



12º CONGRESO ARGENTINO DE ANTROPOLOGÍA SOCIAL

La Plata, junio y septiembre de 2021

GT 45: Antropología de la alimentación: aportes y debates actuales

Transición alimentaria intercultural en una comunidad qom de la provincia de Formosa

Sofia Olmedo. Instituto de Investigaciones sobre Lenguaje, Sociedad y Territorio, INILSyT- UNAF.

olmedo2013.so@gmail.com

Claudia Valeggia. Departamento de Antropología. Universidad de Yale, Estados Unidos.

Resumen

La colonialidad trajo a las Américas su impronta alimentaria e intentó reproducir gustos, prácticas y sabores en detrimento de las preparaciones de los pueblos originarios. En este proceso, se ignoró los contextos socioculturales asociados a la ingesta y utilización de determinados productos y alimentos. La comunidad Qom del barrio Namqom de Formosa, Argentina es periurbana y está situada a 11 km del centro de la ciudad. Esta comunidad ha sufrido un proceso de transición alimentaria-nutricional desde hace un poco más de 50 años y en el que influyó el colonialismo a través de la evangelización, el sistema económico y el sistema político. Si bien siempre existieron ciertas restricciones y prohibiciones culturales respecto a la alimentación, sobre todo para las mujeres, éstas fueron desestimadas en la evangelización, en detrimento del agradecimiento de los alimentos a su Dios.



Pese a esto, algunas de estas prácticas aún se mantienen; por ejemplo, durante la menstruación las mujeres pueden consumir únicamente comida blanca y sin salsa o condimentos. Los evangelistas también, eliminaron la aloja, una bebida fermentada con miel, que consumían los Qom como costumbre y daba lugar a la socialización tradicional. Actualmente, a los niños/as qom se le da una versión de aloja- azúcar, miel y agua- en reemplazo de la leche en contextos de escasez. Con la invasión del estado, los Qom tuvieron que incorporarse a un sistema de intercambio económico. Al inicio intercambiaban cueros, plumas y artesanías por alimentos, y hoy en día, las mujeres venden artesanías, los hombres realizan changas, ambos venden cartones, aluminio, etc, o dependen de las políticas sociales como AUH, entre otras para obtener dinero para comprar alimentos. Transversalmente, la preparación de los alimentos fue y es una actividad de la mujer. En conclusión, el proceso de colonización se enfocó indirectamente en la homogeneización de la comida como parte de la necesidad de mantener la hegemonía sociocultural. Las consecuencias de esta realidad, se observan en el cambio de las significaciones de los alimentos “ex prohibiciones”, resignificación de bebidas como la “aloja”, la incorporación del sistema de intercambio y el rol de la mujer en la alimentación familiar.

Palabras Clave: *Alimentación intercultural; Colonización; Mujeres; Qom.*

Introducción

La colonización, en todas sus formas (del poder, del saber y del ser), trajo a las Américas su impronta alimentaria e intentó reproducir gustos, prácticas y sabores en detrimento de las preparaciones de los pueblos originarios. En este proceso, se ignoró los contextos socioculturales y religiosos asociados a la ingesta y utilización de determinados productos y alimentos. De este modo, la homogeneización de la comida formó parte de mantener la supremacía sociocultural (Achinte, 2010).

El efecto de la colonización en las costumbres alimentarias de los pueblos originarios americanos es evidente a lo largo de todo el continente (Achinte, 2010,



Barsky & Gelman, 2001). Los pueblos originarios de la Argentina, no son la excepción. Esta presentación se enfocará principalmente en la comunidad qom¹, quienes representan uno de los tres principales grupos étnicos nativos de la región del Chaco de América del Sur (UNICEF, 2011).

Los y las qom han sido descriptos tradicionalmente como cazadores-recolectores nómades o seminómades (Braunstein & Miller, 2013). En mayor o menor medida, las comunidades qom han pasado por un proceso de occidentalización caracterizado por un cambio en las prácticas tradicionales de subsistencia a la participación en la economía de mercado y un aumento de la urbanización (Lagranja, et al., 2014). Como consecuencia del proceso de colonización, la comunidad qom tuvo que cambiar sus hábitos alimenticios pasando de consumir alimentos regionales preparados por ellos a alimentos procesados con aditivos (Molano-Tobar & Molano-Tobar, 2017).

El proceso de alimentación es complejo y resulta de la interacción de múltiples elementos sociales, culturales, económicos e individuales. A su vez, la alimentación representa necesidad básica. Es por esto que alimentarse en contexto de pobreza requiere grandes esfuerzos para satisfacer esta necesidad (Arenas, 2000). En grupos cazadores-recolectores, como los qom, el consumo de alimentos dependía de las dificultades para su obtención (caza, pesca, recolección de frutos) y de otros determinantes como la incertidumbre climática, el temor de acecho de enemigos y predadores y la angustia que generaban estos aspectos (Arenas, 2000). En el presente, la obtención de alimentos responde a otro tipo de desafíos.

Una manera de hacer frente a la aculturación de la comida es la diferenciación culinaria. Según Fernández-Armesto (2004) “la diferenciación social no sólo se convierte en una cuestión de qué alimentos se comen, sino también de cómo se

¹ Conocidos anteriormente como tobas. El término “toba” es la designación oficial de quienes se denominan a sí mismos qom. “Toba” no corresponde a una autodesignación sino a un nombre peyorativo, de origen guaraní, que significaba ‘frentones’. Este término hacía referencia a la costumbre, hoy en desuso, de depilarse las cejas. En contrapartida, el término qom deriva del pronombre personal de la primera persona plural (qomi, qom: gente, -i: sufijo que pluraliza) y abarca, en un sentido restringido, a quienes hablan una misma lengua, comparten una misma cosmología y una forma de vincularse con el entorno y, en un sentido amplio, designa a las personas indígenas (Tola, 2012).



preparan” (pág. 193). De esta manera, las formas de cocinar y de comer sufren tensiones y conflictos. Cocinar y comer pueden ser considerados elementos de patrones culturales y de poder que contribuyen a edificar la jerarquización social. La cocina es mucho más que ingredientes básicos, procedimientos y principios de condimentación y constituye, en sí, un “conjunto de reglas, de usos, de prácticas, de representaciones simbólicas y de valores sociales, morales, religiosos y sanitarios” (Aguirre, 2009). De ahí que las cocinas poseen una dimensión étnica, nacional o regional que forma parte de la identidad de un grupo o pueblo.

En este trabajo se realizó una descripción del proceso de occidentalización alimentaria, desde que los qom pasaron de ser cazadores-recolectores hasta datos del año 2020, respondiendo a la siguiente pregunta: ¿Cómo fue la transición alimentaria de la comunidad qom del barrio Namqom en la periferia de Formosa?

Materiales y Métodos

Este estudio fue cualitativo de índole exploratorio, en el cual se realizó una revisión bibliográfica de artículos y archivos sobre la alimentación pasada de los qom. Parte de las publicaciones actuales fueron realizadas en el marco del Programa de Ecología Reproductiva del Chaco Oriental, un programa de investigación creado en 1996 y cuyo objetivo es entender las múltiples asociaciones entre el ambiente físico y social y la salud de los pueblos originarios formoseños.

La presente investigación se desarrolló en el ámbito de una comunidad originaria de la etnia qom, la cual forma parte de la región del Gran Chaco (Figura 1). El denominado Barrio Namqom² se ubica en la periferia de la ciudad de Formosa, a 11 km al oeste de la ciudad de Formosa capital de aproximadamente 5000 habitantes. Se relevaron un total de 19 documentos, de los cuáles once aportan información sobre los antecesores de los qom de Namqom, ya sea comunidades tobas del oeste formoseño o de la región Chaqueña. El autor más representativo fue el Dr. Pastor Arenas, etnobotánico argentino quien trabajó en comunidades qom, wichí y pilagá de la provincia de Formosa durante décadas entre 1980 y 2010. En cuanto a los

² Namqom significa “nuestra gente” en su idioma



antecedentes sobre la alimentación actual (8) la mayor parte de los datos analizados son de fuente primaria, publicados por la primera autora de este trabajo (Tabla I).



| | Nombre del autor | Año de publicación | Población de estudio |
|----|--|---------------------------|---|
| 1 | Arenas, Pastor & Scarpa, Gustavo | 2007 | Plantas del Gran Chaco |
| 2 | Arenas, Pastor | 2000 | Mataco-lhoko'tax y Toba-Pilagá del Gran Chaco |
| 3 | Arenas, Pastor | 2003 | Toba-Nachilamole# ek y Wichí-Lhuku'tas del Chaco Central |
| 4 | Arenas, Pastor | 2004 | Desde 1974 indígenas del Gran Chaco |
| 5 | Álvarez Marcelo & Pinotti Luisa | 2000 | Indígenas del Noreste argentino |
| 6 | Orrabalis | 2014 | Algarroba de la provincia de Formosa |
| 7 | Braunstein José | 1983 | Indígenas del Gran Chaco |
| 8 | Braunstein José & Miller Elmer | 1999 | Indígenas del Gran Chaco |
| 9 | Cordeu, Edgardo & de los Ríos, Miguel | 1982 | Indígenas del Gran Chaco |
| 10 | Hermite, Ester & et. al | 1995 | Indígenas de la provincia de Chaco |
| 11 | Karsten, Rafael | 1932 | Indígenas de Argentina y Bolivia |
| 12 | Lagranja, Elena, Valeggia Claudia & Navarro, Alicia | 2013 | Qom de la ciudad de Formosa |
| 13 | Olmedo, Sofía & Valeggia, Claudia | 2015 | Qom de la ciudad de Formosa |
| 14 | Olmedo, Sofía; Valeggia Claudia & Berra, Silvina | 2019 | Qom de la ciudad de Formosa |
| 15 | Olmedo, Sofía; Román, María Dolores; Berra, Silvina & Valeggia Claudia | 2020 | Qom de la ciudad de Formosa |
| 16 | Quarin, Jackeline | 2013 | Qom de la ciudad de Formosa |
| 17 | Scarpa Gustavo & Pacor Paola | 2017 | Indígenas del Chaco Salteño |
| 18 | Valeggia Claudia & Lanza Norberto | 2005 | Qom de Cacique Sombrero Negro del oeste formoseño (550km) de la ciudad de Formosa y qom de Namqom de la ciudad de Formosa (11km) |
| 19 | Wright, Pablo | 2001 | Qom y moqoit del Chaco |

Tabla I: Documentos seleccionados sobre la alimentación de los qom.



Figura 1. Mapa de la región del Gran Chaco. Namqom está ubicada a $58^{\circ} 2' O$, $26^{\circ} 2' S$. Fuente: Adaptado de las comunidades del Gran Chaco, 1999, Ed. Elmer S. Miller, Bergin y Garvey

A partir de estos datos, se realizó un análisis de contenido, el cual se basó en la comprensión de la dimensión a estudiar: “transición alimentaria”. Para ello, se interpretó a esta dimensión a través de la determinación de las siguientes categorías: 1) tácticas de obtención de alimentos, 2) tipos de alimentos consumidos, 3) tipos de cocina o modos de cocción. Cada una de estas categorías fueron descritas y analizadas en subcategorías, con el objetivo de comprender el proceso de transición alimentaria de los qom. Al mismo tiempo, el estudio de estas categorías en su conjunto permite vislumbrar una aproximación a la comprensión de los cambios en la alimentación, de alimentos tradicionales a industrializados y todos los procesos de obtención de recursos y culinarios implicados.



Resultados

Tácticas de obtención de alimentos

Como se mencionó anteriormente, los qom han sido caracterizados como cazadores-recolectores nómades o semi-nómades (Braunstein & Miller, 1999). Esta condición de nómade o semi-nómade estaba determinada por la distribución espacial de las plantas (Hermitte, 1995), es decir, las familias se trasladaban en pequeños grupos a los lugares donde había frutos silvestres disponibles.

De acuerdo con los antecedentes, las tácticas de obtención de alimentos se encontraban divididas por género: los hombres cazaban y pescaban mientras que las mujeres buscaban los frutos del monte, preparaban la comida y cuidaban a la familia (Wright, 2001). La búsqueda y obtención de alimentos se denomina *marisca*; por ende, las personas que cazan pescan y recolectan se llamaban mariscadores.

Los documentos analizados dan cuenta que la marisca estaba condicionada por las épocas del año. Los meses de agosto a febrero-marzo era constituían el periodo más apto para la caza (especialmente de ñandú) y la pesca. En el caso de la recolección, el tipo de fruto recolectado dependía del momento del año, lo que llevaba a una dieta variada (Hermitte, 1995). Durante el año, se recolectaba una variedad de frutos del monte, especialmente frutos de algarrobo, el chañar, el mistol, el molle y diversas raíces (Álvarez & Pinotti, 2000).

Existen documentos con registros del año 1912, en los cuales las familias se trasladaban al monte para pescar durante uno o dos meses. Esta actividad de movilidad temporaria acompañando a los recursos se mantuvo hasta principios de los años 90 (Arenas, 2004). De las tácticas de obtención de alimentos presentados, la pesca es la única actividad que todavía está presente en la actualidad en las comunidades toba/qom del este formoseño (Scarpa & Pacor, 2017); sin embargo, hoy en día es realizada con fines recreativos.

La unidad básica de la organización social en el Chaco fue la banda (Cordeu & de los Ríos 1982; Miller 1999). En el pasado, las bandas se desplazaban por territorios más o menos definidos al ritmo de los ciclos ecológicos, constituyéndose a partir de



una localización compartida y de la dimensión económica del territorio. Las tribus eran, en cambio, unidades políticas menos localizadas que agrupaban a varias bandas aliadas en torno a una misma variante dialectal y a relaciones de parentesco a través del intercambio matrimonial (Karsten 1932; Cordeu & de los Ríos 1982; Braunstein 1983). Varios autores concuerdan en que las tribus eran la “extensión máxima de los límites de los nexos parentales” (Braunstein 1983). En el oeste formoseño, los qom alternaban la caza, la recolección y la confección de artesanías con trabajos temporarios en las cercanías de las comunidades. Cuando se asentaron en Namqom, algunos integrantes de las familias se beneficiaban de los planes sociales del Gobierno Nacional o pensiones. La mayoría de los hombres qom realizan trabajos en el centro de la ciudad, otros trabajan como obreros, unos pocos poseen trabajo estable en la Municipalidad y otros pocos continúan cazando, pescando y buscando miel (Tola, 2012).

Actualmente, ya insertados en una economía de mercado, las tácticas de obtención de alimentos de los qom se vieron condicionadas ya no por la disponibilidad del medio sino principalmente por la adquisición de un medio de cambio, ya sea dinero u otro bien. De acuerdo con un trabajo realizado con 160 niños/as de edad preescolar, se registró como tácticas de obtención de alimentos que más de dos tercios de las familias participantes compraron alimentos en un supermercado, de los cuales el 67,5% compró alimentos sólo una vez al mes después de haber cobrado una subvención mensual del gobierno. Así mismo, el 67% de los preescolares acudieron a algún comedor, ya sea el comedor del jardín de infantes (70%), guardería (19%) o comedor comunitario (11%). Además, el 75% de las familias obtuvieron cajas de alimentos de un programa público. En cuanto a otras tácticas informales de ayuda, las familias recibían alimentos compartidos por familiares amigos o vecinos, obtenían alimentos del vaciadero local y pedían comida en la ciudad (Olmedo, et al., 2020).

Tipos de alimentos consumidos



En el pasado, la alimentación de los qom y sus antecesores se encontraba regida por dos estaciones climáticas, una de calor y otra de frío. Esta temporalidad determinaba los alimentos disponibles para consumir que ofrecía el contexto. Por ejemplo, antes del mes de octubre había chañar (Arenas, 2003). Un fruto silvestre actualmente presente en la flora formoseña. El chañar es un fruto rico en nutrientes; por ejemplo, la pulpa es rica en hidratos de carbono, en proteínas y en fibras. Otra forma de consumo de este fruto es su harina integral, poseedor de las mismas características nutricionales: alto en hidratos de carbono proteínas y grasas (Orrabalis, 2014).

Luego de la época del chañar, terminando octubre, tenían disponible el fruto del algarrobo (Arenas, 2003). Este fruto comparte con el chañar similar distribución de macronutrientes: alto en hidratos de carbono, proteínas y grasas. Aporta también altas cantidades de fibra (Boeri, et al., 2017). La particularidad de este noble fruto radica en que contiene aminoácidos esenciales como el triptófano que, en combinación con otras harinas, aportaría proteínas de alto valor biológico similar al aportado por las carnes. También aporta ácidos grasos esenciales como el ácido linoleico y el linolénico, éste último conocido como omega 3 y 6.

Continuando con la dependencia temporal de la alimentación, de noviembre a diciembre aparecían las iguanas, desde diciembre a febrero porotos del monte, sachá, sandía, zapallos y melones. En marzo, tenían disponible miel, y también había peces disponibles para ser atrapados (Arenas, 20003). Además de todos estos ítems estacionales, se contaba con la caza de mamíferos, tales como el tapir, morito, liebre de monte, ciervos, quirquinchos, ñandúes y aves como el muy preciado ñandú y varias especies de gallináceas. Sin embargo, con respecto al consumo de animales no hay consenso ya que se cuenta solo con uno o dos datos al respecto. Además, algunas de estas especies no son consumidas desde hace mucho tiempo (Arenas, 2000).

A medida que los qom comenzaron a tener contacto con el mundo occidental, su alimentación se modificó. Los principales cultivos que comenzaron a incorporar a su alimentación eran el maíz, la mandioca, habas, anco, batata, tabaco, caña de



azúcar (Álvarez & Pinotti, 2000). En un trabajo donde se comparó la población indígena rural con Namqom, se encontró que en la población peri-urbana (Namqom) consumía principalmente farináceos, verduras y lácteos. La dieta típica de Namqom consistía en una comida central, la cual se trataba de un guiso realizado a base de fideos o arroz o polenta con cebolla, papa, batata, zapallo y en la mitad de las veces, carne de pollo o vacuno. Sólo esporádicamente se consumía carne de animal salvaje como tatúes, guazuncho o ñandúes. El resto del día se consumen meriendas que consisten principalmente en torta frita, pan blanco, pan de leche, galletas, mate cocido dulce (Valeggia & Lanza, 2005). En este estudio se vio que en la población rural tenía una alimentación más variada compuesta principalmente verduras, miel y carnes.

Teniendo en cuenta los registros publicados de los últimos años sobre la alimentación de los qom, se encontraron estudios en diferentes edades, pero con las mismas características alimentarias. En un estudio realizado en el 2012 se encontró que los primeros sucedáneos a la leche materna fueron la sopa colada de arroz, el pan, la torta frita y los palitos de maíz (Olmedo & Valeggia, 2014). De igual manera, en un estudio realizado con preescolares en el 2016-2017 se encontró que la gran mayoría de los niños consumía pan blanco, leche de vaca, galletitas dulces, guisos y torta frita y, en menor medida, la sopa. Además, algunos alimentos regionales eran la "sopa paraguaya" (un plato típico de Paraguay y el noreste de Argentina cuyos ingredientes son harina de maíz leche, huevo, cebolla y queso) y la chipa (preparación tradicional paraguaya de harina de mandioca, queso, anís, leche y huevo) y las comidas tradicionales indígenas como el moloq (un plato elaborado con carne, verduras, agua y harina de trigo), sustancia (agua, azúcar y almidón de maíz) y aloja (agua y azúcar) (Olmedo, et al., 2020).

Con respecto al registro de la alimentación en la población adulta, en un estudio realizado en el año 2010 con mujeres y hombres qom mayores de 20 años (promedio de 37,6 años) se encontró que la alimentación era monótona, a base de guisos y tortas fritas, rica en grasas y mate cebado o tereré, con pocas verduras frutas y lácteos (Lagranja, et al., 2013)

Tipos de cocinas

En consideración al modo de consumir los alimentos, los documentos analizados evidencian como la cultura occidental estuvo relacionada con los cambios no sólo de los tipos de alimentos que se consumían sino también en las formas en que fueron y son consumidos. En el pasado, la comida tradicional era extremadamente sencilla. Casi siempre consistía en un solo ingrediente, sin combinarlo con otro. El tipo de tratamiento que se aplicaba al alimento dependía de la naturaleza de este, por ejemplo, muchos vegetales se consumían crudos, especialmente los frutos (como el chañar y la algarroba), otros requerían complejas preparaciones, ya sea para ablandarlos, para extraerles su mal sabor, o para despojarles su toxicidad (Arenas, 2000). Tal era así que los frutos de la sacha³ para eran hervidos cinco veces para sacarle el veneno igual que los porotos del monte que también eran hervidos cinco veces para sacarle el gusto amargo (Álvarez & Pinotti, 2000).

En el caso de la preparación de las carnes, ya sea de pescado o de productos menores (insectos, tortugas, etc) también consistía en un proceso simple, pero se observaba un cuidado especial para cada caso, de manera que el sabor sea el más apetecible: se extraían las vísceras que hacían desagradable al plato y se seleccionaban las leñas para que el humo no diera mal sabor a la carne (Arenas, 2000). Los métodos de cocción utilizados para cocinar la carne eran asado o hervido y algunos cocían la carne en hornos cavados en la tierra. En general, los procedimientos dedicados a la preparación de los alimentos eran simples, resaltando los sabores propios del alimento. Sin embargo, una característica particular de los platos, para que sean bueno, aceptado y gustoso era que debía tener grasa. Entonces, se agregaba generosamente a cada plato o bocado grasa conservada (Arenas, 2000).

Otro procedimiento que se utiliza para consumo de los alimentos es la fermentación. Una preparación típica de los qom es la aloja, una bebida fermentada que se

³ Es un árbol chaqueño que crece en lugares de monte muy abiertos. La fruta es una drupa redonda de 2 cm de diámetro de color verde al comienzo y se torna amarillento cuando termina su maduración.



preparaba a base de frutos o miel. El chañar era uno de los sustratos que se fermentaba para preparar una aloja de buena clase, que a su vez se destilaba para obtener un aguardiente al que se le atribuían propiedades antiasmáticas (Reynoso, et al., 2013). Otra base que se utilizaba para preparar esta bebida era la miel disuelta en agua (hidromiel), esta se fermentaba y se convertía en *aloja* o *chicha*. (Garrido-Aranda, 2004). Las alojeadas aún se realizaban hasta los años 40, pero como parte del proceso de evangelización, estas costumbres se dejaron de lado (Arenas, 2000).

Con el contacto con el “blanco”, se comenzó a utilizar otras combinaciones de alimentos y procedimientos. No solo porque fueron incorporándose alimentos industrializados sino también que comenzaron a utilizar artefactos de cocción como la cocina a gas. En el estudio que se realizó con preescolares, se encontró que el 86% de las familias contaban con cocina a gas (Olmedo, et al., 2019). Sin embargo, estudio anteriormente realizado registra que las preparaciones o comidas “criollas” (occidentales) que se preparaban no empleaban los alimentos silvestres del monte como ingredientes (Arenas & Scarpa, 2007), es decir, que no se registran combinaciones entre alimentos silvestres y occidentales ni entre técnicas culinarias ni modos de cocción.

No obstante, algunas de las preparaciones típicas de la cultura qom continúan siendo consumidas, como es el caso del *moloq* y la readaptación de la aloja. Una variante que actualmente se consume en Namqom es una preparación denominada “poko”, cuya preparación consiste en “quemar” el azúcar y después se agrega agua caliente, resulta como un café clarito que se consume como una infusión (Quarin, 2013).

La miel también es un alimento que se mantiene dentro de los frecuentemente consumidos hasta hoy en día. Este alimento se consumía solo o como aloja. Con el contacto con cocina occidental, las mieles empiezan a tomarse con queso, con pan o como endulzante para el mate (Arenas, 2000).

Discusión



La transición alimentaria de la comunidad qom de Formosa se produjo de forma drástica y hasta más acentuada que en otras comunidades qom de la provincia. Probablemente, esta mayor velocidad de cambio se deba a la marginalización y la condición de peri-urbanización. Desde la llegada de los europeos, los cambios que se han sucedido tuvieron y tienen enormes consecuencias para los indígenas de esta región. A lo largo del siglo XX el deterioro ambiental y la disminución de esta demanda laboral provocaron una emigración hacia los principales centros urbanos de las provincias de Formosa, Chaco y Santa Fe (Lanza, et al., 2010).

Como resultante, junto con la colonización y la apropiación alimentaria, el consumo de las poblaciones originarias periurbanas o urbanas es atravesada por diversos determinantes. En primer lugar, la globalización ha producido una reestructuración socioeconómica en los contextos urbanos. Como consecuencia, la sociedad sufre una segregación que acentúa las desigualdades y la exclusión sociales (Veiga, 2009). En las minorías, este proceso impacta directamente, vulnerizándolos aún más porque genera pérdida de empleo, de poder adquisitivo y segregación social, entre otros. Estas pérdidas impactan en el acceso a los alimentos.

Gran parte de la consecuencia del impacto al acceso a los alimentos se debió a las tácticas de obtención de alimentos de pasar a conseguir lo que ofrecía el medio a tener que poseer bienes para intercambio. Los primeros intercambios, se sucedieron con el contacto con los blancos desde el año 1914 cuando se establecieron los primeros criollos, en la cual comenzaron a vender plumas de ñandú al mercado local. Específicamente los misioneros, tenían almacenes donde intercambiaban cueros, plumas y artesanías por alimentos (Arenas, 2000).

Respecto a los alimentos consumidos, los trabajos analizados evidencian que en el pasado esta población tenía un mayor consumo de frutas y vegetales y alimentos de mejor calidad nutricional como el chañar y la algarroba. Con la transición alimentaria, el consumo de las frutas y verduras bajó, ya sea por palatabilidad, por difícil acceso debido al precio o por mero desconocimiento. Actualmente, el consumo de frutas y verduras solo se reduce a papa, cebolla, zanahoria, tomate, banana y alguna que otra fruta de estación. Sin embargo, este patrón de consumo



en cuanto a las frutas y vegetales no se restringe solo a Namqom, sino que se repite en la población argentina. A nivel nacional, se demostró que aún en contexto de abundancia de alimentos, sólo el 6% de la población argentina cumple con la recomendación de ingerir al menos cinco porciones al día de frutas y verduras (INDEC, 2019, p. 9).

Así mismo, otras comunidades indígenas han sufrido este proceso de transición alimentaria. Es el caso de los mapuches, indígenas chilenos y del sur de Argentina, cuya aculturación abarca los hábitos alimentarios (Saiz, et al., 1998; Grebe, 2000; Schenettler, et al., 2010), observándose el mantenimiento de las prácticas alimentarias tradicionales como el consumo de la hierba mate. Sin embargo, alimentos como fideos y arroz son preferidos respecto a alimentos tradicionales. Esto se debe a su rápida preparación, bajo costo y el prestigio que le aporta a los mapuches su consumo (Schenettler, et al., 2010). Otro caso, es el de las comunidades mayas de Yucatán- México donde se ha evidenciado una transición alimentaria debido al consumo de preparaciones tradicionales junto con alimentos “chatarras” en adolescentes, principalmente de bajos recursos (Pérez-Izquierdo, et.al, 2010)

Por otra parte, las preparaciones de la población qom se caracterizaban por ser simples y poseedoras de un gusto casi natural, donde la impronta del sabor estaba condicionada por el agregado de grasa. Según Patricia Aguirre (2009), el gusto natural de la comida se asocia a la manipulación de los elementos naturales y el gusto cultural a la manipulación de los códigos sociales, su paso supone una selección de lo natural a una de distinción social. El agregado de grasa en la comida qom es el gusto cultivado, el que permitiría según Aguirre (2009) adquirir una dimensión estética y social. No obstante, constituye en primer lugar un comportamiento adaptativo, es decir que, a lo largo de la evolución humana, aquellos que encontraban gustosa la grasa, consumían más calorías (en un ambiente de escasas calorías) y por lo tanto aumentaban su supervivencia (Lanza & Valeggia, 2005).



Los modos de preparación de los alimentos se fueron adaptando, pasando de la cocina a leña y al horno bajo tierra a la cocina a gas. Este proceso continuó en coherencia con la obtención y tipos de alimentos consumidos, construyendo un conjunto una nueva cultura alimentaria. La comida es cultura cuando se prepara, porque una vez adquiridos los productos básicos de su alimentación, el hombre los transforma mediante el uso del fuego y una elaborada tecnología que se expresa en la práctica de la cocina. La comida es cultura cuando se consume, porque el hombre elige su propia comida con criterios ligados ya sea a la dimensión económica y nutritiva del gusto, ya sea a valores simbólicos de la misma comida (Montanari, 2004). Entonces, teniendo en cuenta esta diada alimento-cultura, en la definición de la cocina confluyen 3 elementos: un medio determinado (disponibilidad de alimentos), una cultura (tecnologías de producción y preparación de alimentos dentro de un sistema social y económico determinado) y una ideología (conjunto de creencias ligadas a la alimentación y a su lugar dentro de la sociedad) (Aguirre, 2009)

Por último, podemos analizar la transición alimentaria de esta población desde una perspectiva de género y de división de tareas. Actualmente, aún se destaca el rol de la mujer en la alimentación, ya que son quienes se preocupan y ocupan de la alimentación de la familia, mientras que el hombre ocupa su rol de proveedor. En un trabajo publicado en 2020, se evidenció que la importancia de la comida y la alimentación difiere según el sexo del niño. En cuanto al valor simbólico asociado a la comida los cuidadores asociaban la comida proporcionada a los niños con la "fuerza física" (fuerza). Los alimentos que contribuían a la fuerza eran el cerdo salvaje (chancho moro), pescado y vísceras de diversos animales. Por otro lado, la alimentación de las niñas estaba asociada con el crecimiento físico, que, a su vez, puede asociarse con la fertilidad y la capacidad de tener hijos (Olmedo, et. al, 2020). Es decir que, desde el pasado el preparado de las comidas ha sido una ocupación central de la mujer originaria y ha constituido, a su vez, parte de su rol reproductivo. En cambio, el hombre conocía las técnicas culinarias y las aplicaba cuando por



cuestiones de trabajo (caza, pesca, tala de árboles) estaba sólo en el monte (Arenas, 2000).

Conclusión

A partir de esta breve revisión bibliográfica se evidencia que la transición alimentaria intercultural de la comunidad qom de Formosa se debió principalmente al contacto con el mundo occidental. Los pueblos originarios tuvieron que adaptarse a un sistema de intercambio para obtener alimentos y se los empujó a una situación de desventaja por la condición de marginalidad, de exclusión social y peri-urbanización. La alimentación tradicional qom estaba condicionada a la distribución temporo-espacial de lo que la naturaleza ofrecía, esto les permitía tener una alimentación variada y rica en calidad nutricional. Una de las consecuencias más acentuadas de esta transición alimentaria es la monotonía alimentaria, de baja calidad nutricional, seleccionados por ser baratos y saciar.

Culinariamente, se priorizaba el sabor natural de los alimentos a través de procedimientos simples. La inserción de alimentos industrializados y otras técnicas de preparación, reemplazó la selección de los alimentos silvestres y eso se evidencia en la invisibilización de estos en los platos actuales.

El estudio de los alimentos silvestres y el reconocimiento de sus cualidades nutricionales, así como el registro de la actividad de mariscar como beneficiosa para la salud posibilitarían re- pensar en nuevas formas de construir una cultura alimentaria que respete la soberanía alimentaria de la población y empodere la autonomía de la comunidad qom.

Referencias bibliográficas

Achinte, A. A. (2010). Comida y colonialidad. tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. *Calle14: revista de investigación en el campo del arte*, 4(5), 10-23.



- Aguirre, S. M. (2009). Hacia una genealogía del gusto y de la transmisión de saberes culinarios en una ciudad del Norte de Chile. *Revista Chilena de Literatura*, (72).
- Alvarez, M. & Pinotti, L. (2000). A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina. Ediciones Grijalbo, Buenos Aires.
- Arenas, P. (2000). La alimentación tradicional y sus cambios entre dos etnias del Gran Chaco: los Mataco-Ihoko'tax y Toba-Pilagá. In *Sustentos, aflicciones y postrimerías de los indios de América* (pp. 31-56). Casa de América.
- Arenas, P. (2003). *Etnografía y alimentación entre los Toba-Ñachilamole# ek y Wichí-Lhuku'tas del Chaco Central (Argentina)* (No. 04).
- Arenas, P. (2004). Los aderezos alimentarios de los indígenas del Gran Chaco. In *El sabor del sabor: hierbas aromáticas, condimentos y especias* (pp. 305-322).
- Arenas, P & Scarpa, G. 2007. Edible wild plants of the Chorote Indians, Gran Chaco, Argentina. *Botanical Journal of the Linnean Society* 153: 73-85.
- Barsky, O., & Gelman, J. (2001). *Historia del agro argentino, desde la Conquista hasta fines del siglo XX* (No. B50/22). Grupo editorial Grijalbo-Mondadori
- Becker, R. 1983. Nutritional quality of the fruit from the chañar tree (*Geoffroea decorticans*), *Ecology of Food and Nutrition*. 13(2): 91-97.
- Boeri, P., Piñuel, L., Sharry, S., Barrio, D. (2017). Caracterización nutricional de la harina integral de algarroba (*Propopsis alpataco*) de la norpatagonia Argentina. *Rev. Fac. Agron.* Vol 116: 129-140.
- Bourdieu, Pierre. La distinción. Criterio y bases sociales del gusto. México: Taurus, 2002.
- Braunstein, J. (1983). Algunos rasgos de la organización social de los indígenas del Gran Chaco. *Trabajos de Etnología* 2: 9-102.
- Braunstein, J., & Miller, E. (1999). Peoples of the Gran Chaco. (pp. 1-6). *Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires*.
- Contreras, Jesús. *Antropología de la Alimentación*. Madrid : Eudema, 1993.



- Cordeu, E. & de los Rios, M. (1982). Un enfoque estructural de las variaciones socioculturales de los cazadores- recolectores del Gran Chaco. *Suplemento Antropológico* 17(1): 131- 195.
- Fernández- Armesto, F. (2004). Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización. Barcelona: Tusquets.
- Garrido Aranda, A. (2004). El sabor del sabor: hierbas aromáticas, condimentos y especias. (1era edición, S. de P. de la Universidad de Córdoba, Ed.). Córdoba.
- Grebe M. (2000) Creencia e identidad en la cultura Mapuche: rewe, kultrun y ngillatue. Lengua y Literatura Mapuche. 273-288.
- Hermitte E, & et al. (1995). Estudios sobre la situación de los aborígenes de la provincia del Chaco y políticas para su integración a la sociedad nacional. Editorial Universitaria. ISBN 950-766-044
- INDEC (2019). Necesidades básicas insatisfechas.
- Karsten, R. (1932). Indian tribes of the Argentine and Bolivian Chaco. *Ethnological Studies, Societas Scientiarum Fennica* 4: 10- 236.
- Lagranja, E.S., Valeggia, C.R., & Navarro, A. (2014). Food practices and physical activity in adults of a Toba population of the province of Formosa, Argentine. *Diaeta*, 32(146), 35-41.
- Maestri, D. M; R. H. Fortunato; J. A. Greppi; A. L. Lamarque. 2001. Estudios de composición de semillas y frutos de dos variedades de *Geoffroea decorticans*. *J. of Food Composition and Analysis*. 14(6): 585-590.
- Miller, E. (1999). People of the Gran Chaco. Westport: Bergin and Garvey.
- Molano- Tobar, N.J., & Molano-Tobar, D.X. (2017). Cosmovisión de salud y alimentación en la cultura Guambiana. *Universidad y Salud*, 20 (1), 16.
- Olmedo, S., & Valeggia, C. (2014). El inicio de la alimentación complementaria en el pueblo originario qom. *Archivos Argentinos de Pediatría*, 112 (1), 1-6.
- Olmedo, S., Valeggia, C., & Berra, S. (2020). Incipient neighborhood and socioeconomic stratification associated to nutritional status in Indigenous Qom preschoolers from Formosa, Argentina. *Ecology of food and nutrition*, 59(3), 279-293.



- Olmedo, S. I., Román, M. D., Berra, S., & Valeggia, C. R. (2020). Food Intake and the Significance of Feeding in Qom Children of Northern Argentina. *Current Developments in Nutrition*, 4(11), nzaa158.
- Orrabalis, C. (2014). Aprovechamiento Integral de los Frutos de *Geoffroea decorticans* (chañar), de la Región Fitogeográfica de la Provincia de Formosa. Tesis Doctoral. Universidad Nacional de Córdoba.
- Pérez-Izquierdo, O; Cárdenas- García, S; Aranda- González, I; Barradas- Castillo, M. (2020). Alimentos industrializados que suele tener mayor impacto en la población adolescente, lo cual representa un alto costo en la salud y economía. *Ciência & Saúde Coletiva*, 25(11):4423-4438.
- Quarin, J. (2013). Estado nutricional y hábitos alimentarios en mujeres qom mayores de 40 años del barrio Namqom y su relación con la prevalencia de hipertensión arterial. 1-100
- Reynoso, M.; Vera, N.; Aristimuño, M.; Daud, A.; Sánchez Riera, A. 2013. Antinociceptive activity of fruits extracts and “arropé” of *Geoffroea decorticans* (chañar). *Journal of Ethnopharmacology*. 145: 355–362.
- Saiz JL, Cornejo A, Fuchslocher V, Holzapfel J, Scheel M. La escala de aculturación mapuche: diferenciando la dirección aculturativa de indígenas chilenos. *Rev Psicol Social Personalidad* 1998; 14(1):15-28.
- Scarpa, G. F., & Pacor, P. G. (2017). ¿Por qué ya no recolectan los recolectores? Procesos de estigmatización del consumo de plantas silvestres entre los indígenas chorote del Chaco salteño.
- Schnettler B, Huaiquiñir V, Mora M, Miranda H, Sepúlveda J, Denegri, M. Diferencias étnicas y de aculturación en el consumo de alimentos en la Región de La Araucanía, Chile. *Rev Chil Nutr* 2010; 37(1): 31-40.
- Tola, F. (2012). Yo no estoy solo en mi cuerpo. (1a Edición; *Biblos, Ed.*). Buenos Aires.
- Valeggia, C. & Lanza, N. (2004). Tiempos de cambio: Consecuencias de la transición nutricional en comunidades toba de Formosa. XXIV Encuentro de



Geohistoria Regional. Resistencia. 615-623.

Veiga, D. (2009). Desigualdades sociales y fragmentación urbana. *H. Poggiese y TT Cohen Egler [coord/ed], Otro desarrollo urbano*, 51-62.

Wright P, G. (2001). Entre la “marisca” y el “trabajo”. Informes sobre modos indígenas de apropiación del medio ambiente y pautas socioeconómicas en colonia aborígen chaco. Buenos Aires, CONICET- Universidad de Buenos Aires.