

Camino y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO



De nuestra Tierra lo mejor

Un rescate de nuestros orígenes
y nuestro patrimonio alimentario,
artesanal y turístico

Red Puna

Orgullo por la tierra propia

A casi 15 años de su formación es un
ejemplo de asociativismo y lucha campesina
desde la puna y quebrada jujeña.

Página 4



Foto Archivo Clarín



Asociación Arte y Esperanza



Apoyados en los parámetros del Comercio
Justo, distribuye en la Ciudad de Buenos
Aires artesanías típicas de ocho
comunidades aborígenes que hablan
por sí solas del pasado y presente
de nuestra cultura originaria.

Página 3



“Gusto y tradición van de la mano”

Entrevista a Julio Pazos Barrera, escritor e investigador
de la cocina ecuatoriana. Página 2

La historia de la
platería.
Página 3



Agenda Cultural.
Página 4



Editorial

El inicio del 2010 nos encuentra trabajando en la nueva edición de Caminos y Sabores, la del Bicentenario, que tendrá lugar del 8 al 11 de julio en el predio de La Rural de la Ciudad de Buenos Aires.

Doscientos años pasaron de la Revolución de Mayo que se centra en la semana conocida como la Semana de Mayo, transcurrida entre el 18, cuando se confirmó de manera oficial la caída de la Junta de Sevilla, y el 25, fecha de asunción de la Primera Junta. Cuántas culturas diferentes ya se mixturaban en una Argentina que recién comenzaba sus pasos de libertad.

En esta fiesta sumamos a todos los países latinoamericanos que entre el 2009 y el 2011 conmemoran el Bicentenario.

Nuestra identidad se formó de la fusión de las culturas de los pueblos originarios, con los españoles y africanos, para luego mezclarse nuevamente con la llegada de inmigrantes europeos después de la primera y segunda guerra mundial.

La riqueza de nuestro patrimonio gastronómico se encuentra ligada a nuestra historia. Los alimentos típicos y la cocina tradicional son parte importante de la cultura de los pueblos, de su permanencia en el tiempo.

Caminos y Sabores 2010 pretende ser un lugar de encuentro para todos "los otros" que juntos le damos razón de ser a nuestro país. Es por eso que los invitamos a sumarse a esta gran fiesta, a través de las cocinas, los auditorios, las experiencias del sabor, el encuentro Terra Madre, y el mercado, que año a año son parte de la muestra.

Entrevista

Julio Pazos Barrera

"El olvido de las raíces culturales es la carencia de autoestima"

Investigador de la cocina ecuatoriana, este escritor y profesor universitario fue el coordinador del IV Congreso de la Cocina Andina llevado a cabo en Ecuador en septiembre pasado. Entre otras conclusiones se llegó a que el conocimiento de las prácticas culinarias contribuirá al desarrollo cultural y económico de los pueblos andinos.

Autor de 13 poemarios, 4 ediciones críticas de escritores ecuatorianos, un libro de ensayos y coordinador de un volumen de Historia de las Literaturas Ecuatorianas, el escritor y profesor Julio Pazos Barrera es referente dentro de la investigación culinaria ecuatoriana. Con dos recetarios de cocina ecuatoriana escritos, más el volumen "El Sabor de la memoria, Historia de la Cocina Quiteña", fue coordinador del IV Congreso de la Cocina Andina llevado a cabo en Ecuador en el mes de septiembre.



Foto: Julio Pazos Barrera

¿Qué conclusiones principales dejó a la luz este encuentro?

Sobre todo, el IV Congreso de Cocinas Regionales Andinas demostró que la investigación sobre las diversas áreas de la cocina andina ha alcanzado una sorprendente madurez. La miscelánea temática propuesta dio excelentes resultados relacionados con las culturas regionales ya sea desde la perspectiva histórica, hasta desde la particularidad de los pueblos que configuran los diversos países. De igual modo, los estudios sobre los productos nativos fueron de gran calidad. Desde un enfoque práctico se insistió en el replanteamiento de las redes curriculares de las escuelas universitarias y de los institutos con respecto a las cocinas tradicionales; se analizó la relación del tema de la culinaria y los medios de comunicación; se trató el tema del patrimonio intangible y su lugar en las políticas culturales de los diversos países. En síntesis, los participantes del IV Congreso valoraron los contactos que se establecen entre los investigadores y los cocineros de los países andinos, especialmente, en cuanto a la producción bibliográfica. En el marco general quedó en claro que el conocimiento de las prácticas culinarias contribuirá al desarrollo cultural y económico de los pueblos andinos.

"El conocimiento de las prácticas culinarias contribuye al desarrollo cultural y económico", explica Pazos Barrera.

¿Qué rol le atribuye a la cocina andina dentro de este mundo globalizado?

Se trata de un doble papel: la defensa de la cocina andina a partir de los conceptos que plantean la soberanía alimentaria y la seguridad alimentaria. El sistema de alimentación de un pueblo responde a una tradición formada durante siglos, pero, al mismo tiempo, el sistema mencionado debe fortalecerse para resistir el embate de fuerzas internacionales que introducen modificaciones desfavorables para la salud. En la actualidad el conocimiento de las cocinas andinas y su defensa es un asunto de prevención frente a las dificultades que especialistas anuncian para el futuro.

¿En qué incurre un país cuando olvida sus raíces alimentarias y culinarias?

El gusto y la nutrición van de la mano, pero si se deja paso al consumo de "novedades" empaquetadas en lugar de la variedad de alimentos tradicionales, peligra la salud. En lo cultural, el olvido de las raíces culturales, es la carencia de autoestima y la dispersión de los valores que consolidan la vida social.

¿Qué características propias tiene la cocina ecuatoriana?

La cocina ecuatoriana se caracteriza por la variedad de caldos, sopas, potajes, mazamoras y sancochos. Son muy populares el caldo de pata de res, el viche de pescado, el repe de plátano verde, el caldo de bolas de maíz, el caldo de bolas de plátano verde, el caldo canoero, etc. En el clima del páramo son frecuentes las mazamoras de harinas, los caldos, en cambio son apetecidos en las zonas bajas de la Costa y el Oriente. Las diferencias de las subregiones se marcan por el uso de productos propios, esto es por el plátano, la yuca, el camote, el coco, el pescado y los mariscos de los climas calientes; en la Sierra es notable la utilización de la papa, la quinua, el sambo, el zapallo, el melloco y el maíz. Sin embargo, dada la cercanía de las subregiones, los platos tienen presencia nacional. En cualquier lugar del país, el comensal puede encontrar bolones de plátano verde, fritada de cerdo, hornado de cerdo, ceviches de concha o de camarón, empanadas de maíz duro o de verde, secos de gallina, de carne de res, de carne de borrego. Los comensales extranjeros se sorprenden con la variedad de frutas, entre ellas una muy propia de la zona subtropical, el babaco (carica pentágona).

Caminos y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

Del 8 al 11 de julio de 2010

Informes: (011) 4309-7663
comercial@caminosysabores.com.ar

www.caminosysabores.com.ar

Reserve su stand

Contrate con tarifa 2009
Promoción válida hasta el 31/01/2010

Organiza:

F/ex
arg
FERIAS Y EXPOSICIONES
ARGENTINAS S.A.

La técnica aborigen para todo el mundo

La Asociación Arte y Esperanza, apoyados en los parámetros del Comercio Justo, vende artesanías típicas de ocho comunidades aborígenes. Telares, máscaras, cerámicas y polleras forman parte de su gran abanico de productos que hablan del pasado y presente de nuestra cultura originaria.

Surgida en 1995 como Asociación, Arte y Esperanza comercializa artesanías tradicionales de ocho comunidades aborígenes ubicadas en distintas regiones del país. Arte tradicional de los Kollas, Wichís, Qom-Tobas, Mbya - Guaraníes, Pilagás, Chanés, Diaguita Calchaquies y Mapuches son vendidos y distribuidos en las tres tiendas que la organización posee en la Ciudad de Buenos Aires. Todo bajo los parámetros del Comercio Justo, donde el intercambio está basado en el diálogo, el respeto y la equidad entre quienes producen, distribuyen y consumen. Otra de las tareas que caracteriza a la Asociación son los talleres que brindan en colegios y universidades de todo el país con la intención de concientizar sobre las problemáticas históricas y actuales de los pueblos aborígenes.

Artesanías para todos los gustos

Divididas en líneas por productos en las tiendas de Arte y Esperanza se encuentra una fiel representación de las comunidades originarias que poblaron y pueblan la región. Aquí un recorrido por algunas de estas.

Fibras vegetales

Confeccionados por mujeres de la comunidad Wichí en fibra de

chaguar, el proceso de elaboración lleva varios pasos desde que las fibras son extraídas de las plantas. Después que se las machaca se las seca al sol y se las tiñe con frutos del bosque. Las mujeres luego las hilan sobre sus piernas. El resultado son caminos de mesas, carteras, polleras y chalecos.



Madera

Extraído del monte chaqueño (Chaco, Salta y Formosa) los hombres de la comunidad Wichí trabajan la madera del palo santo y el duraznillo. Las artesanías que elaboran van desde cubiertos y morteros hasta cuencos. Los Mapuches, en cambio, trabajan maderas de árboles del noreste argentino como el palo borracho y la lenga, destacándose en las máscaras de carnaval pintadas con arcilla.



Lana

Los chales, guantes y gorras de lana de oveja y de llama son parte de las artesanías que preparan los Qom-Tobas. Los Mapuches, por otro lado, se especializan en tapices y mantas que utilizan para afrontar los duros inviernos del sur argentino.



Cerámica

Los Kollas y Qom-Tobas son dos comunidades que trabajan la cerámica y la arcilla. Con formas de animales como búhos, mulitas y palomas, las artesanías que confeccionan son, principalmente, de decoración. En cambio, la comunidad Diaguita prepara, productos de un carácter antropológico como son los pesebres.



Semillas

Preparadas principalmente por mujeres de la comunidad



Wichí, los collares, cinturones, carteras y posafuentes, entre otros, son elaborados en base a semillas de leucaenas o coco que se enhebran unas con otras.



Metales

Las comunidades que históricamente trabajaban la plata, tras la crisis se especializaron en trabajos basados en la alpaca y el aluminio. La comunidad Mapuche elabora aritos, colgantes y prendedores entre otros accesorios.



Dónde encontrar las artesanías

En San Telmo

Balcarce 234 - Ciudad de Buenos Aires
De lunes a viernes 9 a 18 hs.

En San Isidro

Pedro de Mendoza 589 - Provincia de Buenos Aires
De lunes a viernes de 9:30 a 18 hs. Los sábados y domingos de 11 a 18 hs.

En Retiro

Suipacha 892 (esquina Paraguay) - Ciudad de Buenos Aires.
De lunes a viernes de 9:30 a 18 hs.

Más información en www.arteyesperanza.com.ar

Oficios: Platero

A fuerza de martillo y cincel

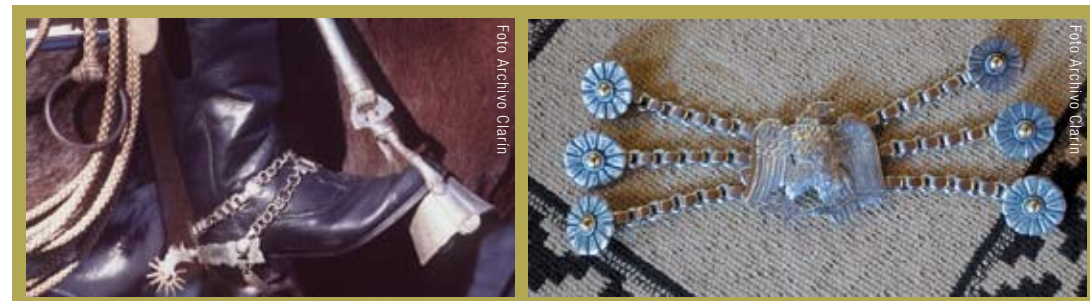
La orfebrería es el arte de labrar los metales. Abarca un gran número de actividades, entre estas la platería, es decir, la técnica de elaborar elementos decorativos utilizando la plata y en menor medida el oro y el cobre.

Este material precioso que tanto le quitó el sueño a los conquistadores se encuentra muy ligado al nombre de nuestro país; que se hizo popular a causa de un poema publicado en 1602 por el clérigo-poeta español Martín del Barco Centenera titulado La Argentina, dedicado a la conquista del Río de la Plata y, que proviene del latín "argentum" (plata) y está asociado a la leyenda de la Sierra de la Plata, común entre los primeros exploradores europeos de la región, tanto españoles como portugueses. Fueron estos últimos quienes denominaron Río da Prata (Río de la Plata) al gran mar de agua dulce descubierto por la expedición de 1502 en la que participaba Américo Vespucio

y, al que luego llegó en 1516, Juan Díaz de Solís.

Son muy pocos los datos que se han podido encontrar sobre los primeros plateros en el Río de la Plata. Apenas se sabe que el primero en estas tierras, en el siglo XVI, fue el andaluz Juan Velásquez, artesano y pintor, que vino en la expedición de Don Pedro de Mendoza. A principios del siglo XVIII, mientras nuestro territorio dependía del Virreinato del Perú, los trabajadores de este metal censados en la Ciudad de Buenos Aires, eran 15; a mediados del mismo siglo se contaron 25.

A principio del siglo XIX, este oficio, uno de los gremios más



La platería de estilo pampa es rústica, simple e ingenua.

antiguos radicado en nuestro país a fuerza de martillo y cincel fue sentando las bases del noble arte de trabajar este metal dúctil y maleable. Con la gran inmigración que llegó al país comenzaron a arribar orfebres de distintos lugares instalándose, estratégicamente, en Rosario y Buenos Aires, y para fin de este siglo, principio del XX no había pueblo o ciudad que no contara con uno, en especial en las zonas ganaderas.

Con la creación del Virreinato del Río de la Plata en 1776, Buenos Aires comenzó un camino de prosperidad y cambios, la nueva capital modificó la vida radicalmente, tanto en el aspecto poblacional y cultural como en el económico.

En el comienzo estos objetos de platería fueron elaborados con ornamentación, pero de a poco la vajilla rioplatense comenzó a tener un estilo propio, más sobria, con superficies lisas y bruñidas y poco cincelado.

En la época de Don Juan Manuel de Rosas (1793-1877) estos artesanos de la plata comenzaron a tener gran demanda de platería criolla que llegó a su máxima expresión dando lugar a un pintoresco repertorio propio de los trabajos y lujos del campo que, ya no solo lucirían los señores de la alta sociedad, sino también, los peones de estancia, oficiales y soldados, en especial los de caballería, ya que los caballos eran ensillados con extraordi-

narios aperos según la región.

De cada taller saldrán distintos estilos de estribos, espuelas, tiradores, rastras, facones y rebenques, entre otros accesorios.

Así surgió lo que hoy se conoce como platería de estilo pampa, rústica, simple e ingenua, fruto de la improvisación y de la falta de aprendizaje metódico. Con una decoración geométrica, líneas sencillas y, a menudo, simétricas, repetidas o alternadas, para las formas se usa el recurso de líneas y puntos trabajados con burilado a flor de agua, que representan por un lado la flora y fauna del lugar y por el otro los símbolos de su cosmovisión.



Orgullo por la tierra propia

A casi 15 años de su formación es un ejemplo de asociativismo y lucha campesina en una de las regiones más bellas: la puna y quebrada jujeña. Implantar colectiva y democráticamente un modelo de desarrollo equitativo es una de las grandes metas.



Red Puna se caracteriza por ser un proyecto político sin vencimiento.

Cuando en 1995 la red nació, el aire para los pobladores de la región de la puna y Quebrada de Humahuaca en Jujuy olía a incertidumbre y desazón. A la luz de aquella crisis económica y cultural en la que estaba sometida toda la zona y arrastrados por una actitud asociativa e inmaterial de compartir una identidad en común, daban sus primeros pasos bajo el nombre de Red Puna unas 33 organizaciones entre centros vecinales, comunidades aborígenes y cooperativas de productores y artesanos.

Orientados por el mismo sentimiento de arraigo a su tierra y por atravesar experiencias similares “los productores que conformamos esta asociación sumamos nuestras voluntades para mejorar la producción, encontrar canales de ventas y optimizar la calidad de los animales (llamas, ovejas y vacas)”, cuenta Jacinta Balvin, elaboradora de quesos de vaca, verduras, papas y frutas de la puna.

Hoy la realidad sigue siendo complicada con altos índices de mortalidad infantil y una

desocupación que llega al 50 % de los trabajadores rurales, aunque el modo asociativo alienta, capacita y da fuerzas para afrontar el trabajo diario de campo. “El campesinado está subsistiendo, peleando para vivir en su lugar, porque, por cierto, aún no están solucionados los títulos de propiedad de tierra. Ante este avasallamiento histórico nos paramos con mucho orgullo porque nuestro territorio no es una mercancía”, explica Ariel Mendez, coordinador general de la Red Puna.

Arrancando el 2010 el campesinado que puebla la región se caracteriza por sostener su honda tradición indígena, y por ser productores agropecuarios de, por ejemplo, alimentos como la papa. Una buena parte de su producción la consumen domésticamente, para vender el resto en mercados locales y regionales.

La disciplina como método asociativo

Que más de 1300 familias encuentren una lógica de funcionamiento dentro de una red social no se concreta de un momento para otro.

Fue por eso que después de años de trabajo que la dinámica interna de la Red comenzó a funcionar desglosándose en asambleas mensuales y anuales para discutir y accionar sobre nuevas propuestas. Y fue también con el tiempo que la asociación se dividió por áreas de trabajo, que van desde la producción, comercialización y comunicación, hasta una que se encarga de la formación de nuevos dirigentes.

“Instalar temas de debate no es poco. Es fundamental seguir hablando de una reforma agraria que vaya más allá de la explotación minera, también hay que discutir sobre seguridad alimentaria dentro de este

contexto de modelo agroexportador donde no se calma el hambre, sino que se ensancha la brecha entre los que más tienen y los que menos.

Nuestros alimentos deben llegar a la mesa de los argentinos siguiendo una producción sana y agroecológica”, explica Mendez.

Una sociedad más justa, donde por ejemplo los productores no sean beneficiarios de acciones solidarias sino más bien sujetos con derechos, es una de las metas más claras del camino trazado. “Nos caracterizamos por no solo ser un espacio de financiamiento sino más bien un proyecto político sin vencimientos que busca transformar la realidad”, sintetiza el coordinador general. La fuerza y la esperanza en el futuro está, como ellos apuntan en una de sus cartas abiertas, en sus propias manos, claves para el desarrollo de la región. ■



En la Red apuntan a sumar voluntades y encontrar canales de venta.

Objetivos claros

Desde su origen la Red se propuso:

- Promover el desarrollo sustentable de la puna, quebrada y valles de Jujuy, a través del fortalecimiento de las organizaciones de base, potenciando la participación de sus actores.
- Fortalecer dentro del ámbito de la Red la construcción de relaciones democráticas, solidarias y de respeto por la diversidad, creando lazos de afecto y reconocimiento mutuo.
- Consolidar espacios de trabajo y articular estrategias con diferentes sectores, a nivel regional, provincial y nacional.
- Promover y revalorizar la identidad cultural, costumbres y tradiciones de los ancestros.

Radiografía interna

Dividida en microrredes regionales, el plano de la Red está compuesto por:

- Micro Red Puna Sur: comprende los departamentos de Tumbaya y sur de Cochinoca.
- Micro Red Puna Centro: incluye las comunidades del Departamento de Cochinoca.
- Micro Red Puna Norte: abarca los Departamentos de Yavi y Santa Catalina.
- Micro Red Quebrada: comprende los Departamentos Tumbaya, Tilcara y Humahuaca.
- Micro Red Puna Oeste: establecida en el Departamento de Rinconada.

Agenda Cultural

■ Los domingos a partir de las 14 hs. en el Taller de la Ribera de San Isidro, las familias pueden participar de eventos artísticos al aire libre mientras se escuchan bandas de música en vivo. Roque Saenz Peña 1485, San Isidro, provincia de Buenos Aires. Más información en www.tallerdelaribera.com.ar

■ En febrero en Humahuaca se celebra el “Alborozo Humahuacueño”, la mayor manifestación alegre de la comunidad jujeña con actividades culturales y religiosas. El encuentro cuenta con dos celebraciones centrales: la fiesta patronal en honor a la Virgen de la Candelaria el 2 de febrero, y el segundo, el desentierro del Carnaval previsto para el 21.

■ El Parque Nacional Iguazú, Misiones, propone, durante todo febrero, una actividad imperdible: un recorrido en el tren ecológico hasta la Garganta del Diablo. Dura 20 minutos y es ideal para disfrutar del paisaje y de la fauna y la flora del lugar. Para más información llamar al (03757) 420722.

■ La Fiesta Nacional del Sol de San Juan, del 23 al 27 de febrero, tendrá como eje temático el Bicentenario de la Patria. Con fuerte teatralidad e impactantes técnicas artísticas, el espectáculo de cierre será en el Autódromo El Zonda-Eduardo Copello. Más información en www.fiestanacionaldelsol.com