

Buenos Aires

16 de noviembre de 2010

Algarroba: una sinuosa trayectoria

Sebastián Carenzo

Doctor en Antropología de la Facultad de
Filosofía y Letras de la Universidad de
Buenos Aires e Investigador del Consejo
Nacional de Investigaciones Científicas y
Técnicas (CONICET)

El artículo aporta elementos conceptuales y metodológicos sobre una experiencia de investigación – acción respecto a las trayectorias sociales de la algarroba en el Chaco argentino.

“...acá en la colonia se pensaba que juntar algarroba era cosa de hambrientos, nos decían que parecíamos aborígenes, que porque no hacíamos otra cosa...”

El algarrobo blanco (*Prosopis alba*) es una de las especies más representativas de los bosques nativos de la denominada región Chaqueña de Argentina, siendo reconocida especialmente por su madera oscura y resistente. Esta leguminosa es apreciada localmente por su abundante fructificación, ya que provee vainas de color medio marrón, conocidas con el nombre de algarroba, que presentan alto poder nutritivo y un agradable sabor dulce-achocolatado. Estas vainas contienen importantes valores de carbohidratos, minerales, vitaminas, fibras y proteínas.

Para las comunidades de pueblos originarios y de “campesinos criollos” que habitaron históricamente estos ambientes de monte, los algarrobales resultaron desde siempre una verdadera reserva energética de alimentos y biomasa combustible, que les permitía afrontar el largo y seco invierno, además de estar simbólicamente cargados de significados que hunden sus raíces en las culturas locales de estos grupos y que refieren a la importancia que han tenido estos árboles para garantizar la continuidad de sus sistema de vida.

Sin embargo, en la actualidad estas poblaciones atraviesan un período de fuertes transformaciones, vinculadas a la incidencia del proceso de transformación estructural de la agro-ganadería chaqueña y que se expresa en el avance de la frontera agropecuaria, la concentración de la propiedad rural, la deforestación masiva y la pauperización de las condiciones de vida de estos pueblos a medida que se transforman de productores primarios en asalariados rurales precarizados, como varios estudios lo han descrito. Uno de los fenómenos que evidencia en forma más significativa esta transformación, se relaciona con la creciente homogeneización y empobrecimiento que muestra el patrón alimentario de estos grupos indígenas y campesinos del Gran Chaco.



Redescubriendo la algarroba en el chaco formoseño

En nuestro trabajo de recuperación y reconstrucción de la trayectoria social de las prácticas y representaciones vinculadas a la algarroba, definimos tres momentos históricos que dan cuenta del recorrido histórico de este alimento a través de diferentes contextos de significación que han condicionado su valorización para los distintos grupos sociales involucrados en su producción y consumo. El primero, situado durante la época colonial, cuando se produce un primer encuentro entre los grupos indígenas y los colonizadores europeos (misioneros, funcionarios y militares). Un segundo momento se ubica temporalmente a partir de la finalización de las campañas militares a inicios del siglo XX y que redujeron a los pueblos indígenas promoviendo la re-ocupación del suelo por parte de migrantes europeos y “criollos” y, finalmente, un tercer momento que refiere al uso contemporáneo de este alimento entre las familias “criollas” del chaco formoseño.

A partir de este punto focalizamos la reconstrucción de la trayectoria de la algarroba a través de las prácticas y representaciones presentes en “campesinos criollos” de Ibarreta, Provincia de Formosa, relevadas a través del trabajo de campo efectuado durante las algarrobadas realizadas entre 2003 y 2006.

La localidad de Ibarreta se sitúa en la zona central de la provincia, representando en el pasado un importante punto de confluencia de las diversas corrientes migratorias de provincias y países limítrofes. En este complejo proceso de re-poblamiento se conjugaron diferentes tradiciones culturales vinculadas a la producción, distribución y consumo de alimentos, favoreciendo la mixtura de los saberes indígenas de aprovechamiento integral del bosque con aquel conocimiento práctico de los agricultores paraguayos, ganaderos salteños, santiagueños y correntinos, y en menor medida con la lógica técnico-económica del capitalismo agrícola aportada por los colonos europeos. Las y los participantes de la experiencia promediaban los 50 años, presentando una relación de parentesco directo con aquella primera generación de pobladores “criollos” que se asentaron en esta zona de la provincia.

Existe una fuerte relación entre la genealogía de las familias de “campesinos criollos” y su relación con la algarroba. Aquellos “campesinos” cuyos antepasados provenían de la zona del chaco seco localizada en Salta y Santiago del Estero, tenían mayor conocimiento de los usos humanos vinculados a la algarroba, incluyendo nombres y procedimientos de las preparaciones. En contraste, quienes descienden de migrantes del área de influencia guaraníca de la provincia Corrientes y de Paraguay no contaban con un saber especializado al respecto. En general reconocían el empleo de frutos del algarrobo para elaborar alimentos para consumo humano, pero no se referían a estos como parte de las prácticas de alimentación familiares en el pasado reciente.

Todos estos factores coadyuvaban para que estos criollos, principalmente ganaderos, reconvirtieran sus planteos productivos, otorgando un lugar preeminente a la actividad agrícola vinculada al cultivo de fibra. De este modo, el algodón se estableció en sus economías domésticas como principal actividad de renta. Sin embargo el desarrollo de la actividad agrícola no se circunscribió a este cultivo únicamente, ya que el aprendizaje de nuevas destrezas, la mecanización de sus explotaciones y la consolidación de la infraestructura predial (alambrados, represas, etc.), favorecieron el desarrollo de cultivos de huerta y chacra destinados al consumo doméstico. En tal sentido, este proceso pudo derivar en un incremento del consumo doméstico de vegetales cultivados como maíz, mandioca, batata, porotos, zapallos y calabazas, desplazando progresivamente aquellas prácticas basadas en la recolección de frutos del monte como fuente de nutrientes origen vegetal, tales como la algarroba.

En el imaginario local, el trabajo agrícola representaba el camino hacia el progreso y el bienestar de la sociedad moderna; en cambio, las prácticas de recolección remitían al antiguo mundo indígena. A nivel local la distancia social existente entre gringos, criollos y aborígenes se hacía cada vez más amplia y exacerbada. En tal sentido pensamos que en forma progresiva y casi inadvertida, el consumo de algarroba y de otros bienes alimenticios obtenidos a través de la recolección, adquirieron un marcaje moral negativo del cual era preciso comenzar a diferenciarse.

Lo alimentario resulta un ámbito privilegiado para dar cuenta de la incidencia de criterios culturales en la construcción social de representaciones sobre las prácticas productivas. Las formas efectivas que asume la alimentación del grupo familiar expresan una serie de valoraciones sociales acerca de su

status en la estructura social local. De aquí que tanto la desvalorización de un modelo de alimentación basado en prácticas de recolección, como la revalorización del esfuerzo productivo como mediación previa y obligatoria del acto de consumo (modelo agrícola), reflejan una serie de representaciones que legitiman o no un modelo de sociedad dominante: en el caso puntual de la algarroba implicó el pasaje de lo aleatorio a lo previsible. La alimentación de la familia ya no podía depender de aquello que la naturaleza pueda ofrecer; sino de la voluntad y la capacidad del hombre por dominar y transformar la naturaleza, a través de una aplicación cada vez mayor de la ciencia y la técnica al hecho productivo.

De la *añapa* al Nesquik

En forma complementaria al abandono y reemplazo de alimentos como la algarroba en sus dietas cotidianas, estos grupos fueron incorporando nuevas prácticas de consumo, centradas en productos industrializados que más allá de su calidad nutricional proveían la marca de un status social diferente. La mayoría de los entrevistados que hicieron referencia al uso histórico de la algarroba por parte de sus padres y abuelos, no incorporaban este alimento dentro de las prácticas alimentarias de sus propios núcleos domésticos.

A través del recuerdo de su infancia aparece esta referencia a una versión de la *añapa*, donde la algarroba era mezclada con leche. De esta forma se obtenía un alimento sumamente energético y de agradable sabor, ya que su preparación con harina tostada realza la nota chocolatada que poseen estos frutos. Esta misma preparación fue señalada en otras entrevistas como un alimento habitual en el seno de estas familias. Sin embargo, es llamativa la referencia comparativa con el Nesquik (cocoa en polvo) ya que refleja una cierta equivalencia entre ambos alimentos, y más significativa aún es la confirmación que sus hijos sólo consumen este último producto y que nunca probaron la *añapa* de leche.

El ejemplo del reemplazo de la algarroba por la generalización del consumo de alimentos industrializados se produce en un contexto signado por la creciente monetarización de sus economías domésticas y la degradación de su situación socio-productiva en general. Si bien en un principio este mayor acceso al dinero estuvo dado por la orientación de su producción hacia los cultivos de renta como el algodón, en las últimas décadas ha cobrado una importancia creciente la venta de su fuerza de trabajo en ocupaciones poco calificadas, ya sea en otras explotaciones de la localidad o bien migrando hacia otros ámbitos urbanos y rurales. En ambos casos se produjo una mayor dependencia del mercado, tanto de productos como de trabajo como requisito para garantizar la reproducción social de estas unidades. Esta dependencia afecta especialmente la capacidad productiva de las mismas, ya que implica por ejemplo la ausencia temporal de los individuos económicamente activos que salieron buscar empleo fuera del predio. Al producir menos alimentos destinados al consumo familiar y disponer de mayor circulación de dinero, se incrementó la compra de bienes de consumo, que en el caso de los alimentos reemplazaron a otros que antes se producían localmente.

El caso de la algarroba es especialmente significativo ya que evidencia en forma tangible una tendencia preocupante en relación a la pérdida de diversidad en el patrón alimentario local. Aquellos productos provenientes de la recolección en el monte, como la algarroba, fueron las primeras manifestaciones de este proceso; sin embargo en los últimos años también está afectando a otros productos agrícolas tradicionalmente cultivados en la localidad, como el maíz amarillo y la mandioca. Ambos constituyen productos representativos de la dieta tradicional de estos grupos, sin embargo los datos obtenidos en el trabajo de campo indican cada vez son producidos por menos cantidad de familias. El maíz amarillo es el preferido para fabricar harina con la cual se elabora un plato típico denominado “sopa paraguaya”, sin embargo su producción local es cada vez menor, siendo reemplazado por harina de maíz industrializada proveniente de pequeños establecimientos agroindustriales localizados en grandes ciudades como Resistencia, en la Provincia de Chaco. Aunque se reconoce su calidad deficiente, estos productos se obtienen a un precio económico en los “boliches” del pueblo, registrando una demanda creciente. Por otra parte en el pueblo es cada vez más frecuente el reemplazo de la mandioca, por la papa proveniente de la provincia de Buenos Aires que se obtiene en forma regular durante todo el año en las verdulerías locales.

Pan para los hombres, algarroba para las vacas

El progresivo abandono de la utilización de la algarroba para la alimentación humana contrasta con su utilización en la alimentación animal. El consumo de frutos nativos por parte del ganado criollo, representa una práctica extendida sobre toda la región chaqueña, especialmente en el denominado chaco seco, donde incluso buena parte de la recolección de la algarroba tiene por objeto suplementar la escasa disponibilidad de pastos durante la época seca. Todavía hoy en la zona oeste esta forma de alimentar el ganado está asociada a un conjunto de prácticas culturales que incluyen la recolección, el almacenamiento en silos y el racionamiento para lograr su consumo diferido en el tiempo.

En el marco de estos sistemas productivos campesinos y correlativamente con la desvalorización de su uso para la alimentación humana, la algarroba reafirmaba su importancia como insumo forrajero; debido principalmente a su alto valor nutricional y su costo nulo. Sin embargo, esta utilización también demostraba una progresiva transformación ya que actualmente no se asocia a la realización de una recolección orientada a este fin, sino que se deja que los animales la aprovechen por sus propios medios, mientras deambulan libremente por los ambientes de monte.

Valorando la algarroba

Los primeros esfuerzos volcados a recuperar la práctica de la recolección de la algarroba como una actividad organizada en forma colectiva en el ámbito de Ibarreta comenzaron en 2003. Acompañados por técnicos del Grupo de Estudios sobre Ecología Regional (GESER), unas cincuenta familias de “campesinos criollos” ya venían participando en otros proyectos relacionados a revalorizar los ambientes de monte como espacios privilegiados para desarrollar una producción sustentable y diversificada.

Al inicio la participación fue muy escasa, ya que no era considerada una actividad propia de “criollos” sino de “aborígenes”, por cuanto su puesta en práctica implicaba la posibilidad de ser socialmente estigmatizados en un medio donde la distancia social existente entre ambos grupos es muy marcada pese a que buena parte del sector de “campesinos criollos” se halla cada vez más pauperizado en sus condiciones de vida. Por otra parte se reconocía el valor forrajero de la algarroba, aunque sin asociarlo a una actividad productiva realizada por el grupo familiar: “cuando el algarrobo frutea, ahí va sola la vaca.” era el comentario repetido al mencionar el tema en las entrevistas.

En tal sentido, los técnicos de GESER comenzaron a desarrollar una serie de capacitaciones teórico-prácticas relacionadas con la puesta en valor de los productos no maderables que podían obtenerse de los ambientes de monte, haciendo especial énfasis en aquellos frutos que servían para la alimentación humana y animal. Estas reuniones funcionaron como espacios de reflexión colectiva en relación a las representaciones que los campesinos tenían del monte y de sus recursos potenciales, permitiendo analizarlas críticamente en función de las prácticas concretas de uso de estos ambientes.

Estas actividades servían de marco preparatorio para el desarrollo de las algarrobadas al acercarse el mes de noviembre. La experiencia práctica de realizar en conjunto la recolección, el secado y molido para obtener harina, y posteriormente elaborar alimentos con ella, resultó clave para fortalecer el reconocimiento y revalorización del rol de estos frutos en la dieta cotidiana doméstica: por una parte la recuperación de la algarroba como alimento y por otra su proyección como alternativa productiva en el marco de estas economías domésticas.

Más allá de la importancia que tiene para estas familias la recuperación de la harina en sus prácticas de consumo y de la posibilidad de incorporar una nueva alternativa productiva desde la cual generar ingresos, queremos finalizar destacando la importancia de participar en un proceso colectivo que implica coordinar los esfuerzos de diferentes unidades productivas en pos de un objetivo común.

Es necesario recuperar las prácticas históricas para ponerlas en valor en un nuevo contexto social, esto es dar cuenta de las resignificaciones de las que es objeto por parte de los propios “campesinos”, evitando de este modo caer en un enfoque esencialista que termina inmovilizando la rica dinámica de creación y atribución de sentidos por parte de estos grupos.



Diálogos Textos breves sobre desarrollo rural solicitados por el IPDRS

En el mismo sentido, el involucramiento de organismos técnicos que impulsan el desarrollo de experiencias de producción y comercialización de la algarroba, alcanzando nuevos escenarios territoriales, implica la participación de nuevos actores en la construcción de representaciones relacionadas con este alimento: los consumidores urbanos que participan de las redes de comercio justo. Estos últimos aportan una valorización basada fundamentalmente en los atributos nutricionales y organolépticos de la algarroba, incorporando nuevos marcos de referencia para su puesta en valor.

Nota de edición:

El presente artículo está basado en el documento *La sinuosa trayectoria social de la “algarroba” en el chaco formoseño*. Si se quiere acceder al documento completo, ingrese a la sección Biblioteca de esta misma página web www.sudamericarural.org.