



Schiavoni, Gabriela

Entre organismos y artefactos : la calificación de alimentos de la pequeña agricultura



Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Argentina.
Atribución - No Comercial - Sin Obra Derivada 2.5
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/2.5/ar/>

Documento descargado de RIDAA-UNQ Repositorio Institucional Digital de Acceso Abierto de la Universidad Nacional de Quilmes de la Universidad Nacional de Quilmes

Cita recomendada:

Schiavoni, G. (2016). *Entre organismos y artefactos: la calificación de alimentos de la pequeña agricultura. Redes*, 22(43), 65-92. Disponible en RIDAA-UNQ Repositorio Institucional Digital de Acceso Abierto de la Universidad Nacional de Quilmes <http://ridaa.unq.edu.ar/handle/20.500.11807/1125>

Puede encontrar éste y otros documentos en: <https://ridaa.unq.edu.ar>

ENTRE ORGANISMOS Y ARTEFACTOS: LA CALIFICACIÓN DE ALIMENTOS DE LA PEQUEÑA AGRICULTURA*

*Gabriela Schiavoni***

RESUMEN

Este artículo focaliza en los procesos de calificación de los alimentos provenientes de la pequeña agricultura. Los alimentos son considerados mixtos estables de naturaleza y cultura que la industrialización convierte en objetos técnicos cuya circulación masiva depende de la puesta en red con el laboratorio.

La calificación es un acuerdo general que demanda establecer un formato duradero del objeto en evaluación. Describimos la trayectoria iniciada a fines del siglo XIX de dos productos de nuestra región de estudio (yerba mate y mandioca), estabilizados siguiendo una lógica industrial. Finalmente, nos detenemos en el tema de la producción y comercialización de alimentos en fresco por parte de pequeños agricultores en la provincia de Misiones, fenómeno que data de las últimas décadas del siglo XX y principios del XXI. La débil conexión con las tecnociencias y el carácter escasamente institucionalizado de estos objetos plantea la posibilidad de formas alternativas de calificación.

PALABRAS CLAVE: ALIMENTOS — TECNOCIENCIAS — AGRICULTURA FAMILIAR — CALIDAD

* Una versión preliminar fue presentada en las Jornadas “Saberes que desbordan. Intersecciones entre conocimientos expertos y sentido común”, organizadas por el IDES y la UNSAM en noviembre de 2015 en Buenos Aires.

** Conicet, Universidad Nacional de Misiones. Correo electrónico: <gacha@arnet.com.ar>.

INTRODUCCIÓN

La intervención del conocimiento científico estuvo en la génesis de la noción de calidad alimentaria, establecida a partir de la industrialización y el ingreso de la química a lo agroalimentario. Desde fines del siglo XIX, los códigos alimentarios instituyeron las propiedades generales de los alimentos sobre la base de cualidades propicias a garantías públicas, respondiendo a presiones de comerciantes e higienistas (Stanziani, 2005). La exigencia de definir e identificar sustancias mediante análisis químicos, y no solo organolépticos, transformó los alimentos en objetos tecnocientíficos.

Nuestro trabajo describe las formas a través de las cuales adquieren la condición de alimentos los productos de la pequeña agricultura, tomando en consideración el vínculo con las tecnociencias y con los procesos de industrialización. La argumentación está basada en el trabajo de campo realizado con familias productoras de la provincia de Misiones, en el nordeste de la república Argentina. A partir del siglo XX, estos agricultores se desempeñaron como proveedores de materia prima para las agroindustrias de yerba mate, almidón de mandioca, tabaco y té. En las últimas dos décadas se han volcado a la producción de alimentos en fresco que son comercializados en forma directa en las ferias francas.

En términos generales, la alimentación se volvió una actividad racional a fines del siglo XIX. En analogía con la zootecnia y la agronomía, se trató de extender a los humanos la precisión alcanzada en la higiene alimentaria de las plantas y los animales domesticados con el fin de obtener mayores rendimientos (Bruegel, 2013).

Si bien estableció la hegemonía de los humanos, la ontología naturalista de la modernidad reconoció la existencia de un componente físico que los situaba en un *continuum* material con los organismos más modestos y los objetos no vivientes. Tal como constatan los personajes de Flaubert, “hay que hacerse a la idea de que nuestro cuerpo contiene ‘fósforo como las cerillas, albúmina como la clara de huevo, gas hidrógeno como las farolas’” (en Descola, 2012: 262).

En consonancia con este enfoque, los procesos fisiológicos y las necesidades orgánicas se cuantificaron y normalizaron en las últimas décadas del siglo XIX. La representación de los alimentos en calorías y macronutrientes (valores energéticos y tenor en proteínas, lípidos y glúcidos) se difundió junto con la práctica de medir el peso de los seres vivos, haciendo que la balanza “deje de ser un instrumento exclusivo de banqueros y orfebres” (Canguilhem en Depecker, Lhuissier y Maurice, 2013).

Los alimentos se convirtieron en artefactos, neutralizando su condición de organismos vivientes y su carácter perecedero. Los saberes espontáneos de la cocina fueron exteriorizados y explicitados en tecnologías. En París, durante el siglo XIX la leche devino un objeto fabricado, con miras a satisfacer un mercado en creciente expansión impulsado por la urbanización y el trabajo de las mujeres fuera del hogar. Las prácticas de conservación y distribución se enmarcaron en procedimientos técnicos y la denominación del producto se codificó.^[1] En 1880, en París, cada vendedor de leche recibía la visita de inspectores equipados con un lacto densímetro y un termómetro (los alimentos refrigerados deben conservarse a una temperatura entre 0° y 7°, en la que las bacterias cesan de multiplicarse). La leche no refrigerada, de aspecto azulado y de baja densidad (peso inferior a 1,029 g/ml) era decomisada.

Los rótulos de identificación determinaban los componentes, participando de un movimiento general de cuantificación que extendió a los profanos los hallazgos de la química moderna, con la expectativa de modificar hábitos y evitar falsificaciones. Los alimentos así descriptos podían ser comparados y sustituidos, asimilando el estómago humano a un laboratorio.

Una nueva relación con los alimentos en tanto objetos de consumo se consolidó a fines del siglo XIX y principios del XX. Como observa Strasser (1989), a propósito de los Estados Unidos:

Inicialmente clientes, comprando los objetos de la vida diaria a artesanos y comerciantes conocidos, los americanos se volvieron consumidores. Compraron y usaron productos masivos como participantes de un mercado nacional (...) en asociación con grandes compañías (...), organizadas de manera centralizada. De este modo se volvieron dependientes de bienes complejos provenientes de fuentes distantes (Strasser, 1989: 15-16).

Los nuevos productos, en algunos casos versiones empaquetadas de alimentos conocidos, expresaron esta transición. Así, Crisco, una grasa vegetal sólida enlatada difundida en 1912, considerada mejor que la manteca o la panceta de origen animal y aceptada como *kosher*,^[2] “puede ser entendido

[1] Este proceso de normatización de los alimentos recién se efectuó en la Argentina mediados del siglo XX. El Código Alimentario Argentino tiene como antecedente el Reglamento Alimentario (decreto 141/53) retomado por la Ley 18.284 de 1969, reglamentada en 1971 y cuyo anexo es el texto del código.

[2] La dieta *kosher* sigue las leyes dietéticas judías que constan en el Levítico. La palabra designa los alimentos aptos para el bienestar físico y espiritual.

como un artefacto de cultura (...), una cultura basada en nuevas tecnologías y estructurada por nuevos hábitos personales y nuevas formas económicas” (Strasser, 1989: 5).

DE LA COCINA AL LABORATORIO: LOS ALIMENTOS COMO OBJETOS INDUSTRIALES

En tanto mixtos estables de naturaleza y cultura, los alimentos son una vía de constitución de lo humano y por ello la cocina desempeña un lugar esencial en la filosofía indígena americana (Lévi Strauss, 1978: 166). La estabilización coagula puntos de un campo de fuerzas y la persistencia no se deriva de la aplicación de un diseño cultural sobre una materia inerte.

Lévi Strauss resume en tres términos la relación naturaleza-cultura a propósito de los alimentos: lo cocido, lo crudo y lo podrido. Lo crudo no existe en estado puro como opuesto a lo cocido (los alimentos deben lavarse, cortarse, etc.). A su vez, lo podrido, un proceso natural, es admitido como forma dirigida de transformación. De este modo: “el arte de la cocina no se sitúa por entero en el campo de la cultura. La cocina responde a las exigencias del cuerpo y se halla determinada en sus modos por la manera particular como [...] se efectúa la inserción del hombre en el mundo; situada pues, entre la naturaleza y la cultura representa más bien su necesaria articulación” (Lévi Strauss, 1968: 55).

La corta duración de los alimentos los sitúa desfavorablemente como fuente de valor; la cocina extiende su existencia, proporcionándoles una nueva calidad. Así, en un estudio realizado en Melanesia en 1980, las batatas eran consideradas parte del conjunto de ítems perecederos e indistintos, que pertenecían a las mujeres y que actuaban como apoyo de la riqueza durable de los hombres, compuesta por cerdos y objetos que se contaban por unidades. Este campo de fuerzas sufría alteraciones cuando los comestibles perecederos se cocinaban o cuando la riqueza durable era gastada (Battaglia, 1991).

Otra manera de calificar a los alimentos es asociarlos a acontecimientos significativos de la vida social, apartándolos del consumo ordinario. También en Melanesia, Munn (1976) describe una valorización de este tipo a propósito de un tubérculo reservado para el consumo de las contrapartes de intercambio, que no es designado meramente como un comestible, sino con un término que significa cosas o bienes, para indicar que rinden algo más, ya que la vida de estos tubérculos se extiende al prestigio personal obtenido a través del intercambio.

La modernidad prolonga la existencia de los alimentos transformándolos en objetos industriales, distanciándolos de su condición de organismos. La química moderna entabló con la alimentación un vínculo de exterioridad, distinto del que mantenía en el siglo XVIII, cuando los saberes químicos se establecían por analogía con el proceso de digestión (la traducción del valor de los alimentos en calorías está conectada con estas imágenes; Bachelard, 1972).

La química del siglo XIX se había desembarazado de las hipótesis vitalistas, explicando los procesos como degradación de materias inertes. Las investigaciones de Pasteur sobre la fermentación solicitaron la inclusión de los no-humanos, haciendo que la química se vuelva una bioquímica. La neutralización de lo viviente y el trabajo de identificación de sustancias convirtieron al laboratorio en un eslabón insoslayable de la producción (Latour, 1983). El sentido de la palabra “sustancia” va a cambiar profundamente a partir de Pasteur “convirtiéndose en la progresiva atribución por una institución de propiedades estables vinculadas a un nombre ligado de forma duradera a una práctica, y todo ello circulando en un circuito relativamente estandarizado” (Latour, 1995: 101). Mediante la acción del científico, “los atributos, que flotaban a su antojo, pasan a ser las marcas de esencias duraderas” (Latour, 1995: 102).

La noción de calidad alimentaria tiene su origen vinculada a este estado del conocimiento científico. La calificación de los alimentos se llevará a cabo sobre la base de la atribución de determinadas propiedades esenciales. El mantenimiento de la identidad cuando se agregan materias que facilitan la industrialización, tales como las uvas secas en el vino o la grasa de vaca en la manteca, será regulado a través de convenciones que excluyen ciertas prácticas y permiten juicios de derecho. El término “manteca”, por ejemplo, deberá reservarse para designar el “producto de leche o de crema no adulterada, es decir sin mezcla de cualquier otra materia grasa u oleaginosas” (Stanziani, 2005: 181).

Los alimentos modernos son híbridos cívico-industriales cuya circulación es posible a condición de portar rótulos que declaran su identidad. Son objetos en red, que adquieren existencia pública, conectados al laboratorio. La noción de calidad alimentaria, las de tecnología e ingeniería de alimentos son solidarias de un nuevo registro de relación con los comestibles, transformados en productos con cualidades genéricas y comportamiento previsible, que permiten la coordinación con otros no-familiares, es decir, anónimos.

Este nuevo registro sustituye el vínculo de familiaridad de la cocina, asentado en el diálogo con las cualidades sensibles de los materiales, a través de gestos personales y en interacción con otros próximos.

Las biografías de los alimentos, sin embargo, raramente se inician en un diseño intelectual sino que, como sugieren las evidencias etnográficas, comienzan con maniobras de cocina, de modo que la actividad ingenieril se ejerce sobre existentes espontáneamente producidos, calificados por el uso.^[3] Así, por ejemplo en nuestro trabajo de campo en una cooperativa agrícola de la provincia de Misiones, el responsable de la planta de envasados describe la trayectoria del producto “pepinos en vinagre” en los siguientes términos: “Empezamos con la receta de la abuela. Y seguimos con eso, en más cantidad y más artificialidad. No porque le pongamos conservantes, pero en vez de la olla, usamos máquinas”.

Para caracterizar a los objetos industriales, Deforge (1990) analiza la noción de producto, gestada en contraposición a la de obra. Los productos son definidos por la ejecución maquinal, lo múltiple, lo banal y la ausencia de una referencia temporal significativa. Aun así, el producto no es la transcripción mecánica de un plan sobre una materia inerte. Es un mixto de cultura y naturaleza, que a través de un proceso de adaptación a sí mismo, vía una organización y una coherencia internas, se autorregula como un organismo, engendrando familias y *lignéas* (descendencias).

Nuestra descripción de los alimentos recupera su condición de existentes espontáneamente producidos, así como las transformaciones derivadas de su puesta en red con el laboratorio, restableciendo la continuidad entre la cocina y el laboratorio que suele ser ignorada en los estudios sobre la ciencia. La trayectoria del conejillo de Indias es ilustrativa de este recorrido: el roedor más antiguamente domesticado en las cocinas de las campesinas andinas se convierte en el primer animal de laboratorio; “de su nombre tupí *sábuja*, vía el portugués *çabuja* y el latín *cobaya* de los naturalistas del siglo XVIII proviene la palabra francesa ‘*cobaye*’, sujeto de experimentación” (Digard, 1992: 256-257).

Si seguimos la recomendación de Ingold (2013) de abandonar el plan como principio de acción –y de calificación de los alimentos–, y en cambio seguimos a los materiales, el mundo se presenta en constante ebullición, comparable a una gran cocina. En efecto: “En la cocina, las cosas son mezclas siguiendo diferentes combinaciones, engendrando nuevos materiales en el curso de ese proceso, que a su vez serán mezclados con otros ingredientes en una transformación sin fin” (Ingold, 2013: 226). En la cocina, como en el tejido, se opera por proximidad: a partir de referencias locales y congeniando con las tendencias anarquistas de los materiales, conociendo las sustancias por

[3] El enfoque de las biografías o trayectorias de las cosas pone el acento en el proceso de individuación de los objetos, considerando su identidad como un devenir (Appadurai, 1991).

su apariencia o el modo en que reaccionan cuando son mezcladas, calentadas o enfriadas. El que hace está implicado en el mismo sistema que el material con el que trabaja; su actividad no se ejerce desde afuera, transformando, sino que es parte de la autotransformación del propio sistema.

LA COMPLEMENTARIEDAD DOMÉSTICO-SILVESTRE EN LA GÉNESIS DE LOS PRODUCTOS

La imposición de un diseño humano sobre la naturaleza inerte está en la raíz de la noción occidental de domesticación. El vínculo entre lo silvestre y lo cultivado es concebido en términos de oposición y el valor aumenta a medida que nos alejamos de los constreñimientos de la naturaleza. Pensar esta relación de un modo menos dicotómico permite advertir que la complementariedad entre lo doméstico y lo silvestre abre el espacio para formas alternativas de calificación que explotan el costado silvestre de lo cultivado, otorgando relevancia al lugar y a la diversidad biológica.

En la región amazónica, las investigaciones subrayan el interés de superar la dicotomía que se establece frecuentemente entre los espacios vírgenes y los antropizados, relativizando la distinción entre las “poblaciones tradicionales” y los “colonos pioneros”. En efecto: “el uso de categorías fijas puede ocultar las relaciones complejas que los agricultores de los frentes pioneros mantienen con su ambiente” (Eloy y Empeaire, 2011:72).

La complementariedad entre las áreas silvestres y los campos cultivados fue sugerida por Haudricourt (1964) a propósito de la agricultura de tubérculos en Nueva Caledonia. En este modo de reproducción, a diferencia de la agricultura de semillas, en cada estación son cultivados fragmentos de los mismos individuos. La diversidad que no obstante exhibe la agricultura de vástagos tiene su origen en los espacios “asilvestrados” de los terrenos en barbecho. En efecto, la extracción de tubérculos nunca es completa y los retoños que permanecen pueden florecer y producir nuevos individuos. Esta capacidad generativa de los espacios silvestres tiene su correlato en la reproducción social: así como el origen de un nuevo clon se remonta a una planta silvestre (proveniente de terrenos en barbecho), el origen de un nuevo clan se remonta a un extranjero que se cultiva. Un proceso semejante ocurre con la mandioca, en las tierras bajas sudamericanas. Empeaire y Peroni observan para el caso de Brasil:

Aun cuando la multiplicación de la mandioca a través del uso de estacas sea predominante, las especies cultivadas han conservado su capacidad de

florecer y producir semillas fértiles. Durante el ciclo de cultivo, se producen semillas originarias de cruza que caen al piso y son incorporadas al conjunto de semillas, donde entran en estado de latencia. Esta (...) latencia termina cuando se abre un nuevo rozado después de un período de barbecho de diez años promedio (Emperaire y Peroni, 2007: 765).

En la provincia de Misiones, las áreas de cultivo son denominadas por la población indígena guaraní con la expresión “Kokue”, que se puede traducir como “asentamiento abandonado” o tierra en regeneración (Keller, 2012). El cultivo efectuado en un terreno que fue dejado barbecho (sucesión secundaria) favorece el advenimiento, desde el suelo, de algunos cultígenos latentes. Esas zonas asilvestradas, en descanso o *cad-puéra* (planta cosechada),^[4] constituyen una fuente de diversidad biológica, planteando una complementariedad entre lo doméstico y lo silvestre.

Describiremos a continuación la génesis del vínculo entre lo silvestre y lo cultivado en el caso de dos alimentos primordiales de nuestra región de estudio: la yerba mate y la mandioca. La focalización en estos objetos, que no son los únicos alimentos de la producción familiar, obedece al hecho de que su conformación establece un marco durable en los procesos de calificación.

Los viajeros de fines del siglo XIX y comienzos del siglo XX registran la presencia de fábricas de fariña de mandioca y elaboración de almidón en Misiones.^[5] La explotación de los yerbales silvestres se apoyó sobre la fabricación de este alimento por parte de algunos establecimientos industriales, ya que el reglamento de yerbales (1876) prohibía la realización de rozados en los montes, de modo que la autoproducción de subsistencia quedaba excluida.

Cuando en 1914, Niklison, un inspector del Departamento Nacional de Trabajo, recorre los yerbales del Alto Paraná, incluye la fariña de mandioca en la lista de artículos de consumo obrero. Ya para ese año, consigna la autorización de hacer rozados en el monte, otorgada a los peones y la adquisición de la producción agrícola resultante, compuesta de maíz, poroto, tabaco y mandioca, por parte de las empresas propietarias (Niklison, 2009).^[6]

[4] “Capuera es un terreno que ha sido rozado, plantado y después abandonado, que la vegetación ha vuelto a cubrir” (Ambrosetti, 1892: 100).

[5] Se trata de la variedad dulce de la planta *Manihot esculenta* Crantz, que puede ser consumida sin tratamiento previo para eliminar el ácido cianhídrico.

[6] Añade que la mandioca se planta en las capueras y se consume a partir de los ocho meses de cultivada.

La posibilidad de conservarse durante largo tiempo hizo de la fariña de mandioca un alimento asociado a las expediciones guerreras en las sociedades indígenas amazónicas, que ordinariamente consumían la mandioca en fresco (Almeida *et al.*, 2009). Actualmente, en esa región, la mandioca es elaborada a escala familiar por la población campesina. Las casas de fariña son gestionadas por grupos domésticos (De Sousa y Piraux, 2015), e incluso los implementos allí utilizados son considerados familias porque viven bajo un mismo techo y se complementan en la ejecución de las funciones relativas al procesamiento de la mandioca (Velthem, 2007).

El consumo doméstico de mandioca en fresco no contempla la cosecha como un momento definido del ciclo agrícola (los órganos de almacenamiento subterráneo quedan en las plantas y se recolectan a medida que van a ser usados). En cambio, la elaboración de fariña o de almidón instituye la cosecha como un momento determinado y, en este sentido, representa un “contacto brutal con el ser domesticado [en el espacio y el tiempo]” (Haudricourt, 1962: 41), correlativa de un mayor dominio sobre la naturaleza.^[7]

A fines del siglo XIX, Ambrosetti, naturalista e iniciador de los estudios etnográficos en la Argentina, recorre Misiones y en uno de los establecimientos que visita observa una cosecha de mandioca, llevada a cabo con el propósito de fabricar almidón. Relata que: “Por el mes de junio (...) se reúnen para este trabajo el mayor número posible de mujeres u hombres, y mientras unos acarrear la mandioca del mandiocal (...) otros, rodeando la pila que se va formando, armados de cuchillos o machetes, proceden a pelarla” (Ambrosetti, 2008: 57-58).

Es decir, mientras que el vínculo entre los humanos y la mandioca consumida en fresco se enmarca en una amistad respetuosa, la fabricación de fariña y de almidón es correlativa del establecimiento de una relación de dominio derivada de la instauración de la cosecha. La elaboración convierte la mandioca en un alimento perenne, confiriéndole la condición de artefacto, apto para ser producido, almacenado y distribuido a gran escala.

En el caso de la yerba mate, la construcción del producto recorre el eje silvestre-domesticado constituyéndose como un objeto industrial a principios del siglo XX. Recolectada en forma silvestre por las poblaciones guaraníes, la propagación de yerba mate a través de semillas data del período jesuítico (s. XVII y mediados del s. XVIII), en el marco de un proyecto ten-

[7] Comparando el cultivo de tabaco con la plantación de mandioca, una agricultora comenta: “La mandioca es lindo porque no es como el tabaco que tenés que cosechar rápido y hay que poner personal. La mandioca espera y cosechás cuando podés”.

diente a instalar una agricultura sedentaria que aleje a los indígenas del monte. En Europa se la conocerá a través de la clasificación de Saint Hilaire de 1824 (*Ilex paraguariensis*).

Los científicos y naturalistas europeos radicados en Paraguay a fines del XIX redescubren la técnica de germinación de la semilla, dando inicio a la historia moderna del cultivo. Si bien los jesuitas utilizaban varias especies nativas del género *Ilex* que extraían del monte, a partir del siglo XX las plantaciones propagan casi exclusivamente la especie *Ilex paraguariensis*.

La producción de yerba mate, así como también la elaboración de almidón y fariña de mandioca, escinde en un eslabón primario a los agentes condicionados por la naturaleza (agricultores, secaderos y elaboradores de fariña), diferenciándolos de la fase propiamente industrial, de mayor valorización, identificada con los molinos, que son los encargados de la terminación del producto (molienda, estacionamiento y envasado) entablando el vínculo con los consumidores a través de la marca.

ESTABILIZAR EN CONTRA DE LA NATURALEZA: LA MEDIACIÓN INDUSTRIAL

Examinaremos a continuación el modo en que la mandioca y la yerba mate adquieren cualidades genéricas, que las transforman en productos que permiten la coordinación a gran escala con otros anónimos. Las dimensiones de este proceso están vinculadas a la disolución del lugar, la uniformización biológica, la perennización y la valorización a través del aumento de escala. Las huellas del ambiente y la historia se transforman en marcas comerciales que no requieren un arte para ser descifradas.

Aunque los bienes industriales tienen menos oportunidades de acumular una biografía idiosincrática o disfrutar de una carrera particular (la producción está dominada por recetas estandarizadas y hay una tendencia hacia la homogeneización del conocimiento técnico), cuando son descriptos históricamente exhiben las distintas fuerzas que pugnan en su constitución.

Yerba Mate

La biografía del producto yerba mate estuvo signada por el enfrentamiento entre la yerba silvestre y la yerba cultivada en Misiones. La imposición del “nuevo producto”, proveniente de las plantaciones de Misiones, de gusto suave, fue posible mediante la mezcla de yerba mate cultivada y yerba silvestre,

en una proporción de 20% y 80% respectivamente. La cantidad de palo contenida en la yerba también intervino en la construcción de la calidad. Así, en 1924, con el fin de velar por la salud pública, un decreto declaró inaptas para el consumo humano a las yerbas con más del 15% de palo. Esta reglamentación favorecía la importación de yerba mate silvestre, sin palos. Actualmente, la materia prima utilizada en la elaboración es solo cultivada.

El eslabón primario de la cadena agroindustrial (agricultores proveedores de hoja verde y secaderos) estabiliza la materia, volviéndola no perecedera, con capacidad para circular hacia los centros de valorización (molinos). Las fases de cosecha y secado de yerba mate están condicionadas por una marcada estacionalidad (están prohibidas en el período comprendido entre los meses de octubre y abril). También en los yerbales silvestres, la cosecha solo estaba autorizada de marzo a junio y el reglamento de explotación de yerbales naturales, de 1876, establecía, asimismo, que el peón debía entregar el producto estabilizado, después de efectuar la primera fase del secado (sapecado).^[8] Es decir, la responsabilidad de autonomización con respecto a la naturaleza recaía en el primer eslabón (la explotación de los yerbales naturales era realizada a través de comitivas dirigidas por un capataz contratado por el titular de la concesión).

El secado de la yerba mate pone de manifiesto el carácter difuso de la frontera entre las actividades primarias y las industriales, característico de las actividades agropecuarias. Con respecto al secado de yerba mate, un ingeniero de la Dirección de Industria de Misiones señala:

Dónde termina el trabajo agropecuario y comienza el trabajo industrial, es una cosa que no tiene un límite preciso. En la Argentina se considera que la secanza, a pesar de que utiliza procesos típicos de la parte industrial, forma parte de la actividad agropecuaria, porque si no se hace en plazos, en términos perentorios, el producto se destruye, se descompone [debe realizarse durante las primeras 24 horas posteriores a la cosecha] (Schiavoni y Fogeler, 2011).

Hasta la década de 1970, la fase de secado constituía un servicio mediante el cual el productor elaboraba el producto de su plantación (la hoja verde)

[8] El proceso de secanza se inicia con el “sapeco” de la yerba que consiste en exponer las hojas a la llama durante 20 o 30 segundos. Mediante ese procedimiento, el agua contenida en las hojas forma pequeñas ampollas que rajan la epidermis, expulsando la humedad. El término “sapeco” proviene del idioma guaraní (“Sa” significa “ojo” y “peca”/“mbecca” significa “abrir”).

y después lo vendía. A fines de esa década, los secaderos amplían su accionar, integrando tareas hacia atrás (adquieren la hoja verde en finca y realizan el servicio de cosecha), y hacia adelante (venden a los molinos la yerba canchada, esto es, gruesamente molida). Según datos recientes del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), el 87% de la producción de hoja verde es comercializada directamente a través de los secaderos.

Este cambio del rol del secadero en la cadena productiva tiene su correlato en modificaciones de las formas de representación. Así, mientras que en la Comisión Reguladora de la Yerba Mate, los intereses de los secaderos eran defendidos a través del representante de las cooperativas, en el esquema actual tienen representación propia (Schiavoni y Fogeler, 2011).

Las tecnologías desarrolladas para el procesamiento industrial, tales como las cámaras de estacionamiento (el mercado argentino, a diferencia del brasileño, consume yerba estacionada), compiten con la naturaleza, acelerando los tiempos. Como relata un ingeniero especialista en el tema:

Después de varios años [de investigación], tenemos un proceso que reproduce bastante bien un estacionamiento natural. El estacionamiento natural, que a lo mejor necesitaba 12 meses, con la cámara [de estacionamiento acelerado] en un mes y medio, dos meses, se tiene un producto bastante similar (Schiavoni y Fogeler, 2011).

La relación con el consumidor se entabla a través de la marca, identificada con el molino. La yerba mate se vende empaquetada desde fines del siglo XIX (probablemente la marca más antigua sea La Hoja, de Martin & Cia., creada en 1894).

Convertida en una actividad propia de los colonos de origen europeo (el otorgamiento de parcelas de tierra incluía la obligación de realizar este cultivo), la yerba cultivada entabla con la naturaleza un vínculo de dominación. A partir de la década de 1930, el control de la plantación sustituye la habilidad del “descubiertero”, encargado de explorar el monte en busca de los manchones silvestres (la identificación de manchas aún desconocidas otorgaba el derecho al usufructo durante el primer año).

De este modo, aun cuando la yerba mate constituye un cultivo localizado, que solo crece en una zona determinada (la provincia de Misiones y el norte de Corrientes), el lugar no ejerce un efecto significativo en la construcción del producto, que responde a una lógica industrial, basada en la cantidad, con el fin de obtener un bien de consumo masivo.

La tensión entre el arraigo y la generalidad industrial se manifiesta en la representación del producto de una cooperativa de inmigrantes suizos, fun-

dada en 1930. El nombre guaraní hace referencia a un sitio específico de la barranca del río Paraná “notable por su altura y llamado comúnmente Pypó por ofrecer en su faz señales semejantes a pisadas de animales” (Gallero, 2011: 98). A su vez, el diseño del paquete, que data de 1955 y se mantiene hasta la actualidad, tuvo en cuenta “el distintivo color rojo de la bandera suiza y las letras blancas [...] simulan la cruz central [...] Tiene un rombo amarillo, color del cooperativismo, y el mapa de la provincia de Misiones y una hoja de yerba que nacía a la altura de Santo Pipó (después se cambió por un gajo porque otras marcas tenían una hoja)” (Gallero, 2011: 97).

Del mismo modo que los manchones silvestres de yerba mate son sustituidos por las líneas de la plantación, las huellas del lugar se disuelven en marcas comerciales de validez general. Sin embargo, diversos dispositivos de arraigo de los productos agrícolas e industriales se han ensayado en los últimos años. Así, la ley de envasado en origen (2014) impide la terminación del producto fuera de la zona productora. El sello de indicación geográfica, obtenido recientemente bajo la denominación de “yerba mate argentina”, permite diferenciar la producción nacional de la proveniente de Brasil.^[9]

La yerba mate está normalizada por el Código Alimentario Argentino (artículos 1.193 a 1.198) que describe su composición en los siguientes términos: hojas desecadas, ligeramente tostadas y desmenuzadas, de *Ilex paraguariensis* Saint Hilaire (Aquifoliácea), con un porcentaje de cafeína no inferior al 0,6% y hasta un 35% de palos.

En el año 2003, la solicitud de incorporación de una variedad de yerba sin cafeína (*Ilex dumosa* o doncella) fue rechazada por el INYM, abogando por el respeto a la norma establecida por el código y concluyendo que: “la dumosa no es tóxica, pero para ser yerba no tiene cafeína” (*El Territorio*, 18 de julio de 2003). La negativa se sustentó en “la protección económica del patrimonio yerbatero argentino, porque la distribución geográfica de *Ilex*

[9] El sello de indicación geográfica “Yerba Mate Argentina” (res. 13/2016 de la Secretaría de Agregado de Valor del Ministerio de Agroindustria de la Nación) es para la categoría yerba mate elaborada con palo: 65% de hojas desecadas y pulverizadas y 35% de palo grosero y finamente triturado. La indicación geográfica registra una calidad que es atribuible al lugar (el producto puede ser producido o elaborado en un territorio determinado), mientras que la denominación de origen capta una calidad que depende exclusivamente del lugar, incluidos los factores naturales y culturales (el producto debe ser producido y elaborado en el lugar). En la Argentina solo dos productos tienen denominación de origen (salame de Tandil y chivito criollo del norte neuquino), y hay cinco que cuentan con indicación geográfica: alcauciles platenses, melón de media agua de San Juan, salame típico de colonia Caroya, cordero patagónico y yerba mate argentina.

paraguariensis abarca la provincia de Misiones y parte de Corrientes exclusivamente. En cambio la distribución geográfica de *Ilex dumosa* se remite principalmente a la República del Brasil [...], República del Uruguay y la República del Paraguay” (*El Territorio*, 18 de julio de 2003).

Los viveros de yerba mate están registrados en el Instituto Nacional que regula la actividad y actualmente suman 65. Aun así, la multiplicación no está completamente controlada. Un pequeño productor que comercializa plantines sin registro relata que: “las semillas hay que buscarlas en un yerbal viejo y la mejor es la de la yerba señorita [*ilex dumosa*], de hoja chica, pero que no cae”. Es decir, el espacio de juicio compartido que sustenta la calificación del producto yerba mate se encuentra institucionalizado y es de tipo general.

El conocimiento científico desempeña un papel relevante en su constitución. Además de las investigaciones realizadas por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria en la década de 1970 (mejoramiento genético y único banco de germoplasma del país del género *Ilex paraguariensis*), la Universidad Nacional de Misiones contribuyó con la tecnología de estacionamiento acelerado (1982), y, en las últimas décadas (1998-2012), en la Maestría en Tecnología de Alimentos de la citada universidad el 35% de las tesis realizadas versa sobre el tema yerba mate. Estos trabajos y otros realizados en el sector privado tratan de identificar en la yerba mate el contenido de nutrientes beneficiosos para la salud humana (antioxidantes, etc.).

La calificación de los alimentos industriales descansa en un dispositivo que neutraliza su condición de organismos, volviéndolos perennes. En el caso de la yerba mate, las estrategias de diferenciación apelan a reinscribir el producto en la naturaleza, especificando el origen de la materia prima (monte o campo) o las características del cultivo (yerba orgánica o biodinámica). El secado tradicional (tipo barbacuá) y el estacionamiento sin cámara también forman parte del repertorio.

Las nuevas yerbas buscan alejarse de la noción de producto y tratan de aproximarse a la de obra. Aunque se negocian a través de marcas comerciales, son ediciones limitadas, que se venden en paquetes de 500 gramos, en envases realizados con papel sin blanqueador, ilustrados con dibujos que representan escenas tradicionales de la colonización agrícola de la provincia. Algunas de estas yerbas están certificadas por entidades tales como: Organización Internacional Agropecuaria, Demeter, Letis, y Orgánico Argentina.^[10]

[10] Organización Internacional Agropecuaria y Letis son empresas certificadoras de productos y procesos que integran el conjunto de las cinco certificadoras orgánicas habili-

Los pequeños productores feriantes comercializan la yerba en forma suelta, a veces como yerba canchada, una presentación que no existe como producto industrial, ya que se trata del triturado grueso realizado en el secadero, antes de llegar a los molinos. El estacionamiento natural también es esgrimido aquí como un elemento que califica artesanalmente a la yerba

Mandioca

El perfil industrial de la mandioca se dibuja tempranamente. En los ya mencionados viajes realizados por Ambrosetti, en ocasión de visitar una quinta en la localidad de Santa Ana observa:

Además de plantación de viñas, poseía otra considerable de mandioca, de la variedad llamada carapé (baja) [...] esta clase es la que mejor resultado da en Misiones [...] La mandioca cultivada en gran escala puede llegar a ser una gran fuente de recursos [...] Dos productos importantes se extraen de la mandioca: el almidón y la fariña. La fabricación de ambos es muy fácil y requiere poco costo, prestándose muy bien a ser extraídos, ya sea en vasta como en pequeña escala (Ambrosetti, 2008: 57).

También en el Alto Paraná, en la Colonia Militar del Iguazú, describe la fabricación mecanizada de fariña de mandioca, en el ingenio perteneciente a los señores Blosset:

La mandioca tal cual se arranca de la tierra y cortada en pedazos se introduce desde el piso alto y por una escotilla a unos tambores provistos de una espiral giratoria de paletas en su interior. Dentro de esos cilindros corre continuamente agua limpia que lava las mandiocas, las que al golpearse en la espiral se descascaran, quedando peladas y limpias sin el menor trabajo. A voluntad se hacen pasar al rallador [...] La mandioca rallada se recoge en bateas cuadradas de madera, para ser transportada a las prensas que le extraen el agua y gran parte del almidón. Una vez prensada pasa a un horno especial que la tuesta (Ambrosetti, 1894: 103).

■
tadas en la Argentina. Demeter es una entidad internacional de certificación de calidad biodinámica que tiene una filial argentina. Orgánico Argentina es un logo aprobado por el Estado argentino para identificar los productos que se ajusten a lo estipulado por la Ley de Producción Ecológica, Biológica u Orgánica.

La fariña de mandioca, junto con el maíz, constituían la base de la alimentación de los peones del frente extractivo (obrajes madereros y yerbales). Ambrosetti refiere el *revirado* como un alimento habitual en la zona de San Pedro,^[11] y también Niklison relata que la alimentación obrera se basa en *revirado* y *yopará*.^[12]

A principios del siglo xx, un informe sobre investigación agrícola en el territorio de Misiones, realizado para el Ministerio de Agricultura de la Nación (Yssouribehere, 1904), destaca la importancia de la mandioca:

La mandioca es la planta más general y constituye la base de la alimentación en Misiones. Se cuentan de ella hasta 8 variedades [...] predominando las llamadas “blanca” y “carapé”, que son las más excelentes, particularmente esta última. Esta planta no solo se utiliza en la alimentación sino que da origen a una de las industrias más generalizadas del territorio: la fabricación de la fariña [...]. De la misma planta se extrae una fécula conocida con el nombre de almidón de mandioca (Yssouribehere, 1904: 77).

El informe presenta, además, uno de los primeros análisis químicos de los componentes nutricionales de la fariña de mandioca.^[13]

Paulatinamente, la fabricación de almidón se perfilará como el modo privilegiado de estabilización de la mandioca, ya que resulta un producto más afín a la lógica industrial. Esto supone entablar con la naturaleza un vínculo de mayor control, ya que la selección de variedades implicaría sustituir la práctica habitual de propagación de vástagos por la multiplicación a partir de semillas. En efecto:

[11] “Revirado: plato brasileño que se usa en viaje. Puede hacerse de cualquier carne frita o hervida que se pone en una bolsa llena de fariña” (Ambrosetti, 1892: 100).

[12] “El revirado se hace de tasajo, harina, grasa y sal [...]. El yopará es un loco más chirle y grasoso que el criollo [...]. Contiene tasajo, maíz pisado, porotos y a veces mandioca o zapallos” (Niklison, 2009: 137-138).

[13] La muestra de fariña corresponde a la tahona de Juan Barrufaldi, en el departamento de Concepción de la Sierra. Contiene: 12% de agua, 82% de hidratos de carbono, 2,8% de materias proteicas y el resto es grasa, cenizas, celulosa y azoe. El artículo 677 del Código Alimentario Argentino especifica el producto en los siguientes términos: Mandioca dulce o amarga (*Jatropha dulcis* y *J. manihot*), lavada, pelada, rallada y sometida a ligera torrefacción. Deberá presentar un color blanco o ligeramente amarillo y no dejará residuo al pasar por un tamiz de 36 mallas por centímetro cuadrado. No deberá presentar más del 15% de agua, ni de 2% de ceniza, ni una acidez superior a 0,2% expresada como anhídrido sulfúrico, ni menos de 60% de almidón y estará libre de cianógeno.

La mandioca se reproduce por estaca en todo el territorio; no conozco casos de reproducción por semilla que es el indicado para obtener nuevas variedades; variedades que convendría formar –persiguiendo el objetivo de mayor rendimiento en fécula– cuando esta sustancia haya conquistado el puesto que realmente le corresponde entre sus similares procedan de granos, como el arroz, o de tubérculos, como la papa (Yssouribehere, 1904: 140).

La propagación por vástagos presenta una base biológica estable, ya que se reproducen los mismos individuos. En cambio, la multiplicación a través de semillas permite la obtención de individuos diferentes, combinando distintas variedades para retener las características deseadas (en este caso, una mayor proporción de almidón).

A mediados del siglo xx, los colonos alemanes-brasileños del Alto Paraná instalan fábricas familiares de fariña de mandioca. Uno de ellos relata:

Éramos un montón, pero todos fabriquetas chiquitas y más sencillas... Un tal Kraus, un tal Feldmann, un tal Simon, un tal Freiburger, un Träsel de Capioví, otro en Ruiz de Montoya [...]. Se consumía más fariña, el mercado principal era Corrientes y Entre Ríos. Ahora una gran parte va a frigoríficos, fábrica de embutidos y una buena parte se fracciona para productos dietéticos (Gallero, 2013: 63-64).

La elaboración de fariña de mandioca es más dependiente de la naturaleza que la extracción de fécula para almidón, y por esta razón no se adaptó tan fácilmente a la mayor escala de las organizaciones cooperativas. El color y frescura de la materia prima condicionan el producto final. Como aclara uno de los elaboradores:

Para la fariña se utiliza el 100% de la raíz de la mandioca, hay que cuidar mucho que tenga calidad y color, por ello [...] es un trabajo muy delicado, la mandioca tiene que ser siempre fresca, recién arrancada. Se arranca hoy y mañana hay que elaborar sí o sí. En el almidón es otra cosa, puede estar dos o tres días, medio picado, porque se aparta el afrecho de la fécula... lo que se aprovecha es la fécula (Gallero, 2013: 63-64).

A su vez, la elaboración de almidón de mandioca, aunque es menos exigente que la de fariña, no constituye un proceso completamente estandarizado. La comercialización conjunta a través de una cooperativa almidonera constituida a mediados de la década de 1960 por esta población de alemanes

brasileños del Alto Paraná puso de manifiesto la calidad heterogénea de la fécula proveniente de una treintena de pequeñas fábricas de los socios. La existencia de estas particularidades no fue evaluada favorablemente y la única salida prevista fue la uniformización del producto a través de la instalación de una planta industrializadora.

La propensión generalizadora compromete también la diversidad biológica de la materia prima, reteniendo solo las variedades de mandioca con mayor proporción de almidón.^[14] A mediados de la década de 1960, Martínez Crovetto (1968) registra seis variedades de mandioca cultivadas por los indios guaraníes en Misiones (*karapé*, *morotío* blanca, *puku* o larga, pombero, *konché*, *yeruti*). A fines del siglo xx, Pochettino (2007) identifica solo dos variedades en las comunidades del valle del Cuñapirú (negra y blanca).

El Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) reconoce en Misiones ocho cultivares para consumo humano, dos de los cuales coinciden con las variedades indígenas (Pomberí, Coloradita, Concepción, Rocha, Papa blanca, Pombero guazú, Amarilla y Corrientes 74) y ocho con destino industrial (prácticamente los mismos cultivares, exceptuando Amarilla y Rocha, a los que se agregan Blanca de Santa Catarina y CA 25-1).

Las agencias de desarrollo para pequeños productores promocionan variedades para consumo provenientes del banco de germoplasma del INTA El Colorado (provincia de Formosa). Los clones de mejor performance son Corrientes 74, Rocha, Caoba, Concepción, Blanca Caá Guazú, Cerro Azul EE25/1, Verde Olivo, entre otros. De todos ellos se destaca el clon Corrientes 74 (Cáceres, 2007). En Misiones, la Biofábrica S.A., una empresa con participación del Estado, que investiga y comercializa material de reproducción, ofrece siete variedades aptas tanto para la industria como para la venta en fresco (MC 03; MC 02; CA-25; Pombero Guazú; Papa Blanca; Rocha; Coloradita).^[15]

[14] Un agricultor refiere: “Para la fábrica de almidón nosotros plantamos 1 ha de mandioca blanca pombera. Pero no conviene vender porque te pagan muy poco [0,20 el kg en 2011]. Por suerte, esa mandioca se puede comer y dar a los animales. Otros plantaron 4 ha de la mandioca que es puro almidón y después se quedaron con ese clavo porque la mandioca para la almidonera se puede comer pero no es rica”.

[15] Las variedades catarinense de doble ciclo (se cosecha al segundo año) y la mandioca c 23 nos fueron mencionadas como las más aptas para la extracción de fécula en una cooperativa que dispone de una balanza que mide el porcentaje de almidón de la mandioca y el valor que se paga al productor se ajusta a esta evaluación (“no compramos kilos de mandioca, compramos kilos de almidón”).

A fines de la década de 1990, se implementan en la provincia distintas estrategias de perennización de la mandioca para consumo en fresco: tratamiento externo con fungicida, cubierta de parafina, mandioca pelada envasada al vacío, mandioca congelada y supercongelada.^[16] Con destino a los consumidores urbanos (Posadas, Buenos Aires), estos emprendimientos fueron realizados por organizaciones cooperativas, en el marco de programas de desarrollo rural (Cambio Rural).^[17] Uno de los promotores relata que el criterio de selección de variedades era la cocina: “Buscábamos mandioca de menos de dos años, que cocine bien, y la poníamos a la olla”.

En las ferias francas de la ciudad de Posadas, los pequeños productores comercializan la mandioca pelada y cortada en trozos de 15 cm, para consumo en fresco, conservándola en recipientes con agua. Así presentada, la mandioca se convierte en un genérico que pierde los atributos que permiten la identificación de las variedades (color de la cáscara, forma de las raíces, etc.); solo la mandioca amarilla mantiene su color característico aún pelada.

Las mandiocas que se comercializan con cáscara, en esas mismas ferias, corresponden a distintas variedades, pero la evaluación de los clientes no toma en cuenta este aspecto sino que se ciñe a las condiciones de cocción. Aun así, hemos registrado la presencia de siete clases diferentes de mandioca en las ferias de Posadas: la criolla o rama verde; la negra (proveniente de Brasil, preparada genéticamente para durar una semana en fresco y sin contenido de almidón); la amarilla; la rosada; la Petroski (traída de Brasil por un productor de Oberá con ese apellido); la Marion (proveniente de Brasil, mejorada para resistir plagas y que se pela fácil); la mandioca-papa (de cáscara blanquecina). Finalmente, la mandioca pomberita, de raíces pequeñas y con una proporción significativa de almidón, también se comercializa para consumo fresco en las ferias. Esta variedad, de raíces pequeñas, es considerada por los productores como muy antigua y perteneciente a los pobladores originales, y es la que admite ser cocinada durante más meses a lo largo del año.

Conocida como “el pan de los colonos”, la mandioca es el núcleo de la autonomía alimentaria de los pequeños agricultores de Misiones. Su comercialización en fresco en las ferias pone en tensión el eje obra-producto, ya que la diversidad que exhibe no representa un atributo valorado y al mismo tiempo no constituye una materia prima estandarizada.

[16] La clave del alargamiento de la vida de la mandioca es la extracción de agua. El supercongelado es un enfriamiento rápido que conserva los tejidos mientras que en el congelado de *freezer* la mandioca siempre “cocina bien” porque los tejidos están rotos.

[17] Programa de desarrollo rural del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.

LA CALIFICACIÓN POR EL USO: EL RETORNO DE LA COCINA

Las trayectorias de la yerba y la mandioca son ilustrativas de la estabilización industrial de los alimentos, que neutraliza su origen silvestre. Las estrategias recientes de diferenciación buscan arraigarlos en la naturaleza (yerba orgánica, almidón biodinámico, mandioca acondicionada para consumo en fresco, etc.).

Estos nuevos formatos, no obstante, permanecen inscriptos en el registro de objetivación del producto. En efecto: “lo natural o lo silvestre, presentado oficialmente como lo que escapa al proceso de domesticación, como aquello que una vez sujeto retorna con más fuerza, [...] es, en realidad, una dimensión culturalmente cultivada. No se trata de algo dado sino de un producto” (Dalla Bernardina, 2011: 88).

Así, la inclusión de la naturaleza en el espacio metrológico, o de juicio compartido para la evaluación y valoración de los alimentos, se lleva a cabo mediante la codificación, ya sea en términos orgánicos^[18] o agroecológicos.^[19] Se trata, nuevamente, de rotular productos, manteniendo a distancia a los usuarios, proporcionándoles definiciones aptas para detectar infracciones.^[20]

Sin embargo, la práctica predominante de calificación de los alimentos de la pequeña agricultura en Misiones responde a un registro diferente. La

[18] La resolución 374 de 2016 del Senasa (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Alimentaria) regula la producción orgánica definiéndola como “un sistema general de manejo agrícola y de producción de alimentos que combina las mejores prácticas de gestión ambiental, conservando un elevado nivel de biodiversidad, preservando los recursos naturales, atendiendo las normas de bienestar animal y las preferencias de determinados consumidores por productos obtenidos a partir de materias primas, sustancias y procesos naturales”. La agricultura biodinámica, que tiene un núcleo significativo en Misiones, a semejanza de las agriculturas ecológicas u orgánicas, no utiliza agroquímicos sintéticos (fertilizantes, insecticidas, fungicidas, herbicidas, hormonas, etc.), diferenciándose de aquellas porque incorpora además diferentes fenómenos y ritmos astronómicos que acontecen a lo largo del año influyendo en los ritmos de la naturaleza.

[19] En la provincia de Misiones, la Ley de Fomento a la Producción Agroecológica (Ley VIII N° 68) (2014) incentiva el desarrollo de la producción agroecológica, entendida como un proceso productivo que aprovecha los recursos locales y la sinergia a nivel del agro-ecosistema, adoptando el control biológico y la nutrición orgánica en el manejo de la finca.

[20] Un relevamiento realizado por el Instituto Provincial de Estadística y Censos de Misiones en las ferias de la ciudad de Posadas registra que el 64% de los clientes conoce la diferencia entre un producto orgánico y otro no orgánico (IPEC, 2016).

intromisión de los actores (clientes y productores) impide reducir las cosas a propiedades generales. Los indicios personalizados que gobiernan la relación con los alimentos contribuyen a deshacer la consistencia de los productos porque las competencias están repartidas entre los humanos y las cosas (Cheyens, 2006; Thévenot, 1993). Es decir, el objeto no contiene en sí todas las especificaciones que permiten la coordinación y se hace necesario incluir a las personas.

Los alimentos de la pequeña agricultura son calificados vinculándolos al uso, a la actividad de la cocina. La acción del cliente no se ejerce a partir de criterios externos (como en el modelo del consumidor anónimo), sino que es parte del mismo sistema. Así, la adquisición de mandioca en las ferias va acompañada invariablemente de la pregunta: “¿cocina bien?”; “¿se pela fácil?”. Del mismo modo, la notable preferencia por la leche cruda en las ferias remite al uso. Un feriante relata:

La gente compra los productos dependiendo en qué los va a utilizar. Por ejemplo, si vas a hacer ricota no te sirve de nada comprar leche pasteurizada, para eso necesitás leche cruda. Yo vendía leche cruda pero dejé porque la municipalidad siempre estaba atrás mío, que solo leche procesada podía traer porque la cruda junta bacterias. Eso es lo que me explicó el inspector.^[21]

Exhibiendo el certificado que garantiza la sanidad de la carne de cerdo que comercializa, otro feriante comenta: “Para darte el certificado, revisan el diafragma y los músculos del cuello porque ahí se aloja la enfermedad. La triquinosis se contagia a los humanos solo si la carne se come cruda, pero ¿quién va a comer cerdo crudo?”.

La elaboración de los alimentos caseros apela a saberes basados en el involucramiento personal. Se trata de creaciones escasamente reproducibles por otros. Una feriante afirma: “si yo no soy la que hace los quesos, los clientes se dan cuenta [que no han sido elaborados por la persona que lo hace habitualmente]”.

Asimismo, la descripción de los procedimientos de elaboración no está codificada y remite a actividades de cocina, donde las sustancias son tratadas de acuerdo a su aspecto y a la manera en que reaccionan. El término “cuajada”, por ejemplo, de uso corriente para describir la fermentación de

[21] A contrapelo de las normas de higiene, la leche cruda es considerada un alimento de gran pureza, empleado para contrarrestar las intoxicaciones producidas por los agroquímicos.

la leche,^[22] es utilizado por analogía para aludir a otras transformaciones, en virtud de la coloración blanca del líquido que se desprende en señal de degradación. Así, el pepino: “Cuando vos lo preparás con salmuera, cortando la punta del pepino para que penetre, le hervís y agarra el color, que es el color mismo del pepino, después suelta un agua blanca, eso es feo, por eso es una cuajada”. También, la mandioca fresca, “si no la conservás en agua, ella cuaja y ya no es rica. Agarra feo olor”.

Sobre las técnicas de conservación de la mandioca, una feriante refiere:

“Para las ferias nos enseñaron a poner la mandioca en agua, para que no quede azul. En invierno aguanta dos días así. En verano, unas horas y ya queda azul”. El relato científico de este proceso, proporcionado por un ingeniero químico a cargo del estudio sobre la mandioca de larga duración, presenta el problema en términos semejantes: “Dentro de las 48 a 72 horas después de cosechada la mandioca comienza a mostrar un veteado negro o azul, que ya indica la pérdida del sabor y produce sabor amargo” (*El Territorio*, 25 de enero de 2011).

El uso del termómetro y la pasteurización de la leche se difundieron entre los pequeños productores a través de las capacitaciones realizadas en la provincia por el Programa Social Agropecuario, a fines de la década de 1980. Una agricultora que elabora quesos relata este aprendizaje: “Nos enseñó a pasteurizar, que no es hervir la leche. Se lleva a 45°. Y para el yogur también, para el yogur casi se hierve, se lleva a 90°, después se le baja a 45° y recién se pone el fermento, que sería un poco de yogur mismo”.

Las certificaciones sanitarias son esgrimidas por las cooperativas como un factor de diferenciación con respecto a las maniobras de cocina, características de los agricultores feriantes. La responsable de una cooperativa quesera expresa:

Los colonos no saben de manipulación de alimentos. Las ferias francas no deberían existir. Para nosotros la sanidad es el elemento diferenciador de nuestro producto. Primero, los quesos los hacía mi suegra –queso criollo–, y yo los vendía puerta a puerta. Con eso surgió la idea de anotar a todos los clientes en un registro y en 2003 empezamos con este negocio. Después, con un crédito, en 2007, hicimos la cooperativa y la fábrica. Mi marido

[22] Se denomina cuajo al suero de leche adquirido en los comercios para la preparación de quesos.

estudiaba en la facultad [Ingeniería Química] y se especializó en el área de alimentos. Actualmente es el maestro quesero de la cooperativa.

También en la Cooperativa Nueva Esperanza, las catorce socias que elaboran vinagre a partir de frutas nativas describen sus prácticas, acercándolas al laboratorio. La presidenta explica:

Si la fruta es muy ácida, el tiempo de fermentación es más de 45 días. Limón, ubajay, jaboticaba son de las más ácidas, pero eso se puede regular con la cantidad de azúcar. Acá disponemos del peachímetro y todo lo que es del laboratorio para sacar las medidas exactas (*El Territorio*, 24 de octubre de 2016).

Las carnes provenientes de la pequeña agricultura que se comercializan en las ferias (cerdo y aves, principalmente) también son objeto de un acondicionamiento tendiente a convertirlas en productos genéricos. Un feriante enumera los requisitos: “Controlan el frío, tiene que estar a 10°. No quieren que traiga distintas carnes en la misma conservadora. Quieren que pase por sanidad antes de entrar a Posadas”. Además, es obligatorio presentar el certificado de un veterinario de la zona de origen, que garantice la salud de los animales (vacunas, etc.).

El reglamento de alimentos artesanales, sancionado en Misiones en 2012, incorpora las cocinas a la red de calidad. Así: “las operaciones y procesos de elaboración de alimentos artesanales podrán corresponder [...] a cocinas domiciliarias equivalentes en cuanto a riesgo sanitario y escala de producción a lo establecido por el art. 152 del Código Alimentario Argentino (Decreto provincial N° 655, que reglamenta la Ley xvii N° 71 de Alimentos Artesanales, Boletín oficial del 10 de agosto de 2012)”.

El artículo mencionado establece que las familias que preparen hasta 12 comidas diarias (seis viandas) no se consideran casas de comida y pueden operar en sus cocinas domiciliarias, permitiendo que las autoridades sanitarias inspeccionen las instalaciones y el personal que allí se desempeña.

Encuadradas por este reglamento, las cocinas familiares adquieren existencia pública. Un feriante dedicado a la elaboración de quesos comenta: “Los del ministerio están revisando nuestras cocinas, que estén limpias, que no haya gatos”.^[23]

[23] La eliminación de los animales domésticos que habitualmente circulan en los espacios productivos rurales, tales como gallinas y perros, también es requerida por las buenas prácticas establecidas para los cultivos industriales (tabaco y yerba mate).

¿Traer la cocina a la esfera pública? ¿Objetivar la naturaleza mediante la valorización orgánica o agroecológica? La constitución del espacio metrológico de los alimentos de la pequeña agricultura se debate entre la objetivación y la familiarización. En este último formato, la calificación de los alimentos opera en un registro de tratamiento que incluye a los otros; los clientes, las cosas y los productores forman parte de un único sistema. A través de la interacción social en el origen (chacras) y en el destino (ferias), la evaluación de la calidad es fruto de una coordinación conjunta.

Así, para zanjar una disputa desatada por la venta de carne de cerdo proveniente de Brasil en la feria de la localidad de Oberá, la primera del país, el presidente de la feria, un reconocido dirigente agrario de la provincia, argumentó que “la calidad se controla en las chacras, constatando en el terreno”. Sin embargo, la disputa no se originó a partir de una fiscalización externa sino en el interior de la misma feria. En efecto: “Más de un cliente se dio cuenta y nos dijeron que el cerdo no era de la provincia” (*El Territorio*, 10 de octubre de 2016). El criterio de los consumidores para atribuir un origen foráneo a los cerdos fue el conocimiento local de la ausencia de producción porcina en la explotación de esos feriantes.

La calificación por familiarización también es una práctica de los profesionales de la cocina. Recientemente estuvo en Misiones un renombrado cocinero que visitó una cooperativa productora de azúcar rubio y otra de vinagre de frutas de monte, y comentó lo siguiente:

Una cosa es utilizar un producto que llega a tu restaurant en una caja, que no sabés de dónde viene, y otra muy distinta es conocer a las personas que lo elaboran, donde hay una historia, una relación. Conocer quiénes y cómo elaboran estos productos es comprender el verdadero valor agregado de lo que hacen (*El Territorio*, 14 de agosto de 2016).

CONCLUSIONES

El tema de la calificación de los alimentos de la pequeña agricultura pone de manifiesto la existencia de registros diferentes de relación con los otros. La consistencia de los alimentos industriales está dada por el conocimiento científico y el poder del Estado. En red con el laboratorio, los alimentos abandonan su vida privada y adquieren existencia pública. Se trata de objetos cuyo comportamiento es previsible y responden a cualidades genéricas que permiten la coordinación con otros anónimos.

A su vez, los alimentos no industriales, producidos por los pequeños agricultores que analizamos aquí, están calificados de acuerdo a un registro que incorpora la relación con los clientes, en lugar de mantenerlos a distancia. El vínculo se establece a través de indicios personalizados, que deshacen la consistencia de los productos, porque las competencias no están concentradas en los objetos sino que dependen también de los humanos.

En la pequeña agricultura, la producción para autoconsumo es una actividad que no deja rastros. Denominada “producción para el gasto”, se desvanece en el hogar. La comercialización de estos alimentos en las ferias francas los inscribe en una superficie compartida por otros no-familiares. Sin embargo, las huellas que imprimen son indicios domésticos que, a diferencia de las marcas comerciales, no aspiran a ser leídos por todos.

La calificación por el uso, mediante la referencia al desempeño en la cocina, incorpora al cliente en la evaluación de los alimentos. Los productos calificados de este modo poseen una generalidad modesta: circulan en rutas específicas, marcadas por la afinidad entre el origen y el destino.

Este encuadre coexiste con las formas económicas generales, e incluso está en la base de organizaciones de elaboración de alimentos que alcanzan cierta escala en la provincia, tales como las cooperativas queseras y de elaboración de envasados, o una fábrica vinculada a una escuela agrotécnica. Dichas entidades extienden su accionar mediante la incorporación de otros no-anónimos: los hijos de los socios y los ex-alumnos conforman la masa de clientes.

Nuestra argumentación no escinde en una dicotomía los registros de tratamiento de los otros puestos de manifiesto a través de la calificación de los alimentos. Al contrario, subrayamos los vínculos de continuidad entre los pares de opuestos cocina/laboratorio, silvestre/domesticado, y obra/producto. En efecto, la acción de la industria y del laboratorio se ejerce sobre objetos técnicos espontáneamente producidos, de modo que hay un fondo común entre el registro de la familiarización y el de la objetivación. La génesis de dos alimentos industriales de nuestra región de estudio, la yerba mate y la mandioca, proporciona elementos acerca de este entrelazamiento.

El arraigo en el lugar y en la población de origen se diluye a medida que avanza la transformación industrial y solo permanece como rémora en algunas palabras en lengua guaraní utilizadas en el procesamiento, como el caso del término “sapeco” para la yerba mate.

Cuando abandonamos el plan como principio de la acción y el mundo se convierte en una gran cocina, los vínculos con el laboratorio ya no son

de oposición sino de englobamiento. El par cocina/laboratorio queda subsumido en un formato más general de la acción, que ya no tiene como principio un diseño humano sino que es fruto de procesos de autotransformación e influencia mutua entre los humanos, la naturaleza y las cosas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Almeida, M. *et al.* (2009), “L’indication géographique, un instrument de pérennisation des productions localisées en Amazonie? Le cas de la farine de manioc de Cruzeiro do Sul (Acre, Brésil)”, *Novos Cadernos NAEA*, vol. 12, N° 1, pp. 93-108.
- Ambrosetti, J. (1892), *Viaje a las Misiones argentinas y brasileras por el Alto Uruguay*, La Plata, Talleres de Publicaciones del Museo.
- (1894), *Segundo viaje a Misiones por el Alto Paraná e Iguazú*, Buenos Aires, Juan Carbone.
- (2008), *Tercer viaje a Misiones*, Buenos Aires, Editorial Albatros.
- Appadurai, A. (1991), “Introducción. Las mercancías y la política del valor”, en Appadurai, A. (ed.), *La vida social de las cosas. Perspectiva cultural de las mercancías*, México, Grijalbo, pp. 17-88.
- Bachelard, G. (1972), *La formation de l’esprit scientifique*, París, J. Vrin.
- Battaglia, D. (1991), “Punishing the yams: leadership and gender ambivalence on Sabarl Island”, en Godelier, M. y M. Strathern (eds.), *Big men & Great Men*, Cambridge, Cambridge University Press, pp. 83-96.
- Bruegel, M. (2013), “Un distant miroir. La campagne pour l’alimentation rationnelle et la fabrication du ‘consommateur’ en France autour du xxe siècle”, *Actes de la Recherche en Sciences Sociales*, N° 199, pp. 28-45.
- Cáceres, D. (2007), *Catálogo de tecnologías para pequeños productores agropecuarios*, Buenos Aires, Proinder.
- Cheyns, E., (2006), “Pluralités des formats d’enquêtes. Expériences de recherche autour des processus de qualification des produits alimentaires en Afrique”, en Eymard-Duvernay, F. (dir.), *L’économie des conventions, méthodes et résultats*, t. II, París, La Découverte, pp. 401-420.
- Dalla Bernardina, S. (2011), *Le retour du prédateur*, Mayenne, Presses Universitaires de Rennes.
- De Sousa Freires, F. y M. Piraux (2015), “A construção social da qualidade da farinha de mandioca em comunidades rurais na amazônia paraense”, *Novos Cadernos NAEA*, vol. 18, N° 3, pp. 199-222.
- Deforge, Y. (1990), *L’oeuvre et le produit*, Seyssel, Editions Champ Vallon.
- Descola, Ph. (2012), *Más allá de naturaleza y cultura*, Buenos Aires, Amorrortu.

- Digard, J. P. (1992), “Un aspect méconnu de l’histoire de l’Amérique: la domestication des animaux”, *L’Homme*, vol. 32 , N° 122-124, pp. 253-270.
- Eloy, L. y L. Emperaire (2011), “La circulation de l’agrobiodiversité sur les fronts pionniers d’Amazonie (région de Cruzeiro do Sul, état del’Acre, Brésil)”, *L’Espace géographique*, vol. 40, N° 1, pp. 62-74.
- Emperaire, L., y N. Peroni, (2007), “Traditional Management of Agrobiodiversity in Brazil: A Case Study of Manioc”, *Human Ecology*, N° 35, pp. 761-768.
- Gallero, C. (2011), *Piporé: 80 años haciendo historia de la yerba mate*, Buenos Aires, Araucaria Editora.
- (2013), “Agroindustrias familiares en Misiones. Fábricas de ladrillo y almidón de mandioca de alemanes-brasileños (1919-2009)”, *Población & Sociedad*, vol. 20, N° 1, pp. 41-75.
- Haudricourt, A. (1962), “Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d’autrui”, *L’Homme*, vol. 2, N° 1, pp. 40-50.
- (1964), “Nature et culture dans la civilisation de l’igname: l’origine des clons et des clans”, *L’Homme*, vol. 4, N° 1, pp. 93-104.
- Ingold, T. (2013), “La textilité de la fabrication”, en Ingold, T., *Marcher avec les dragons*, París, Zones Sensibles, pp. 221-238.
- Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (2008), *Producción de mandioca y sus usos*, Misiones, Cuadernillo.
- Instituto Provincial de Estadística y Censos (2016), *Relevamiento Feria*, Posadas.
- Keller, H. (2012), “El origen y la decadencia de los cultivos guaraníes, un relato mítico de los avá chiripá de Misiones, Argentina”, *Bonplandia*, vol. 21, N° 1, pp. 27-44.
- Latour, B. (1983), “Give Me a Laboratory and I will Raise the World”, en Knorr-Cetina, K. y M. Mulkay (eds.), *Science Observed: Perspectives on the Social Study of Science*, Londres, Sage, pp. 141-170.
- (1995), “¿Tienen historia los objetos? El encuentro de Pasteur y de Whitehead en un baño de ácido láctico”, *Isegoria*, N° 12, pp. 92-109.
- Lévi-Strauss, C. (1968), “El triángulo culinario”, en Pingáud, B., L. de Heusch y C. Lévi-Strauss, *Lévi-Strauss: Estructuralismo y dialéctica*, Buenos Aires, Paidós, pp. 39-57.
- (1978), *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido*, México, Fondo de Cultura Económica.
- Martínez Crovetto, R. (1968), “Notas sobre la agricultura de los indios guaraníes de Misiones (República Argentina)”, *Actas y Memorias. 37 Congreso Internacional de Americanistas*, Buenos Aires, pp. 631-640.

- Munn, N. (1976), *The fame of Gawa. A symbolic study of value transformation in a Massim (Papua New Guinea) society*, Londres-Durham, Duke University Press.
- Niklison, J. E. (2009), “Vida y Trabajo en el Alto Paraná en 1914”, *Documentos de Geohistoria Regional*, N° 16, Instituto de Investigaciones Geohistóricas.
- Pochettino, L. (2007), “La dinámica en la horticultura en comunidades mbya-guaraní, Misiones, Argentina”, *Etnobiología*, N° 5, pp. 36-50.
- Schiavoni, G. y M. R. Fogeler (2011), “La intermediación de los secaderos en el circuito de la yerba mate. Análisis de establecimientos del depto. Oberá (Misiones)”, *Actas del V Congreso Sudamericano de Yerba Mate*, pp. 383-388.
- Stanziani, A. (2005), *Histoire de la qualité alimentaire (XIXe-XXe siècle)*, París, Seuil.
- Strasser, S. (1989), *Satisfaction Guaranteed. The Making of the American Mass Market*, Nueva York, Pantheon Books.
- Thévenot, L. (1993), “Essai sur les objets usuels. Propriétés, fonctions, usages”, en Conein, B., N. Dodier y L. Thévenot (eds.), *Les objets dans l'action. De la maison au laboratoire*, París, Éditions de l'ÉHESS, pp. 85-111.
- Van Velthem, Lucia (2007), “Farinha, casas de farinha e objetos familiares em Cruzeiro do Sul (Acre)”, *Revista de Antropologia*, vol. 50, N° 2, pp. 605-631.
- Yssouribehere, P. (1904), *Investigación agrícola en el territorio de Misiones*, Anales del Ministerio de Agricultura, t. I, N° 9, Buenos Aires, Compañía Sud-Americana de Billetes de Banco.