

Luchas y alternativas en torno a la producción y el consumo de alimentos. El PIP-UTT como re-existencia alimentaria y decolonial en el norte misionero, Argentina

*Resistance and alternatives around food production and consumption.
The PIP-UTT as food and decolonial re-existence in the north of Misiones, Argentina*

Gloria SAMMARTINO

Universidad de Buenos Aires - CONICET, Argentina

gloriasammartino@gmail.com

Nuria CAIMMI

Centro de Estudios sobre Desarrollo y Nutrición Infantil (CEREN), Argentina

nuriacaimmi@gmail.com

BIBLID [ISSN 2174-6753, Vol.23(1): a2302]

Artículo ubicado en: encrucijadas.org

Fecha de recepción: 6 de noviembre de 2022 || Fecha de aceptación: 16 de abril de 2023

Resumen

El objetivo del artículo es intentar analizar las prácticas y significados alimentarios locales, por parte de una organización social localizada en Piray Km.18 (provincia de Misiones, Argentina), la cual disputa al agronegocio forestal el acceso a los bienes comunes. Desde una perspectiva decolonial se contrasta el sistema productivo imperante, que explota, invisibiliza, y alteriza saberes y prácticas alimentarias, con las estrategias locales de reivindicación de las mismas. Metodológicamente se basa en el enfoque etnográfico y la Investigación Militante (IM). Las herramientas empleadas fueron la observación participante, entrevistas semiestructuradas, charlas informales, participación observante y mapeos alimentarios. Entre los principales resultados emerge que las prácticas alimentarias y sus significados constituyen un acto político insurgente, ya que, aún reconociendo la amenaza del monocultivo forestal devastador, no dejan de generar estrategias de resistencia, en distintos espacios de actuación: la calle, el monte, las chacras y, especialmente, las cocinas. Entre las conclusiones se destaca que los alimentos constituyen un vehículo de lucha que permite confrontar con el marco epistémico del régimen alimentario actual, poniendo en juego formas otras de existir, como alternativas fuera de los dominios coloniales.

Palabras clave: organizaciones sociales, cocinas, agronegocio forestal, antropología alimentaria, decolonialidad.

Destacados

- Los alimentos como vehículo de lucha para confrontar el marco epistémico del régimen alimentario actual, y posibilitar otras formas de existir en el mundo.
- Las Cocinas como estrategia de disputa, resistencia y re-existencia frente al agronegocio forestal.

Abstract

The objective of the article is to recover the strategies associated with local food practices and meanings, by a social organization located in Piray Km. 18, province of Misiones, Argentina, which disputes access to the forestry agribusiness. common goods. Conceptually, it is nourished by the decolonial perspective, to trace the relationships between a prevailing productive system, which exploits, makes invisible, and alterizes food knowledge and practices, in the face of local strategies to claim them. Methodologically, it is based on the ethnographic approach and Participatory Action Research (PAR). The tools used were participant observation, semi-structured interviews, informal talks, observant participation and food mapping. Among the main results, it emerges that food practices and their meanings constitute an insurgent political act, since, even recognizing the threat of devastating forest monoculture, they do not stop generating resistance strategies, in different spaces of action: the street, the farms and, specially, the kitchens. Among the conclusions, it is highlighted that food constitutes a vehicle of struggle that allows us to confront the epistemic framework of the current food regime, putting into play worldviews and other ways of existing, as alternatives outside colonial domains.

Keywords: social organizations, kitchens, forest agribusiness, food anthropology, decoloniality.

Cómo citar

Sanmartino, Gloria y Nuria Caimmi (2023). Luchas y alternativas en torno a la producción y el consumo de alimentos. El PIP-UTT como re-existencia alimentaria y decolonial en el norte misionero, Argentina. *Encrucijadas. Revista Crítica de Ciencias Sociales*, 23(1), a2302.

Financiación

Este trabajo se enmarca en el Proyecto "Comida de verdad, de la tierra a la mesa en el campo y la ciudad. Fortalecimiento federal de estrategias para la promoción del acceso y consumo de alimentos sanos, seguros y soberanos de la Unión de Trabajadores de la Tierra. Recuperando género, agroecología e interculturalidad", dirigido por la Dra. Gloria Sammartino. Programa Argentina Contra el Hambre: C135 SAMMARTINO RESOL-2021-289-APN-MCT.

Agradecimientos

A nuestros y nuestras compañeras de la Unión de Trabajadores de la Tierra (UTT), que en el cotidiano nos enseñan que otras maneras de pensar el cuidado de lo que existe y de la vida son posibles, que el horizonte es la agroecología y que el colectivo es la única manera para lograrlo. Un agradecimiento especial a las personas que pertenecen al PIP-UTT, por dejar una huella imborrable en nosotras; y a Magalí Sanchez, querida compañera del Área de Alimentación de la UTT, por su compañía y compartir sus saberes durante todo el trabajo de campo.

Campesino, cuando tenga la tierra,
sucederá en el mundo el corazón de mi mundo,
desde atrás de todo el olvido, secaré con mis lágrimas,
todo el horror de la lástima y por fin te veré,
campesino, campesino, campesino, campesino,
dueño de mirar la noche en que nos acostamos, para hacer los hijos.

Campesino, cuando tenga la tierra,
le pondré la luna en el bolsillo,
y saldré a pasear con los árboles y el silencio,
y los hombres y las mujeres conmigo.

(Letra de la canción "Cuando tenga la tierra", de la cantautora argentina Mercedes Sosa)

1.Introducción

En el acto de alimentarse confluyen múltiples coordenadas, como las históricas, políticas, ambientales, económicas, emocionales, culturales, espirituales, identitarias y subjetivas. Son los propios pueblos los que producen y construyen los alimentos, integrados en tramas de significaciones situadas. Esto implica pensar los procesos alimentarios desde un enfoque holista, atravesados por relaciones de poder, en que la estructura social, cultural y económica de un territorio y sus cambios, transforman, vulneran o fortalecen las prácticas y sentidos alimentarios (Fischler, 1995; Mintz, 2003; Contreras, 2014). En este campo y desde una perspectiva interdisciplinaria, diversos investigadores vienen desarrollando sus estudios en la comprensión de los movimientos sociales que se organizan en torno a la alimentación, desde la soberanía alimentaria, la agroecología y el enfoque de derechos (Edelman, 2013; Counihan y Siniscalchi, 2014). En especial nos basamos en un marco analítico de la economía política de los regímenes alimentarios internacionales (Mc. Michael, 2009), que ofrece una visión histórica-comparativa respecto a las relaciones políticas y ecológicas del capitalismo moderno, y sostiene que el régimen alimentario actual está en crisis, con el avasallante acaparamiento de tierra para monocultivos, convertidos en *commodities* destinados a la exportación, y los subsecuentes procesos de descampesinización y desposeimiento (Rosset 2006; Weiss 2010). Si bien esta relación desigual en el control y uso del territorio no es nueva, pues se remonta a las estructuras coloniales, el proceso de extractivismo global adquiere actualmente nuevos ribetes. Siguiendo a Harvey (2005), se afianza un proceso de acumulación por desposesión, como nueva ofensiva del sistema capitalista contra los bienes comunes, que implica relaciones sociales de explotación con intercambios ecológicos y económicos desiguales, junto a la aplicación de nuevas tecnologías de punta, por parte de las empresas transnacionales. Unido al fortalecimiento de la producción industrializada y globalizada de alimentos, la diseminación de nuevas dietas alimentarias, caracterizadas por el aumento de productos ultraprocesados (UP) en el mercado, y la creación de nuevas identidades y patrones de consumo

(Contreras, 2014). Como correlato, ha afectado mayoritariamente a grupos estigmatizados como los pequeños campesinos, expulsándolos de sus territorios o restringiendo el acceso a los bienes comunes.

Nos nutrimos de los aportes de la perspectiva de la colonialidad del poder/saber trazada en los trabajos de Quijano (2000), Lander (2000), Mignolo (2003) entre otros. Estos autores, desde distintos aportes han postulado que el conocimiento científico occidental, como única forma válida de producir verdades sobre la vida humana y la naturaleza, oculta, invisibiliza y silencia las otras epistemes, y con ellas también a los sujetos que las producen. Este enfoque permite comprender que el proyecto de la modernidad occidental ha instalado una versión única de la historia, manteniendo a las sociedades coloniales, y con ello sus alimentos y cocinas, como rehenes de una idea de desarrollo y de progreso uniforme y omnipresente. El pasado colonial en América se ha instituido sobre la jerarquización de las personas según el color de su piel, de sus culturas, y también de sus cocinas, con la introducción de prácticas y sabores que pretendían reemplazar a los locales por otros provenientes de Europa (Achinte, 2010). Sobre estas mismas jerarquizaciones se montaron intervenciones y políticas estatales modernas en el campo de la salud y la alimentación, así como en las formas de producir alimentos. Por eso la necesidad de una liberación descolonizadora de dicha historia pensada en términos absolutos, de esa narrativa "universal" de la comida que se intentó instalar. Nos valemos del concepto de "colonialidad alimentaria", para dar cuenta de cómo se patenta en la cocina la manera en que operaron formas eurocéntricas de opresión, y resistencia al mismo, a partir del diálogo de diferentes olores y sabores desde el Sur Global (Herrera Miller, 2016; Benvegnu y García, 2020). A la vez reforzamos la propuesta de pensar los saberes que circulan en la cocina como formas de dar contenido a la comida sobre procesos identitarios y territoriales. (Meneses, 2016).

En este escenario general, nos interesa traer el caso de la Colonia Piray Km. 18 (provincia de Misiones, Argentina), poblado fundado alrededor de la antigua empresa Celulosa Argentina, entre las décadas de 1950 y 1960, territorio rodeado por las plantaciones forestales de la empresa transnacional Arauco S.A. Se estima que este poblado, cuenta con cerca del 60% de su superficie en manos de la empresa, situación que se repite en otros municipios de la zona noroeste de la provincia, siendo Misiones la jurisdicción de Argentina con mayor porcentaje de tierra rural extranjerizada (Ministerio de Hacienda, 2019). Esta empresa, se instala en Misiones a mediados de la década de 1990, en un contexto capitalista de globalización de la agricultura, produciendo cambios en las modalidades y esquemas productivos, transformaciones institucionales y nuevas configuraciones sociales que implican, en muchos casos, la desaparición de poblados completos, en su mayoría conformados por productores campesinos, cuyas tierras pasaron a destinarse a plantaciones forestales. El concepto de agronegocio fo-

restal (Zimmerman, 1992; Ramírez, 2017), es traído aquí como categoría analítica que da cuenta de un nuevo modelo productivo basado en el acceso y explotación de los recursos naturales forestales. Sin embargo, la Colonia Piray Km 18 constituye una excepción en la región: es el único poblado que persiste, donde las plantaciones del agronegocio forestal han avanzado sobre todas las tierras. Con casas ubicadas en una franja de poco más de 70 metros al margen de la ex ruta 12, sobre un camino de 4 km que une el arroyo Piray Guazú con el municipio de Piray, el paisaje evidencia la dimensión de las plantaciones forestales. Su historia comienza cuando un conjunto de vecinos/as, la mayoría campesinos/as, se organizaron para reclamar la intervención del Estado provincial: a raíz de ello, "Productores Independientes de Piray (PIP)" logra en 2013 la sanción de la Ley XXIV-11, para la obtención de 600 hectáreas donde se emplazaba Arauco, de las que ya están en posesión campesina las primeras 166 has. Cabe mencionar que en la provincia, en el año, 2004 fue sancionada la ley provincial N° 4093, "Plan de Arraigo y Colonización", que ordena la expropiación de un conjunto de propiedades en el nordeste de la provincia, donde se emplaza nuestro trabajo, como resultado de la movilización de pequeños productores familiares y trabajadores rurales que se enfrentan a las empresas forestales. A la actualidad, se contabilizan alrededor de 41.000 hectáreas.

Un año después de la expropiación de las tierras, el PIP se integra a la Unión de Trabajadores de la Tierra (UTT), organización gremial campesina que nuclea a más de 25.000 familias en todo el territorio nacional. Con la adquisición de estas tierras, se destinó a cada familia una hectárea para el autoconsumo, y el resto para tierras comunitarias donde se produce mandioca, batata, maíz, zapallo, porotos, maní, sandía, melones, pepinos, cebolla, entre otras verduras y hortalizas. Aparte del autoconsumo, el destino es también la comercialización en ferias francas, las ventas puerta a puerta en Puerto Piray y los municipios vecinos, así como en mercados o almacenes de la zona, etc.

Este proceso de reivindicación y concientización campesina, debe inscribirse en el legado de las Ligas Agrarias y el Movimiento Agrario Misionero (MAM), máxima expresión de la lucha social en el ámbito rural, y en intentos de reforma agraria en la región (Galafassi, 2005). Este pujante movimiento, integrado por más de 20.000 familias campesinas minifundistas, hasta chacareras medianas, y 54.000 jóvenes (Roze, 1992), se conforma hacia principios de la década de 1970, y finaliza en 1976, con la Dictadura Militar en Argentina. El proceso de agitación y concientización generado por el MAM, junto a una crisis que generaba una pauperización creciente fueron elementos esenciales que permitieron la emergencia de este tipo de movimientos rurales de protesta en distintas provincias del nordeste. Particularmente en Misiones el MAM se constituyó en el referente provincial de lo que fueron las Ligas Agrarias del Nordeste, máxima expresión de la lucha social en el ámbito rural misionero (Galafassi, 2005). Si

bien en este trabajo no ahondaremos en los cruces y relaciones entre estos movimientos y el PIP, importa traer esta genealogía de resistencias y luchas agroalimentarias y territoriales para pensar la profundidad y trascendencia de las disputas. Además, existe un derrotero de articulación con el nivel estatal que se patentó en el surgimiento de las conocidas como “ferias francas”, las cuales surgen hacia fines de la década de 1990, con el impulso del MAM, en coordinación con programas e instituciones estatales, con el objetivo de fomentar la producción local de alimentos sanos con precios accesibles y los circuitos cortos de comercialización en la provincia. Actualmente, constituyen un faro a nivel provincial y nacional, en la búsqueda, por parte de productores campesinos organizados, de mayor justicia social y ambiental a los sistemas de producción y comercialización tradicionales (Anello, 2017)

Dado este encuadre, este artículo tiene como objetivo ofrecer pistas para recuperar las prácticas y significados alimentarios presentes en los pobladores del km 18 del PIP-UTT. Esto implica retomar instancias productivas, de distribución, acceso y consumo de los alimentos, así como las cocinas locales. A partir del diálogo con perspectivas decoloniales, nos interesa trazar las relaciones entre el sistema alimentario imperante, que explota, invisibiliza, y alteriza saberes y prácticas alimentarias, y las estrategias locales de reivindicación de las mismas. Asimismo señalar nuevas formas de organización política y de vinculación con el entorno, posibles de cuestionar las relaciones de poder enquistadas desde los procesos de colonización, entendiendo este cuestionamiento, como reivindicación y afirmación de potencias y saberes alimentarios. Poniendo el énfasis en carácter político de la alimentación, la hipótesis orientadora es que en todas las instancias alimentarias y en las cocinas de las familias del Km 18, se pueden recuperar entreveradas estrategias de resistencia y disputa al modelo productivo que impera en la región. Primeramente nos detendremos en algunas coordenadas contextuales de este proceso de despojo y sus implicancias en las vidas de los productores campesinos de PIP-UTT; luego repondremos la lucha cotidiana en aras de presentar alternativas susceptibles de cambiar esa configuración; para finalmente centrarnos en los alimentos y las cocinas de quienes habitan allí.

2. Encuadre metodológico

Metodológicamente partimos del enfoque etnográfico (Rockwell, 2009; Restrepo, 2016), dado que nos permite documentar lo cotidiano de la experiencia humana con los modos en que las personas las entienden y resignifican en contextos locales, y vincularlos con procesos expresados a escalas más amplias. Además este trabajo se propuso desde el enfoque de la Investigación Militante (IM) recuperando nuestro trabajo reflexivo como científicos sociales que participamos de esta experiencia y la práctica militante en la que estuvimos inmersas como docentes de la Escuela (Fals Borda, 2013), pensando una ciencia comprometida con las organizaciones sociales, herra-

mienta clave para la construcción de una "socio-praxis" (Santandreu, 2019) desde dentro de los movimientos. Desde la IM se cuestiona el "mantra" de la objetividad científica y, de este modo, se articulan metodologías junto y con los movimientos sociales, pudiendo valorizar a la triangulación militancia-academia-investigación. En efecto, esta postura metodológica y epistemológica, se alinea con la mirada general que propone este trabajo en clave decolonial: es el diálogo entre comunidades, investigadores e instituciones académicas lo que permite la producción intelectual en esta IM, que apuesta por programas de investigación y epistemologías, críticas y decoloniales del Sur (Sousa Santos, 2017). En efecto, la IM situada en la ecología política y en las ciencias ambientales, es una herramienta de descolonización del conocimiento (Castro Gómez y Grosfoguel, 2007). Ella, apostando por cambios de paradigma civilizatorio (Escobar, 2000), permite situarnos académica y políticamente del lado de las transformaciones necesarias para establecer relaciones entre todos los seres y sus mundos (Vélez-Galeano, 2018).

Las herramientas empleadas fueron la observación participante (Guber, 2004) y la participación observante (Hammersley y Atkinson, 1994). Incorporamos entrevistas semiestructuradas, charlas informales, participación observante en instancias de preparación y consumo de comidas, caminatas por la selva y el pueblo para el reconocimiento de plantas y alimentos nativos, mapeos colectivos sobre producción y consumos alimentarios mediante dibujos y gráficos (Ares y Risler, 2019) (Imágen 1), junto a sus posteriores explicaciones. En relación a las caminatas, resaltamos que las mismas fueron especialmente significativas al participar las comunidades Mbya guaraníes (incluso niños/as), dado que habilitaban un lenguaje no únicamente oral, al señalar e identificar en acto plantas y alimentos. Igual de significativas fueron las instancias en las que participamos del pelado de la mandioca, en el armado y distribución de bolsos de verduras de la UTT, como en el acompañamiento para la preparación y siembra de mandioca. Todos momentos en los que permanentemente afloraban relatos de recuerdos y experiencias. Todo fue registrado a través de videos y grabaciones. Luego de su transcripción y lectura, elaboramos matrices cualitativas con el análisis de los fragmentos, buscando establecer ejes conceptuales y la construcción del texto. Apuntamos que para preservar el anonimato de quienes participaron los nombres e indicaciones personales han sido alteradas por apodos ficticios. Sin embargo, tanto las fotos emitidas como la reproducción textual y no textual de lo expresado en el marco de talleres o charlas informales fue declarada como de común consentimiento por parte de las personas participantes.

Este proyecto fue posible por la conformación de la Escuela de Alimentación Sana, Segura y Soberana de la UTT (Sammartino et al., 2022) en Misiones. El trabajo de campo se realizó entre los meses de mayo y septiembre de 2022 en la colonia de Puerto Piray km. 18, a lo largo de cuatro estadías, que oscilaron entre cuatro y ocho

días de duración cada una. En los lapsos entre cada una de las estadías, medió el permanente contacto entre productores/as e investigadoras, a través de charlas telefónicas, y un grupo de whatsapp, a través del cual circulaba información, fotografías, sobre prácticas alimentarias y productivas. En tres de los viajes se llevaron adelante los encuentros de la Escuela, con la concurrencia de entre 35 y 45 productores/as campesinos, de entre 18 y 60 años, mayoritariamente mujeres, de natalidad misionera o paraguaya y pertenecientes a 14 bases de la UTT localizadas en la provincia. Todas las personas participantes han sido criadas en la zona, varios con años de trayectorias migratorias a distintas ciudades del país, en búsqueda de trabajo, y que debido a distintas circunstancias, regresaron a sus poblados a trabajar en sus chacras.

Imágen 1. Mapeos alimentarios y productivos locales.



Fuente: Gloria Sammartino. Julio de 2022.

Parte de quienes asistieron eran integrantes de 4 comunidades originarias Mbya-Guaraní de la región, preexistentes al Estado Nacional y provincial. Este proceso colectivo, engranaje que partió del Área de Alimentación de la Unión de Trabajadores de la Tierra (UTT), nutrió las técnicas metodológicas que pudieron conformarse a la par que transitamos este proceso formativo.

3. Análisis

3.1. El agronegocio forestal en Puerto Piray 18

Si para un turista o viajero proveniente de las grandes urbes, respaldado en las agencias turísticas que se imponen con mayor fuerza año tras año en la región del noroeste misionero, la visión del monocultivo forestal podría significar un verde constante que remite a la naturaleza, y la curiosa experiencia de sentirse en medio de bosques de pinos y eucaliptos. Para los grupos económicos vinculados a la empresa transnacional Arauco, implica posesión de poder y rédito económico: contando con más de 230.000 hectáreas en la región para la producción de madera y pasta celulósica. Para los gobiernos nacionales y municipales, constituye un sinónimo de desarrollo y de progreso socioeconómico, dado que estiman que aporta casi el 10% del Producto Bruto Geográfico, y el 43% de las exportaciones provinciales (Gonzales y London, 2018). Sin embargo, nos interesa detenernos en las miradas de quienes habitan en esta región, porque en sus reflexiones aparecen cuestiones que resignifican los sentidos sobre lo económico, lo territorial, lo político y, fundamentalmente, sobre el alimento de los pueblos. En nuestra estancia, eran recurrentes las alusiones al arrinconamiento, aislamiento y desplazamiento de las poblaciones, asociado a la extensión cada vez mayor de la implantación forestal, dinámicas de destrucción de la biodiversidad y descuido de los bienes comunes.

Una de las cuestiones que más sobresalía, era la contaminación del suelo y de los ríos: “no teníamos dónde plantar, y donde se plantaba tenía mucha contaminación la tierra, el agua, todo por el herbicida que echaban en los pinares”, señalaba un viejo poblador que había estado desde los comienzos de la organización. Es de señalar, que si bien como grupo llevan más de 20 años plantando en las tierras recuperadas, los gruesos troncos de los pinos cortados por sus bases, por lo costoso de su extracción, sobresalían aún en los terrenos, observándose los efectos de los agrotóxicos en la tierra. El registro siguiente fue tomado mientras recorríamos su chacra, una de las primeras recuperadas:

“Don Soto miraba la tierra y la desmenuzaba entre sus manos. Mientras la desgranaba, nos dijo que luego de estos años el suelo debería estar mejor, pero que allí seguía habiendo veneno, haciendo que todo lo que produjeran tuviera veneno” (Registro de campo, Agosto de 2022).

En este fragmento, uno de los pioneros del PIP, de 75 años y una larga trayectoria de producción campesina en la colonia, sostenía que la tierra recuperada aún seguía teniendo veneno, y que todo lo que se producía en ella también lo tenía. En esta línea, Civeira (2012) plantea que en aquellos suelos ricos en óxido de hierro como los de Misiones, la movilidad de los agrotóxicos vertidos a las plantaciones es mayor, intoxicando a animales que se alimentan. El agua era otro indicador del proceso de contaminación y saqueo de los bienes comunes que nos referían los/las habitantes, con la pro-

gresiva desaparición de variedades de peces, entre los que destacaban salmón, boga, surubí, entre otros, que hasta hace pocas décadas atrás podían pescar y era habitual consumir. Don Soto, también era reconocido por sus registros orales y escritos. En uno de los relatos que nos compartió, daba cuenta de una gran crecida del Arroyo Piray y la subsecuente desaparición de variedades de peces, asociado a la contaminación de esas aguas. En efecto, en un análisis del impacto de la actividad forestal sobre la disponibilidad de recursos hídricos en la región, Keller et. al., (2016) afirmaron que el consumo de agua del pino aumenta con el tamaño del árbol, registrándose un consumo máximo de 100 litros por día para árboles de 40-50 cm de diámetro a la altura. Asimismo, Gonzalez y London (2018), encontraron que las personas notaban una significativa disminución del caudal de los arroyos cercanos, intensificado por el incremento en las hectáreas cultivadas.

Pero además, como mencionaba el relato de Don Soto, el impacto hídrico no solo implicaba la merma en la cantidad de agua, sino su contaminación, destruyendo los ecosistemas naturales que en ella habitaban. Según Trentini et. al (2017), las plantaciones forestales de *Pinustaeda L.* afectan el desarrollo de especies vegetales nativas; y una menor diversidad de mamíferos y aves. Las personas con las que dialogamos, nos señalaron la significativa disminución en los últimos 15 años no solo de la cantidad y variedad de peces, sino también de aves y mariposas.

Esta destrucción del territorio tenía un correlato directo en los cuerpos, escenario donde se perpetuaba esa desposesión y contaminación, con efectos en la salud como alergias, sarpullidos, broncoespasmos, diarrea, especialmente en los y las niñas. María, de 47 años, una de las vecinas pioneras en la lucha del PIP, y madre de 5 hijos, desde los comienzos de resistencia traía la problemática de la salud de los niños del barrio a causa de los agrotóxicos: "hay chicos que nunca sanaron de los problemas respiratorios, siguen teniendo cuadros de broncoespasmo, tienen asma". Esto se incrementaba en al albor de la primavera, siendo que "en agosto el pino despide un polvo amarillo, como azufre", que se respira en el ambiente y que "agarra toda la agua y esa agua nosotros consumimos, sin tratamiento, nada", relatado por otra de las vecinas productora, de menor edad, y madre de una niña pequeña, quienes vivían a muy pocos metros de las hectareas donde aún se cultivaban pinos (Registro de campo, mayo de 2022). En efecto, pudimos sentir los efectos de la floración de pino, en una de nuestras visitas cuando iniciaba la primavera, y la picazón de garganta y la congestión no menguaban en nosotras.

3.2. La historia de la resistencia

Lo mencionado previamente permite entrever la óptica con que entiende el territorio y la vida, el agronegocio forestal. Donde, la lucha que desde hace décadas entrañan los/as productores campesinos del PIP, adquiere un sentido político nodal: la tensión

entre la producción de monocultivo forestal como material prima exportable, frente a la producción de cercanía de alimentos locales agroecológicamente producidos. De lo narrado se desprende que la convivencia no era armoniosa, ni el hecho de haber obtenido algunas tierras concluía el proceso político iniciado décadas atrás. Nos detendremos entonces en recuperar este derrotero de resistencia política activa de los/as pobladores del PIP UTT, desentrañando los saberes y estrategias sobre el alimento en toda su cadena. Como intentaremos plantear, es una contienda visceral en la que se expresan distintas maneras de entender el territorio, el alimento, la salud, la identidad de las poblaciones. Dicho de otro modo, la reproducción de la vida.

Llegar al Km 18 implica pasar de un escenario monotemático de variedades forestales exóticas a una sucesión de casas de madera, construcciones típicas de la región, y arbolado del monte nativo, que se suceden en el camino de la ex ruta 12 (Imágen 2). El espacio geográfico delata el proceso de expropiación de tierras que lleva más de 15 años en el lugar. Los caminos, los servicios y la infraestructura de la colonia rural se caracterizan por la precariedad: en días de lluvia se reduce la escasa frecuencia del colectivo que conecta los municipios cercanos entre sí, a la vez que el camino principal que cruza los barrios, se vuelve intransitable por el barro, mientras que la ruta que utiliza la empresa para el transporte de madera, siempre está en óptimo estado.

Nuestra primera visita a la colonia sucedió un día de mayo del otoño misionero, entrada la noche, con llovizna y aire frío. Quienes nos recibieron, apenas hablaron algunas palabras, y enseguida nos mostraron unos grandes mapas. Esos, expuestos en la sede central de la organización, denotaban las sucesivas etapas de entrega de tierras proyectadas para el PIP, de las cuales solo habían recibido una primera fase. Mientras nos los enseñaban, el sentido de la lucha aparecía recurrentemente, tal como se refleja en estos fragmentos, mientras compartimos un mate y un reviro:

“Nosotros luchamos, ahí nosotros luchamos a través de nuestro sudor, porque como dice la compañera María que por lo menos, que aca esta parte, estamos bien” (Romina, productora campesina, 50 años, 3 hijos).

“Plantamos gracias a eso, a través de la lucha con todas las compañeras, ganamos nosotros la hectárea, cada una le corresponde a cada familia de la organización, para producción de mandioca, maíz blanco... tenemos también para poder.. tener sustento para el hogar, también parte de alimentación sana, sin químicos” (Silvana, productora campesina, dos hijos).

Esto resaltaba la vinculación entre la adquisición de las tierras y la producción de alimentos, lo cual generaba un puente entre la lucha, la posibilidad de producir para el propio consumo y la venta de sus excedentes. Esto aparecía en la geografía y la resignificación que hacían quienes habitaban. Un día caminando con una de las integrantes del PIP, Nerina, referente territorial y productora campesina de alimentos, madre de tres hijos, mencionó la alegría que implicaba “ver crecer sobre los pinos, los yuyos”, es decir, plantas trepadoras propias de la selva misionera que se subían a los troncos,

que demostraban que se le estaba ganando al pinar, dado que ya hacía unos años que no estaban fumigando ahí, por que esas tierras eran las próximas que le corresponden en etapas al PIP.

Imágen 2. Plantando mandioca en una de las tierras recuperadas, al fondo los pinos.



Fuente: Gloria Sammartino, agosto de 2022.

Este proceso de reconfiguración del territorio para producir alimentos se patentaba no sólo en el trabajo cotidiano en la tierra, sino en acciones concretas de resistencia. En una de nuestras primeras visitas, relataron que hacía unos años, se habían enterado que la empresa Arauco estaba plantando ilegalmente ejemplares de pinos muy jóvenes en un espacio correspondiente a las tierras comunitarias. Desde la madrugada siguiente comenzaron a arrancarlos, porque “una vez que crecen hay que esperar 20 años para sacarlos”, y en su lugar plantaron maíz, alimento para consumo, con lo que llegaron medios de comunicación a cubrir la escena, con música, baile y comida, comentaba Nerina. Otra práctica de resistencia y reafirmación identitaria lo constituían los “verdurazos”, acción que realizaban en el pueblo vecino de Piray para distribuir alimentos a bajo costo, como forma de reclamo por las tierras faltantes. Los “verdurazos”, acciones que motoriza la Unión de Trabajadores de la Tierra (UTT), adquirirían un carácter diferente a los realizados en las grandes ciudades del país, ya que aquí se efectuaban “puerta en puerta”. Mientras acompañamos un verdurasazo en el municipio de Piray, uno de los productores campesinos, Wilson, de unos 50 años, relataba a

quienes le acercaba el alimento que su fin no era la monetización, que al dar algo en retribución al alimento entregado, era “mucho más que un billete”. Comentando casa por casa el motivo de estas acciones, enseñaba la importancia de su labor como campesino y de seguir luchando por la tierra. Otro de los productores, mencionaba que esta era una forma eficaz de que la gente los conozca así como la historia de la lucha. La estrategia de los verdurazos, se enlazaba con la pertenencia mencionada del PIP a la UTT, dado que, como decía siempre una de las referentes del espacio: “El PIP es nuestro nombre, y UTT es nuestro apellido”.

3.2.1. *Los ciclos productivos y los naturales*

Una mañana de principios de agosto, encontramos que en todo el pueblo la gente urgía con sus herramientas para iniciar la siembra: “Si no planto hoy, tendré que esperar un mes”, decía Silvana, productora campesina, en sus mediados cuarenta años, mientras la acompañábamos a sembrar mandioca en su tierra ganada por la lucha del PIP, desde la cual se divisaba en el fondo, un “paredón” de pinos. La práctica de cultivar los alimentos, habilitaba el compartir saberes en torno a los ciclos productivos y los lunares, denotando estrategias de cuidado y articulación entre las facetas de la vida, que la mirada productivista siempre pretende obturar. Estos procesos no se sostenían únicamente por un fin económico y adultocentrado, sino que las infancias los integraban, como instancias formativas y pedagógicas. Mientras acompañamos el cultivo de rama de mandioca, una niña hija de una de las productoras, de cuatro años de edad, empezó a tirar las ramas a la par nuestro, contándonos la madre que ella desde chiquita sabía sembrar y disfrutaba hacerlo con semillas.

Estos saberes compartidos, tramados en el territorio, estaban vinculados con la propia geografía del lugar, referido a aquello que daba el monte. Así las afecciones eran tratadas con elementos vegetales, mediante ungüentos, jarabes, cataplasmas, saberes que eran reiterados, sobre todo por mujeres, en el cotidiano. Incluso, para situaciones de complicación respiratoria producto de la instalación del pino, ellas referían: “con esta planta, que se llama *ambay* hacemos el jarabe para cuando florece el pino”. Una cuestión a resaltar, es que la mayoría de estos saberes aparecían en acto, caminando por los territorios que alojaban estas variedades vegetales. Por eso es que en el apartado metodológico nos detuvimos en esta estrategia de la práctica etnográfica, como las recorridas y salidas al monte, con los pobladores del PIP, así como con integrantes de las Comunidades Mbya Guaraní que participaban de la Escuela. Era entonces el acompañar, recorrer y reconocer los usos y significaciones de las plantas del lugar donde se vivía, y su relación con el cuerpo (Imágen 2).

Imágen 3. Caminata por el monte nativo para buscar plantas medicinales y comestibles, con los y las campesinas, y de comunidades Mbya Guaraníes.

Fuente: Gloria Sammartino, agosto de 2022.

3.3. Los alimentos y las cocinas

3.3.1. "Quienes comen peor son los que no recibieron tierras": Los alimentos de la chacra

La autonomía en la adquisición de alimentos era algo fundamental para quienes habitaban el PIP y habían recibido una hectárea en el proceso de recuperación de tierras. En consonancia con algunos autores (Gonzalez y London, 2018, Ramirez, 2017), las estrategias de supervivencia de estos hogares estaban basados en la producción agropecuaria para autoconsumo, y no así en empleos en otros espacios por fuera de la colonia, menos en relación a la actividad forestal. Una cuestión emergente de los relatos, era el vínculo entre la propia producción y el acceso a alimentos frescos y locales variados, lo cual se patenta, en este caso, mientras acompañamos el trabajo en las quintas, tanto en la siembra como en la cosecha:

"La mayoría, sí, casi todos tenemos. Gallina casera, cerdo, mandioca, poroto, lenteja, arveja, almidón, fruta si o si, maíz, maní, harina, verduras, carne de cerdo. Leche de vaca, queso casero. Y huevo, huevo casero" (Silvana, 44 años, productora campesina, 2 hijos, mayo 2022).

"Por ahí se aprovecha lo que uno produce si tiene gallinas, se consume el huevo, la carne, la verdura de la quinta que tiene algún condimento, yo no tengo mucho, pero por ahí el que tiene más tierra tiene más digamos posibilidades de conseguir, ¿no?" (Lidia, 52 años, productora campesina, dos hijas, mayo 2022).

En este último apartado, aparecía la tenencia de la tierra como cuestión fundamental. Don Soto decía:

"Acá se nota quienes tienen tierra y sus hectáreas para plantar porque son los que peor están de salud y de alimentación, el que tiene tierra no se preocupa por comprar afuera, consume lo que tiene" (Don Soto, 75 años, productor campesino, agosto 2022).

En efecto, al recorrer la Ruta 12 que conecta el Arroyo Piray con el pueblo Piray, se divisaba la diversidad de situaciones respecto a la tenencia de la tierra: cercano al arroyo había colonos de antigua instalación, con gran extensión de tierra, no involucrados en el proceso de apropiación territorial del PIP, mientras que la mayoría de quienes sí habían adquirido la hectárea para cultivo familiar se localizaban en el km 18, y, pasando este kilómetro, en dirección al casco del pueblo, ya no poseían tierra. Esto fue notorio en diálogo con habitantes de Mhora, barrio contiguo al 18, quienes repusieron la falta de posibilidades de conseguir tierra en el corto plazo, comentando que cada año los pinos iban corriendo más y más a las casas (Registro de campo, septiembre 2022). Estos pasajes iluminaban los vínculos estrechos entre la posibilidad de tener tierra por parte de quienes la producen, y su situación alimentaria general. Tal como elaboran en su trabajo Sammartino et al. (2021), "alimentarse bien es tener la tierra": la tierra no solo constituye la bandera de lucha de la UTT, sino que la vinculación con ella es una relación social, entre grupos sociales con formas productivas diferentes. La riqueza de formas de uso demuestra que la relación social con la tierra va más allá de su apropiación como medio productivo e incluye otras dimensiones.

3.3.2. Usos y sentidos construidos en torno a los alimentos de la selva

Además de los alimentos producidos en las propias hectáreas, era reiterada la referencia a los provenientes de la selva en las dietas cotidianas. Uno de nuestros propósitos en el marco de la Escuela fue recuperar la memoria cercana en relación a la variabilidad de alimentos, especialmente frutales y animales del monte. Nos interesa mencionar, que si al comienzo de los talleres, las comunidades mencionaban que los productores campesinos compañeros tenían comida diferente tangencialmente a la suya, fue gracias al trabajo en cada encuentro de la Escuela que pudieron encontrar paralelismos y similitudes. Uno de los alimentos referenciado reiteradamente fue la palmera de Pindó, que en sus usos permite desentrañar sentidos históricos y políticos. Rolando, uno de los caciques de la comunidad Mbyá Guaraní, de no más de treinta años, padre de dos hijos pequeños, contaba, en uno de los últimos encuentros, cómo era el consumo completo de la palmera de pindó, sus frutos, sus hojas, sus tallos y sobre

todo el *timbu*, un bichito que se aloja en la palmera y que consumían. Dijo que muchas veces les daba vergüenza contarle, y que era la primera vez que lo hacían a gente que no era de sus comunidades”.

En efecto, la crianza y el consumo de ciertas larvas e insectos como alimento es una costumbre ancestral que existe en la región, mantenida por distintos actores, tal como es etnografiado en el reconocido trabajo de Malvin Harris (1985) entre distintos pueblos, y el rechazo de la sociedad europea occidental al mismo. En el caso de nuestros interlocutores, el consumo no estaba sólo asociado a la recolección y cocción de las mismas, sino como actividad planificada durante meses, que tenía en cuenta diversos factores: el estado de crecimiento de la palmera, las estaciones del año, las fases lunares y las técnicas de manipulación. De lo dicho se desprenden dos cuestiones. Por un lado, señalar que este consumo se veía amenazado y mermada su práctica, producto de los procesos de desmonte y destrucción del entorno natural en que estas palmeras nacen y se desarrollan. Como ya se mencionó, la implantación forestal destruía la tierra, secaba el agua, y aniquilaba la biodiversidad alimentaria del monte, como relata otro de los participantes de una comunidad Mbya Guaraní, Darío, de poco menos de 25 años: “Más antes también comíamos, ahora queda poco, casi no hay selva, nosotros también cazábamos”. Esta cuestión era recuperada como preocupación central en los relatos: en uno de los encuentros, los integrantes de las comunidades expresaron el interés en realizar un recetario para que no se pierda ese saber sobre los alimentos del monte “Cada vez hay menos selva, pero es importante que los chicos sepan” (Registro de campo, julio de 2022).

A la vez, resaltar el hecho que emerge en uno de los fragmentos citados, respecto a la vergüenza que producía comentar estos consumos, situación que explicitaba un proceso histórico de construcción de una alteridad alimentaria (lo “ajeno”) y el estigma negativo asociado al consumo de “bichos” (lo “propio” o “autóctono”). El alimento así aparecía en primer plano signado por emociones, sentidos e historia, lo cual permitió la reflexión desde un análisis antropológico y decolonial. Entendiendo que las prácticas alimentarias están asociadas a significaciones históricas y culturales que las sociedades les dan a los alimentos, y guían su elección (Fischler, 1995), traemos que “la comida no es buena o mala en términos absolutos: sino que alguien nos ha enseñado a reconocerla como tal” (Montanari, 2006: 55). Y en estos relatos sobre los alimentos, nuestra historia colonial participa de forma activa en las emociones que anudan los alimentos.

El pasado colonial, como esbozamos ya, no solo se montó sobre la jerarquización de las personas de acuerdo a sus rasgos físicos, también de sus cocinas, con la introducción por parte de Europa de prácticas y sabores que pretendían reemplazar a los locales (Achinte, 2010). De esta manera, intervinieron formas eurocéntricas de opresión

en la conquista del gusto, extendiéndose hasta nuestros días en representaciones y prácticas que no sólo implican la homogeneización y estandarización de formas de producción de alimentos, sino de los alimentos, sus sentidos y consumo.

3.3.3. *Los espacios de consumo alimentario mercantilizado*

Otra de las características de la colonia de Piray km 18 era la existencia de gran cantidad de almacenes tipo polirrubros. Si bien las compras importantes solían hacerse en los poblados más grandes, como Eldorado, Montecarlo, Puerto Piray, era habitual la concurrencia de los vecinos a los locales. Además de ser prácticamente el único tipo de comercios existente en la Colonia (dado que no habían ni farmacias, verdulerías, carnicerías, entre otros negocios); parecía circular casi constantemente un único tipo de productos alimentarios: los industrializados, mayoritariamente harinas, fideos, azúcar, yerba, aceite, galletas dulces, bebidas azucaradas, alcohólicas, fiambres, lácteos como leche, yogures y diferentes tipos de snacks y golosinas. Entre los casi inexistentes se encontraban productos frescos como frutas, hortalizas, verduras. Tampoco agua embotellada, según nos explicaba el dueño de un almacén "*acá la gente compra agua en verano nomas*". Tampoco era posible conseguir productos locales, como harina de maíz, mandioca, porotos, o maní, que si eran cultivados en las chacras. En pocos espacios se ofrecían comidas hechas, cuyo repertorio se reducía a panificados, pizzas, o hamburguesas. En solo uno de estos comercios hallamos un tipo de turrone de maní y azúcar artesanales, que son abundantes en los negocios que comercializan productos regionales en ciudades altamente visitadas por turistas (como Iguazú). Es decir, encontrábamos una gran disponibilidad de UP de marcas multinacionales, usuales de las grandes urbes. Traemos junto con Mintz (2003), la existencia de significados externos que hacen posible la alta disponibilidad de alimentos procesados y ultraprocesados, que se reflejan en los repertorios culinarios mayormente mencionados entre nuestros/as interlocutores.

También, se relevaron estrategias de las corporaciones de la industria alimentaria, como fue referido en un principio, cada más concentradas, las cuales, a partir de mediados del siglo XX, comienzan a convertirse en el centro de las pautas de consumo, apropiándose de tradiciones, sobre la base de nuevos conceptos comerciales (Maciel 2017, Gracia Arnaiz 2014). Dichas grandes empresas, al ampliar los espacios comerciales de sus productos, incidieron en las elecciones alimentarias a través del bombardeo publicitario y del secuestro del paladar (Colindres y Sosa López 2019), orientado al consumo excesivo de productos ultra procesados. Se trata del poder del capital global en su empeño por alcanzar las regiones más pobres y de sustituir los productos locales por los de la agroindustria globalizada. Coadyuvado de recursos que apuntan a descontextualizar los alimentos, junto a un "saber hacer" de personas "distantes" que por diversas razones han sido estigmatizadas, negadas cuyas culturas e historias son

asumidas como atraso. En relación a ello, emergieron las distancias entre distintas franjas etarias y la asociación con consumos diferenciales de alimentos. En los discursos locales, se patentaba el vínculo entre UP, y las infancias y juventudes de la colonia, tal como emerge de estos extractos tomados de relatos de dos mujeres, mientras realizábamos la merienda:

“Los chicos comen mucha chatarra. Cambió mucho, mi mamá por ejemplo me hacia el *borí borí*, hacia el locro, porotos, muchas cosas viste y por ahí ahora se come salchicha, sandwich, milanesa y eso por ahí cambió” (Romina, productora campesina, 50 años, madre de 3 hijos, julio 2022).

“Yo tengo un hijo adolescente y él prácticamente vive solo, él come todo comida chatarra. Y llega los fines de semana a mi casa y te come comida, pero durante la semana es fiambre, es milanesa, es pizza que compran porque no van a hacer” (Vilma, 48 años, cinco hijos, julio 2022).

Estos últimos consumos, que se inscriben en la lógica de la homogeneización y estandarización alimentaria, propia del régimen alimentario actual, estaban disponibles y asequibles en el pequeño poblado rural porque circulan en el mercado alimentario global, como lugares de privilegio. Este análisis de espacios de consumo alimentario mercantilizado en la Colonia, da cuenta de la tendencia homogeneizadora del modelo agroalimentario, traducida en ofertas y demandas específicas de productos que acaban cristalizando estándares de gustos, sabores, tamaños y colores de los alimentos consumidos. También patentan el puente entre el aumento en la disponibilidad de UP (OPS, 2015) y la preocupante situación epidemiológica argentina: el 67,7% de la población adulta presenta exceso de peso, porcentaje que en niños menores de 5 años es del 13.6 % y en población de 5 a 17 años asciende al 43,3% (MSyDS 2019), y conecta con el aumento de enfermedades no transmisibles (Monteiro et.al 2018).

El intento de imponer normas alimentarias vinculadas a una industria agroalimentaria concentrada en pocas manos, que se sirve de canales simbólicos para la captura de los paladares, habilita trazar un análisis acerca de cómo la historia reciente, colonial “ha instrumentalizado la tierra como medio sometido a la dominación de lo humano desde el mismo momento de la colonización” (Benvegnú y Manrique, 2018: 53). Si bien un mismo alimento puede cultivarse, prepararse y consumirse de diferentes maneras, en los últimos 50 años hemos asistido a la prevalencia de un modelo agrícola que impone el monocultivo, con la subsecuente presión que empuja a la progresiva desaparición de cultivos que antaño han formado parte de la dieta de los pueblos. El poder de la industria agroalimentaria, reside no sólo en el control de los medios de producción, sino también en la distribución de los alimentos (Achinte, 2010). Sin embargo hallamos, aún en este marco imperante, la existencia de formas otras de existir y desafiarlo, mediante cocinas y sabores presentes en la memoria de sus propias culturas.

3.3.4. Las cocinas como trinchera de disputa

Las comidas cotidianas reiteradamente mencionadas y compartidas al ser nosotras invitadas a los hogares, eran preparaciones como guisos, estofados, fideos, arroz con carne de vaca, cerdo, pollo —la carne, proveniente de la compra en carnicerías y de la chacra, más valorada la de esta última— puchero, junto con reviro, mandioca, porotos, frutas de estación, *mbeju*, elaboraciones con maíz, y maní, las cuales quedan reflejadas en los siguientes pasajes, tomados de conversaciones informales mientras cocinábamos o caminábamos, con productores/as de mediana edad que nos acompañaban: "guiso de arroz, fideos, con reviro o pan para acompañar, y verduras de estación, batata, zapallo", "la mandioca infaltable también, legumbres"; "mandioca con reviro al lado, pan casero, con lo que uno quiera", entre las que sobresale el poroto: "le haces un poroto así aparte con un poquito... digamos como una salsa con un arroz al lado o fideos", también elaboraciones con harina de mandioca de producción local, con la que se elabora el *mbeju*, chipa, como de frutas y productos de la huerta: "con *mbeju*, con las verduras de la huerta, tomamos jugo exprimido, tenemos fruta, chipa amasada, reviro de mandioca, con huevo, reviro de choclo", "Chipa batida, le podes poner queso, cebolla, carne... ¡Riquísimo es!", "el bori es la harina de maíz y chipa. Y el almidón se ocupa para el *mbeju*, muchas cosas, del maní se hace locro". Se resaltaba particularmente el reviro, preparación hecha a base de harina de maíz, agua y aceite, indicada como acompañamiento o comida principal, válida en cualquier hora del día y con múltiples combinaciones. Esto se visualiza en esta situación mientras comíamos con las mujeres:

"A veces los chicos andan jugando por ahí, hay reviro en la olla y ellos en lugar de una merienda, toman una taza de reviro que le pones miel, podés ponerle leche, dulce de leche, depende el gusto de uno" (Vilma, 48 años, cinco hijos, mayo 2022).

"Sí, y haciendo un revirito ahí, te haces un café, un mate cocido, le ponés leche o huevo o una sopita de carne picadita, que picás bien chiquitita, nosotros le decimos en guaraní *tykue'i* que en castellano es sopita, y a eso le podes poner huevo, Y hay una semillita que le decimos *kuratu*, el cilantro, que vos le picas un poquito cuando está seco, dicen que es alimento para la cabeza." (Silvana, 44 años, productora campesina, 2 hijos, agosto 2022).

El quehacer en la Escuela de Alimentación, implicó una valorización de los alimentos y cocinas locales, mediante un reconocimiento de atributos culturales, nutricionales, ambientales y políticas de lo consumido. Como correlato, uno de los productores campesinos, Samuel, de unos 50 años, comentó en uno de los talleres "ah pero entonces nosotros no comíamos tan mal".

Distintas cuestiones se desprenden de todos estos fragmentos. Por un lado, aparece la alusión a la comida "típica", para referirse a la que circula en el marco de días festivos u ocasiones especiales, tal como mencionaba Mariela, de unos mediados treinta años, "el asado con mandioca, la ensalada, son infaltables, pero cuando hay fiesta se

hace comida típica, como la chipa almidón", anexando que "en las fiestas, cuando almorzamos, todo termina en baile". Esto último para destacar que la comida "del alma" (Mintz 2003), la música y el baile se integraban, y permitían reforzar lazos identitarios del grupo. Por otro lado, vinculadas a las preparaciones culinarias, emergía el relato de muchas recetas cotidianas con alimentos locales, saberes especializados que se aprenden desde pequeños, sobre cómo elaborar harinas, pelar la mandioca, conservarla (Imágen 4), tal como se desprendía de testimonios como este, mientras cocinábamos con las mujeres reunidas en una de sus casas:

"Y por ahí mientras que estamos haciendo nuestras tareas de la casa estamos cocinando una mandioca, por ahí muchos preparamos, traemos una bolsa de mandioca, pelamos de una vez y lavamos bien y metemos en bolsitas para cada cocinada y metemos en el *freezer*. Entonces es más fácil así". (Silvana, 44 años, productora campesina, 2 hijos).

Imágen 4. Pelando mandiocas para la comida comunitaria.



Fuente: Gloria Sammartino, agosto de 2022.

En tercer lugar, cómo se recupera en los registros previos, las preparaciones y alimentos eran nombrados en guaraní. Nombrar al alimento en la propia lengua, reafirmarlo, comunicarlo y enseñarlo en la lengua aprendida, configura un escenario pedagógico y demostrativo, un acto de resistencia a un modelo alimentario que impone alimentos y preparaciones, órdenes y horarios, que homogeneiza cocinas y anula las tramas políticas, discursivas, culturales que se interpolan en él.

El estudio de las cocinas permite recuperar características de la vida social, económica y productiva de las comunidades en las cuales se desarrolla; así como aquellos cambios que han ocurrido en su estilo de vida y cómo éstos se reflejan en la alimentación, en la desaparición o adaptación de saberes y prácticas culinarias (Melendez Torres, 2010). Partiendo de que son a su vez un elemento de identidad y una pieza fundamental de las economías regionales y locales, trajimos elementos de las cocinas de una comunidad rural inserta en un proceso de disputa territorial como lo es el PIP. Del material etnográfico se recupera que los saberes y prácticas culinarias de la comida tradicional y regional, constituyen expresión de un referente identitario de resistencia frente al modelo agroalimentario y al agronegocio forestal regional. Tal como puede expresarse de lo visto, en esta comunidad, cocinar se constituye en sí mismo en forma de saber, que encierra una historia de los ingredientes, de su búsqueda y uso en la preparación, los estilos de cocinas y los modos de presentar y consumir los alimentos, así como las memorias y las historias colectivas. En efecto, la combinación de texturas, sabores y técnicas de preparación, quién las prepara y para quién, expresa luchas y oportunidades, parte integrante de los procesos identitarios del norte misionero. Tal como plantea Meneses (2016), la cocina trata de los sabores, de los ciclos de la vida que se han ignorado y convertido en periféricos durante siglos, produciéndose la erudición en la cocina tanto por memorias individuales, como de grupos que comparten una cocina (Meneses, 2016)

Sidney Mintz (2003), analiza el proceso de producción y masificación del azúcar en el Caribe Americano, trayendo algunas coordenadas significativas para dialogar con el proceso en el PIP. En aquel contexto asignado por la esclavitud, los sabores de la comida y de la libertad estaban relacionados, siendo que en muchos niveles manejar la comida era manejar la libertad: trabajar en la producción de alimentos y sus cocinas, legitimaba reclamos que luego los esclavos harían a sus amos. Como trae Mintz, desde las cocinas, los esclavos llegaron a gozar, con matices, de ciertos márgenes de libertad de acción anticipada, no prevista por amos ni por esclavos. Organizar la producción y el procesamiento significaba que la familia esclava ganaba en autonomía a pesar de la estructura de la plantación, y representaba un escenario de socialización en los alimentos. Sin extrapolar coordenadas históricas y geográficas disímiles, creemos que esta noción cercana a una autonomía relativa dentro de las cocinas puede cruzarse con lo repuesto sobre las cocinas del PIP, como trincheras de disputa. Los pobladores del paraje venían de un derrotero de lucha contra el monocultivo y el agronegocio agroforestal que se expresó políticamente en la adquisición de tierras, el hecho más visibilizado y patente del proceso. Sin embargo, las cocinas pueden pensarse como parte de este proceso, capaces de profundizar en la actualidad el sentido de re-

sistencia a un modelo agroalimentario vigente en la región y el país, además de constituirse en espacio de creatividad, necesaria para comprender los procesos de resistencia generales del territorio en cuestión.

Hablar de colonialidad alimentaria, como propone Herrera Miller (2016), implica pensar en el acto vital de comer como un acto ontológico y político, donde la imposición y el control de los alimentos a lo largo de todo su proceso (producción, distribución y consumo) se sitúa en el centro, eje del que se desprenden múltiples relaciones sociales, donde lo que está en juego es la legitimidad de unos alimentos y prácticas alimentarias, en relación con otros. Los pasos hacia la descolonización alimentaria se construye en las experiencias que habilitan múltiples espacios de lucha, como los talleres, los verdurazos, entre otros, que permiten reflexionar mientras se cocina, compartir conocimientos que integran significados culturales, históricos. En el PIP de Misiones, el conocimiento y las prácticas sobre los alimentos reproducían una parte integral de los procesos de identidad, en línea con demandas actualizadas de lucha contra el monocultivo forestal, representación principal de procesos de colonización territorial (Meneses, 2016).

4. Conclusiones

La hipótesis orientadora que guió este trabajo, ha sido que en las prácticas que envuelven al alimento, desde su producción hasta su consumo, por parte de los habitantes del Km.18, se entrecruzan estrategias de resistencia y disputa al modelo productivo del agronegocio forestal, con el monocultivo circundando la región, y la industria alimentaria y la subsecuente oferta de ultraprocesados globalizada instalándose en el poblado. Es posible pensar que en Piray Km. 18, las prácticas alimentarias y sus significados buscaban instalarse como un acto político insurgente, donde, si bien se reconocía la amenaza creciente del modelo productivo imperante, no se dejaban de generar estrategias de resistencia, en distintos espacios de actuación, como en la calle, el monte, las chacras y las cocinas. Para pensar estos procesos, retomamos distintas categorías teóricas que posibilitan visibilizar y desentramar los mismos. Las cocinas y toda la cadena de los alimentos aparecía como terreno privilegiado para el ejercicio de una resistencia al modelo agroalimentario y del agronegocio forestal vigente, por lo que intentamos recuperar el ejercicio de agencia cotidiana entre los productores campesinos organizados, que se pone en acto en torno a la recolección, captura y cultivo de alimentos y la transformación en las cocinas. Siguiendo con Mintz, "la cocina", entendida como espacio de creatividad, antesala para paladear el sabor a libertad en su estudio en el caribe, o, en el caso misionero, para reafirmar esa disputa a otros modelos alimentarios. A través de las cocinas es posible recuperar la experiencia de lucha y de resistencia de la comunidad frente al modelo agroforestal imperante. El marco de la colonialidad y la decolonialidad, nos aportó mayor profundidad a esta reflexión. De

allí que trabajamos con el concepto de Colonialidad Alimentaria para pensar distintos procesos alimentarios en el norte misionero. En efecto, la historia de disputa territorial y la consecuente obtención de hectáreas para producir alimentos agroecológicos, las cuales previamente estaban en manos del agronegocio forestal extranjero, constituye un proceso histórico profundamente decolonial, cuya resistencia no solo se patentaba con la efectiva adquisición de tierras, sino especialmente en las cocinas y los saberes que en ellas se entreveraban. Recuperar el ciclo de los alimentos en el PIP, es la expresión de esa resistencia, en un ámbito que permite conjugar pasados, presentes y futuros.

Además, buscando proponer una coherencia interna entre los postulados teóricos, los metodológicos y epistémicos, partimos situándonos desde los aportes de la IM, la cual puede pensarse como herramienta de descolonización del conocimiento. Ver a los alimentos y a las cocinas, como manera de aproximarnos a fenómenos políticos sociales, es parte de un compromiso por politizar el sistema alimentario actual, concentrado en pocas manos, insostenible social y ambientalmente. Los alimentos en el PIP misionero, instalaban nociones sobre la lucha por la tierra y por la vida, una confrontación al marco epistémico con el que las coordenadas globales insisten en pensar lo que ingresa a las bocas, poniendo en juego los sentidos y las formas de existir en el mundo fuera de los dominios estrictamente coloniales.

Cerrando este trabajo, nos interesa pensar a los procesos alimentarios como parte de la vida cotidiana, y, como tales, espacio no solo de una resistencia activa a las coordenadas agroalimentarias que insisten en socavar las prácticas y saberes de nuestras latitudes, sino de re-existencia, manera "otras" de pensar la vida y el territorio, donde lo material y lo simbólico se fusionan, como sucede en los "verdurazos", en la preparación y cuidado de la tierra, en el entendimiento de los ciclos de la luna, en los bailes, en la medicina que integra el monte, en el acto de compartir y contar historias sobre la propia tierra, y en la preparación misma de los alimentos. Así también, en el entendimiento y la reflexividad propia de comprender que "no se comía tan mal". Consideramos que este proceso decolonizador alimentario, integra una exploración de los sueños, y una liberación de la historia, puente político entre anhelos imaginados y raíces de experiencias (Meneses, 2016).

5. Referencias bibliográficas

Achinte, Adolfo (2010). Comida y colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico y las memorias del paladar. *Calle 14. Revista de investigación en el campo del arte*, 4, 10-23.

Anello, Maria Cecilia (2017). Ferias Francas de Misiones: organización popular para el arraigo de la agricultura familiar. En J.L. Coraggio (coord.), *Miradas sobre la economía social y solidaria en América Latina* (pp. 305-318). Ediciones UNGS.

Ares, Pablo y Julia Risler (2019). Iconoclasistas. *Metal*, 5, 1-6.

Benvegnú, Vinicius y Diana Manrique (2020). Colonialidade alimentar? Alguns apontamentos para reflexão. *Mundo Amazónico*, 11(1), 39-56. <https://doi.org/10.15446/ma.-v11n1.76440>

Castro Gómez, Santiago y Ramón Grosfoguel (2007). El giro decolonial, reflexiones para una diversidad epistémica más allá del capitalismo global. *Nómadas*, 27, 239-242.

Contreras, Jesús (2014). Patrimonio y globalización: la identidad culinaria como respuesta. En L. Piaggio y A. Solans (comp). *Enfoques socioculturales de la alimentación*. (pp.167-183). Akadia.

Civeira, Gabriela (2012). Recopilación sobre los efectos del glifosato en agroecosistemas. Instituto de Suelos, INTA Castelar, ([enlace](#)).

Colindres Andrea y Vanesa Sosa López (2019). Migrar para sobrevivir. Un diálogo entre mujeres de Guatemala, Honduras y México. *Observatorio del Derecho a la Alimentación y Nutrición*, 11, 54-61, ([enlace](#)).

Counihan, Carole y Valeria SiniscalchiI (2014). *Food Activism - Agency, democracy and economy*. Bloomsbury Academic. <https://doi.org/10.5040/9781350042155>

Edelman, Marc (2013). Soberanía alimentaria: Genealogías olvidadas y futuros desafíos. Soberanía alimentaria: un diálogo crítico Conferencia Internacional, 14-15 septiembre, Yale University.

Escobar, Arturo (2000). Beyond the Search for a Paradigm? Post-development and Beyond. *Development*, 43(4), 11-14. <https://doi.org/10.1057/palgrave.development.1110188>

Fals-Borda, O. (2013). La ciencia y el pueblo: nuevas reflexiones sobre la investigación-Acción (participativa). En N. Herrera y L. López (comp.), *Ciencia Compromiso y Cambio Social* (pp. 301-319). Editorial Colectivo.

Fischler, Claude (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama.

Galafassi, Guido (2005). *El campo diverso. Enfoques y perspectivas de la Argentina agraria del siglo XX*. Universidad Nacional de Quilmes.

Gracia-Arnaiz, Mabel. (2014). Alimentación, trabajo y género. De cocinas, cocineras y otras tareas domésticas. *Panorama Social*, 19, 25-36.

Gonzalez, Fernandez y Silvia London (2018). Aportes a la identificación y cuantificación de las externalidades de la foresto industria: el caso de Puerto Piray (Misiones, Argentina). *SaberEs*, 10(2), 129-151. <https://doi.org/10.35305/s.v10i2.171>

Guber, Roxana (2004). *El Salvaje Metropolitano*. Paidós.

Hammersley, Martyn y Paul Atkinson (1994). *Etnografía. Métodos de Investigación*. Paidós.

Harris, Marvin (1985). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Alianza.

- Harvey, David (2005). *El "nuevo" imperialismo: acumulación por desposesión*. Clacso.
- Herrera Miller, Karina (2016). De/colonialidad alimentaria. Transformaciones simbólicas en el consumo de la quinua en Bolivia. *Razón y palabra*, 20, 3-94.
- Keller, Aldo, Nardia Bulfe y Javier Gyenge, J (2016). Consumo de agua en plantaciones de Pinustaeda L. en la zona noroeste de la Provincia de Misiones. INTA Informe Técnico 72.
- Lander, Edgardo (2000) *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales - perspectivas latinoamericanas*. CLACSO.
- Mc. Michael, Philip (2009). A food regime genealogy. *Journal of Peasant Studies*, 36, 1, 139-169. <https://doi.org/10.1080/03066150902820354>
- Meléndez Torres, Juana María y Gloria María Cañez De la Fuente (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales*, 17, 181-204.
- Meneses, Maria Paula (2016). Ampliando las epistemologías del sur a partir de los sabores: diálogos desde los saberes de las mujeres de Mozambique. *Revista Andaluza de Antropología*, 10, 10-28. <https://doi.org/10.12795/RAA.2016.10.02>
- Mignolo, Walter (2003). *Historias Locales/diseños globales. Colonialidad, conocimientos subalternos y pensamiento fronterizo*. Akal.
- Ministerio de Hacienda (2019). Informes de Cadena de Valor. Forestal, Papel y Muebles. Marzo, nº14, Ministerio de Hacienda – Presidencia de la Nación Argentina.
- Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación (2019). 2ª Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS 2). MsyDS, Argentina.
- Mintz, Sidney (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad*. Ediciones de la Reina Roja.
- Montanari, Massimo (2006). *La comida como cultura*. Ediciones Trea.
- Monteiro, Carlos; Geoffrey Cannon; Jean Claude Moubarac; Renata Levy; Maria Laura Louzada y Patricia Jaime (2018). The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing. *Public Health Nutrition*, 21(1), 5-17. <https://doi.org/10.1017/S1368980017000234>
- OPS (2015). *Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efectos sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas*. Organización Mundial de la Salud.
- Quijano, Anibal (2000). Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina. En E. Lander (comp.), *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas Latinoamericanas* (pp.122-151). CLACSO.
- Ramirez, Delia Concepción (2017). Etnografiando el agronegocio. Impactos y consecuencias del avance forestal en una comunidad de Piray. Tesis de Maestría, Universidad Nacional de Misiones.

- Rockwell, Elsie (2009). *La experiencia etnográfica. Historia y cultura en los procesos educativos*. Paidós.
- Rosset, Peter (2006). *Food is Different: Why We Must Get the WTO Out of Agriculture*. Fernwood. <https://doi.org/10.5040/9781350220171>
- Restrepo, Eduardo (2016). *Etnografía: alcances, técnicas y éticas*. Envión.
- Roze, Jorge (1992). *Conflictos Agrarios en la Argentina 1 y 2. El Proceso Liguista*. CEAL
- Sammartino, Gloria; Carolina Feito; Wright Eduardo; Maria Martha Bunge; Maria Elina Figueroa; Nelia Vera; Silvia Benza; Maria Del Carmen Lopez Barro; María Calvete y Elena Abugauch (2021). Alimentarse bien es tener la tierra. Reflexiones sobre construcción de conocimientos, transdisciplina, interculturalidad, y descolonización en torno a la experiencia de un proyecto de investigación/intervención. *Cuadernos de Antropología*, 25, 95-120.
- Sammartino, Gloria; Caimmi, Nuria y Figueroa, Elina (2022). La experiencia de la Escuela de Alimentación Sana y Soberana de la Unión de Trabajadores y Trabajadoras de la Tierra (UTT). Entre pedagogías emancipatorias y saberes emergentes. *Revista Polis*. 21 (63), 71-91.
- Trentini, Carolina; Paula Campanello; Mariana Villagra y Luis Ritter (2017). Thinning of loblolly pine plantations in subtropical Argentina: Impact on microclimate and understory vegetation. *Forest Ecology and Management*, 384, 236-247. <https://doi.org/10.1016/j.foreco.2016.10.040>
- Vélez-Galeano, Hildebrando (2018). Metodologías críticas e investigación militante con comunidades afrodescendientes. *Bitácora Urbano Territorial*, 28(3), 143-152. <https://doi.org/10.15446/bitacora.v28n3.68226>
- Weiss, Tony (2010). The accelerating biophysical contradictions of industrial capitalist agriculture. *Journal of Agrarian Change*, 10(3), 315-341. <https://doi.org/10.1111/j.1471-0366.2010.00273.x>
- Zimmermann, Robert (1992). *Impactos ambientales de las actividades forestales: Orientaciones para su evaluación en los países en desarrollo*. FAO.