- Brócoli
- Coliflor
- Perejil
- Albahaca
- Ají
- Arveja
- Maní

Tabla de datos

CASO I

EspecieC ultivada	Varieda d	Presente/PI anificada	Autoco nsumo	Ve nta	Mencionado enrecetas	Usoculi nario	Parte utilizada
Tomate	Semillalt aliana	Planificado	si	si	No	si	Fruto
Batata	Hojacor azon	Presenteyac osechado	si	si	Si	si	Raíz
	Pata de rana	Presenteyac osechado	si	si	Si	si	
	Naranja	Presenteyac osechado	si	si	Si	si	
Ajídulce		Presenteyac osechado	si	si	Si	si	Fruto
Repollo		Planificado	si	si	Si	si	Hojas
Cebolla		Presentecult ivada	si	si	Si	si	Bulbo
Verdeo		Presentecult ivado	si	si	Si	si	Bulbo y hojas
Grilo		Presentecult ivado	si	si	Si	si	Hojas
Acelga		Presentecult ivado	si	si	Si	si	Hojas
Perejil		Presentecult ivado	si	si	Si	si	Hojas y tallos
Rúcula		Presentecult ivada	si	si	No	si	Hojas
Rabanito		Presentecult ivado	si	si	No	si	Raíz
Apio		Presentecult ivado	si	si	Si	si	Hojas
Alcaucil		Presentecult ivado	si	si	Si	si	Bracteas y yemasflorales
Zapallo	Turco	Presenteyac	si	si	Si	si	Fruto

Conservación y sustentabilidad. Saberes culinarios en el Cinturón Hortícola Platense. Su aporte a la conservación de la agrobiodiversidad.

		osechado					
Zapallo	Anco	Presenteyac osechado	si	si	Si	si	Fruto
Remolacha		Presentecult ivada	si	si	No	si	Raíz
Berenjena		Planificada	si	si	No	si	Fruto
Maíz	Dulce	Planificado	si	si	Si	si	Fruto

Especie sembrada	Modo de obtención de semilla
Tomate Italiano	Traída por un ingeniero desde Italia
Batata "Hojacorazon"	Traída por un ingeniero desde Corrientes
Aj dulce	La conservan, se las dio un vecino hace muchos años
Repollo	Semillera
Cebolla	Semillera
Verdeo	Semillera
Grilo	Conservan-Intercambio
Acelga	Semillera
Perejil	Semillera
Rúcula	Semillera
Rabanito	Semillera
Apio	Semillera
Alcauciles	Conservan y multiplican
Zapallo Anco	Conservan
Zapallo Turco	Conservan
Remolacha	Semillera
Berenjena	Semillera
Maíz	Conservan

CASO II

Especie Cultivada	Variedad	Presente/Planificada	Autoconsumo	Venta	Mencionado en recetas	Usoculinarario	Parte utilizada
Tomate	Híbrido	Planificado	Si	Si	Si	Si	Fruto
Batata	Pata de rana	Presenteyac echado	Si	Si	Si	Si	Raíz
Morrón	Híbrido	Planificado	Si	Si	No	Si	Fruto
Repollo	Blanco	Presentecultivado	Si	Si	No	Si	Hojas
Cebolla	blanca	Presentecultivada	Si	Si	Si	Si	Bulbo

Conservación y sustentabilidad. Saberes culinarios en el Cinturón Hortícola Platense. Su aporte a la conservación de la agrobiodiversidad.

Verdeo		Presentecultivado	Si	Si	Si	Si	Bulbo y hojas
Grilo		Presentecultivado	Si	Si	Si	Si	Hojas
Acelga		Presentecultivado	Si	Si	Si	Si	Hojas
Perejil		Presentecultivado	Si	Si	Si	Si	Hojas y tallos
Rúcula		Presentecultivada	No	Si	No	No	Hojas
Rabanito		Presentecultivado	No	Si	No	No	Raíz
Brócoli		Presentecultivado	Si	Si	Si	Si	Boton floral
Zapallo	Kabutiá	Presenteyacos echado	Si	Si	Si	Si	Fruto
Remolacha		Presentecultivada	Si	Si	No	Si	Raíz
Maní		Presentecosechado	Si	No	Si	Si	Semilla
Berenjena		Planificada	Si	Si	No	Si	Fruto
Maíz	Choclodulce	Planificado	No	Si	No	Si	Fruto
Maíz	Maizón	Planificado	Si	No	Si	Si	Fruto
Yacón		Presentecultivado	Si	No	No	Si	Raíz/tubérculo

Cultivos tradicionales bolivianos

Especie sembrada	Modo de obtención de semilla
Batata	Semillera
Repollo	Semillera
Cebolla	Semillera
Verdeo	Semillera
Grilo	Conservan-Intercambio
Acelga	Semillera
Perejil	Semillera
Rúcula	Semillera
Rabanito	Semillera
Apio	Semillera
ZapalloCabutiá	Conservan
Remolacha	Semillera
Berenjena	Semillera
Maíz-Choclos	Conservan

Conservación y sustentabilidad. Saberes culinarios en el Cinturón Hortícola Platense. Su aporte a la conservación de la agrobiodiversidad.

Maní	Conservan
Tomate	Semillera
Morrón	Semillera
Yacón	Conserva y multiplican

CASO III

EspecieCultivada	Variedad	Presente/Planificada	Autoconsumo	Venta	Mencionado en recetas	Usoculinario	Parte utilizada
Tomate	Platense	Planificado	Si	Si	Si	Si	Fruto
Tomate	Cherry	Planificado	Si	Si	Si	Si	Fruto
Acelga		Presentecultivada	Si	Si	Si	Si	Hojas
Espinaca		Presentecultivada	Si	Si	Si	Si	Hojas
Albahaca		Planificada	Si	Si	Si	Si	Hojas
Nabiza		Presentecultivada	Si	Si	No	Si	Hojas y Raíz

Especie sembrada	Modo de obtencion de semilla
Tomate Platense	Conservan
Tomate Cherry	Conservan
Acelga	Conservan-PROHUERTA
Espinaca	Conservan-PROHUERTA
Nabiza	Intercambian
Albahaca	Conservan-PROHUERTA

CASO IV

EspecieCultivada	Variedad	Presente/Planificada	Autoconsumo	Venta	Mencionado en recetas	Usoculinario	Parte utilizada
Acelga		Presente	No	Si	Si (propuesta del taller)	No/Si (en el taller)	Hoja
Espinaca		Presente	No	Si	Si (propuesta del taller)	No/Si (en el taller)	Hoja
Remolacha		Presente	No	Si	Si (propuesta del taller)	No	Raíz
Cebolla		Presente	No	Si	Si (propuesta del taller)	No/Si (en el taller)	Bulbo
Verdeo		Presente	No	Si	Si (propuesta del taller)	No/Si (en el taller)	Hojas

Conservación y sustentabilidad. Saberes culinarios en el Cinturón Hortícola Platense. Su aporte a la conservación de la agrobiodiversidad.

					del taller)	taller)	
Zanahoria		Presente	No	Si	No	No	Raíz
Puerro		Presente	No	Si	No	No	Hojas
Brócoli		Presente	No	Si	No	No	Flor
Coliflor		Presente	No	Si	No	No	Flor
Perejil		Presente	No	Si	Si (propuesta del taller)	No/Si (en el taller)	Hotas y tallos
Albahaca		Mencionada	No	Si	No	No	Hojas
Ají		Mencionado	No	Si	No	No	Fruto
Arveja		Mencionada	No	Si	No	No	Semilla
Maní		Mencionado	Si	No	Si	Si	Semilla

GENERAL

Productor/a	Conoce lo que cultiva (SI/NO)
Gladys	SI
Luis	SI
Virginia	SI
M1	NO
M2	NO
M3	NO
M4	NO
M5	NO
M6	NO
M7	NO
Susana	SI