

Patrimonio Gastronómico de Patagonia: negar, valorar

Pablo Bestard¹

Artículo Investigación

Recibido: 15 de noviembre de 2021

Aceptado: 25 de junio de 2022

Fecha de Publicación: noviembre de 2022

Resumen

Este artículo es parte de una presentación hecha en el IV encuentro Internacional de Territorio, Patrimonio y Cultura, en Popayán, organizado por la Corporación Universitaria Comfacauca-Unicomfacauca. Se pretende dar un panorama de la alimentación en Patagonia en general y puntualizar el proceso en Nord Patagonia a fin de explicar la ausencia de recursos locales en los hábitos alimenticios de la región. Los infinitivos “negar” – “valorar” responden a un proceso histórico y cultural que marca la centralidad y la marginalidad de este fenómeno cultural que es la alimentación en su faz identitaria y simbólica.

Palabras clave: Alimentación - Patagonia – cazadores recolectores – gastronomía -

Abstract

This article is part of a presentation made at the IV International Meeting on Territory, Heritage and Culture, in Popayán, organized by the Corporación Universitaria Comfacauca-Unicomfacauca. It is intended to give an overview of food in Patagonia in general and point out the process in Northern Patagonia in order to explain the absence of local resources in the eating habits of the region. The infinitives “deny” - “value” respond to a historical and cultural process that marks the

centrality and marginality of this cultural phenomenon that is food in its identity and symbolic face.

Keywords: Food - Patagonia - hunter gatherers - gastronomy -

Introducción

En el año 2011 se lleva a cabo en la provincia de Neuquén, el primer concurso del “Plato neuquino”. Uno de los premios se otorga a una preparación de trucha *fontinari* al roquefort con salsa de frutos rojos. Si se busca en un mapa el origen de estos ingredientes, se puede comprobar que su procedencia remite, respectivamente, a Virginia occidental (actual EEUU), la región de Aveyron (actual Francia) y norte de Eurasia.

Los sucesivos premios que coronaban anualmente los “platos neuquinos” llevaban elementos tan exóticos como la mandioca, propia de climas calientes, la lima, leche de cocos, endivias, y un sinnúmero de ingredientes difíciles de producir en el semi desierto patagónico.

Cabe preguntarse ¿tan vasta región como la patagónica no cuenta con recursos propios o asimilados para definir un plato con cierta cercanía a sus recursos? ¿qué sucedió con los alimentos tanto vegetales como animales que dieron sustento durante doce mil años a los pueblos que transitaban por estas latitudes?

Trataremos de desentrañar algunas posibles causas de estas ausencias y preguntar si se trata de eso o a cuestiones más profundas como intencionales olvidos o sistematizados encubrimientos.

¹ Licenciado en Letras. Profesor del Área de Recursos Culturales de la Facultad de Turismo de la Universidad Nacional del Comahue, en Argentina.

Patagonia

La Patagonia es una extensa región del sur del continente americano poblada desde hace más de 12.000 años. Los testimonios más antiguos² remiten a Cueva Los Toldos, 13.000 años AP; La María, 12600 años AP; El Ceibo, 9330 años AP; Cueva Palli Aique 8663 años AP y para la zona específica en cuestión de norpatagonia, Cueva Huenul, 12153 años AP.

Si bien los ecotonos son diferentes, predomina la estepa y el monte patagónico. En una mirada a vuelo de pájaro este ambiente hostil a primera vista no ofrece mayores recursos para los asentamientos humanos. Esta característica llevó a Charles Darwin a calificar a esta región como una “Tierra maldita donde la esterilidad se extiende como una verdadera maldición” (Darwin, 1834). Transferido a los habitantes, a algunas etnias las cataloga como las más atrasadas en la escala del desarrollo humano.

¿Cuánta certeza cabe en la afirmación del científico? Veremos.

Conviven con la estepa, aunque en menor medida, los bosques andinos y la selva valdiviana. Miles de kilómetros de costa ofrecen recursos marinos y al pie de la cordillera de los Andes abundan valles pedemontanos donde los antiquísimos habitantes encontraron refugio, agua, leña, animales, vegetales y canteras donde había materia prima para sus utensilios.

La capacidad adaptativa al medio de los cazadores recolectores les sirvió para afincarse en cada uno de estos ambientes interactuando magistralmente con el medio³.

Aparte de elementos comunes que se han mantenido a lo largo de los milenios (patrón de asentamiento nómada, la economía recolectora-cazadora, estrategias adaptativas a los distintos ambientes, la diversidad de grupos con sus respectivas variantes) existe un elemento aglutinante de estos pueblos. Nos referimos a lo que consideramos en la actualidad, y desde una perspectiva de la teoría de la recepción como “arte rupestre”. Infinidad de aleros, cuevas, rocas al aire libre testimonian el paso de estos grupos en todo el territorio. ¿Por qué nos interesa señalar este legado en un artículo referido a la alimentación? Precisamente un alto porcentaje de representaciones refiere a los principales

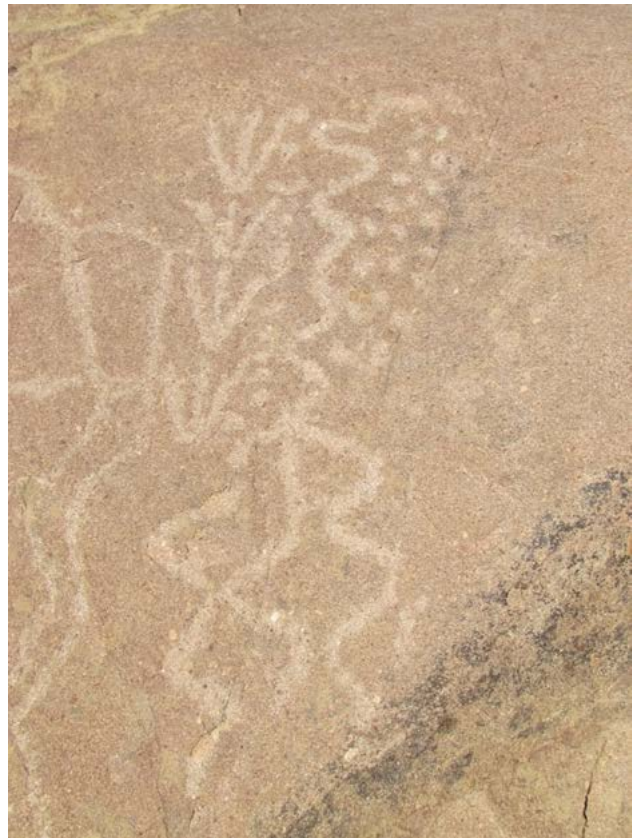


Figura 1. Huellas de choique o ñandú debajo de líneas abstractas. Sitio El Chacay.

Fuente. Departamento Minas. Neuquén.

recursos comestibles: guanaco (*Lama Guanicoe*), ñandú (*Rhea americana*) y en menor medida a otros. Las representaciones más evidentes son escenas de caza, aunque las mayoritarias son expresiones metonímicas, es decir huellas que sintetizan el todo del animal.

Aparecen grabadas y pintadas huellas de ñandú (su nombre regional es choique), de guanaco y de puma. Constituyen los más preciados recursos, como veremos por la cantidad de elementos que ofrecían. No solamente abundan las representaciones sino las formas del dibujo: para el caso de la pisada del choique esta aparece de manera individual, sucesivamente como si se tratara de un rastro marcando un trayecto, en miniaturas, unidas por líneas, etcétera.

No se debe dejar de mencionar que el habitante patagónico convivió con megafauna hasta su extinción hacia el 8.000 A.P; es decir que durante algunos miles de años los cazadores pudieron valerse de camélidos como la *Lama owenii*, y la *Lama graciliis*, el *Myloodon listai*, un equino como el *Hippidion saldiasi*, y un zorro de gran porte como fue el *Canis avus*. La extinción fue causada por factores climáticos (cambio de temperaturas), fenómenos naturales (explosión de un volcán en el actual

2 Existen muchísimas otras dataciones. Estas se ofrecen para dar un marco general temporal de esta unidad espacial.

3 Nos referimos, por ejemplo, al conocimiento que tenían en relación a la estacionalidad de los recursos vegetales o de cuándo era preferible consumir o evitar determinado animal.



Puerto Natales cuya ceniza se extendió por miles de kilómetros) y presión de los cazadores al ser animales que proveían mucha carne, huesos y demás.

En el caso puntual de los hallazgos más antiguos de norpatagonia encontramos en Cueva Huenul I costillas y un coxis de guanaco pintado. Certeza de la ligazón entre arte y comida o alimento, en definitiva, la vida misma. Ya los primeros testimonios del trajinar de hombres y mujeres por estos lares conjugan lo funcional con lo estético.

Al hablar de cazadores especializados y de aprovechamiento integral del recurso diremos que estas personas tenían un acabado conocimiento de la estacionalidad de los recursos (verbigracia, y hablando de elementos vegetales, reconocían el tiempo otoñal para proveerse de chaquil, la primavera para los yocones o el verano para diversos tubérculos).

Cada animal guarda una particularidad en cuanto a su disponibilidad para el consumo: por ejemplo, manejan épocas en que los guanacos estaban “gordos” esto significa provistos de grasa, o en época de caza de chulengos (crías de guanaco) o en el tiempo de disponer huevos de cada ave.

El calendario o, mejor dicho, la división temporal era hecha en función de la presencia o ausencia de recursos. Existía, para el asunto de los pueblos fueguinos, la estación de los hongos, la estación de los peces o la estación de los cangrejos (Dabene, 1902).

El aprovechamiento integral se relaciona con los diversos usos de las partes de los animales; por ejemplo, del cuero de guanacos adultos se hacían las viviendas transportables denominadas *kau* en lengua tehuelche. Musters (1991), un viajero, tal vez espía de la Corona Británica que convive durante más de un año con tribus de patagones, señala que para hacer la vivienda se deben disponer de al menos 40 unidades. Para su confección se las engrasaba y pintaba. De cuero eran los calzados, las cunas, los abrigos (denominados quillangos) los tientos que servían para los atados, la cordelería, las sogas, la cubierta de las boleadoras o las bolas guachas (instrumentos de caza o de guerra consistente en una o tres piedras redondas recubiertas por la parte del cuero de la panza de los animales, unidas entre sí por sogas, también del mismo material).

Un apartado lo merece el primer contacto de un aborigen patagónico con europeos que, comandados por Fernando de Magallanes, en 1519 conoce a los antiguos habitantes y los relaciona inmediatamente con el guanaco.

Durante dos meses no vimos habitante alguno por aquella tierra; un día apareció de improviso en la playa un hombre de estatura gigantesca, casi desnudo (...) su traje, muy elemental, esta-

ba hecho de pieles cosidas; son de un animal que tiene cabeza y orejas de mula, cuello y cuerpo de camello, patas de ciervos y cola de caballo, y relincha como éste. (...) Nuestro gigante tenía los pies cubiertos con una especie de calzado, hecha con piel del mismo animal (Pigaffetta, 2001).

Luego, el cronista sigue apuntando y por él nos enteramos cómo atrapan a dos hombres engañándolos con grilletes. También aquí aparece el bautismo de la región como “Patagonia”. Es precisamente Magallanes y su séquito de oficiales marineros que llaman al gigante “Patagón” y así queda fundada la toponimia y el gentilicio.

Este apartado asienta la relación del habitante con el camélido y algunos elementos esenciales de la región y la historia. La soledad de los páramos, el hecho de ser el europeo quien da nombre, el inicio de relaciones comerciales más cercanas a la estafa que a relaciones en sí.

Continuando con los elementos, los tendones eran un dispositivo básico para sogas y costuras. Los cueros de las viviendas se costuraban con los mismos. En la confección de indumentaria ocupaban el mismo rango de importancia, también para el cierre como “cordones” de los calzados. Existe una filmación del sacerdote salesiano Alberto Agostini⁴, donde un shamán *selk'nam* construye un arco y una flecha. Se aprecia allí todo el proceso de armado de la cuerda del arco, desde el deshilachado del tendón del guanaco, el ablandamiento con la boca y el trenzado a mano. Lo mismo sucede cuando el aborigen adhiere la punta de la flecha y la pluma al astil. El objeto con el que hace el proceso es un hilo de tendón del *Lama guanicoe*.

Sucede algo similar con los pueblos de economía relacionada con los canales fueguinos. Allí el cuero más utilizado (y otras partes del animal) es el del lobo marino (*Otaria flavescens*). Con el mismo se hacen las capas de abrigo, las vinchas, las hondas, los baldes, bolsas para distintos usos (algunas a fin de guardar piedras para encender fuego, otras, polvos con los que se pintan, y otras para el aceite de foca), las velas de las embarcaciones, los tientos que amarran las partes de las barcas, o adhieren la punta de los arpones a los astiles.

La grasa era un elemento esencial, no solo para el consumo como alimento sino también (combinada con ciertos minerales) como protector solar, humectante de

⁴ Sacerdote salesiano que, a partir de 1910, llegado de Italia, vive en el extremo sur del continente. Además de su tarea misionera, documenta los paisajes y las etnias alacalufes, yaganes, selk'nam y tehuelches en 22 libros sobre Patagonia, fotografías y filmaciones. El episodio referido se puede ver en el film “Tierras Magallánicas”.

carne seca, líquido para freír, protección para los enseres de cuero y elemento para iluminación⁵. Los viajeros y cronistas registran cómo estos cazadores desprecian los animales sin adiposidad y generalmente no se detienen en recogerlos si los han muerto. Esto es por demás una conducta lógica. Otra de las fuertes características climáticas de Patagonia es que su clima típico de esta zona es en muchas partes de bajas temperaturas. No son raros los -20° invernales lo que les exigía a las personas el consumo de grasa animal. Recordemos que los carbohidratos eran prácticamente desconocidos en su dieta.

La médula ósea de los animales funcionaba como excelente material para combustión e iluminación.

Musters (1991) y Claraz (2008) señalan la preferencia, por ejemplo, de la grasa que recubre los ojos de los guanacos.

Un capítulo aparte merece la recolección y consumo de huevos. Consumían huevos de ñandú (*Rhea americana*), tortuga (*Chelonoidis chilensis*), cauquén (*Chloephaga picta*, *Chloephaga poliocephala*), bandurria (*Theristicus caudatus*), gallareta (*Fulica americana* y *Fulica leucoptera*), martineta (*Eudromia elegans*) y demás aves, aunque el de preferencia era, por su tamaño y rendimiento, el de *Rhea americana*. Equivale a una veintena de huevos de gallina.

Los huesos constituyen una fuente de elaboración de instrumentos. Por tamaño y consistencia pueden funcionar como perforadores, agujas, retocadores y, aunque de otra constitución los colmillos de lobos marinos u otros animales de mar como puntas de arpón.

Para sintetizar la alusión a los alimentos de origen animal, aparte de lobos marinos, guanacos, ñandúes y ballenas, eran aprovechados venados, huemul (*Hippocamelus bisulcus*), liebres (*Dolichotus patagonum*), peludos, piches (*Zaedyus pichyi*), zorrinos (*Conepatus humboldtii*), pumas (*Puma concolor*), coipos (*Myocastor coipus*), aves acuáticas, pecarí de collar (*Dicotyles tajacu*), pingüinos (*Spheniscus magellanicus*), nutrias (*Lontra provocax*), y, del agua moluscos, cangrejos, erizos de mar. Cabe aclarar que esta enumeración es incompleta y corresponde a distintos ecotonos y que en el periodo al que aludimos las migraciones estacionales y cambios de lugar definitivos han sido varios.

En el mismo orden la recolección se extendía a una amplia gama de productos vegetales. Frutos, hongos, raíces y tubérculos, y un sin número de plantas completaban la dieta de la gente. Hacemos una rápida enume-

⁵ En muchas zonas rurales de la región en cuestión pervive hasta la actualidad la tradición de utilizar grasa en recipientes para iluminación. Se utiliza grasa animal con la que se embadurna un pedazo de tela que oficia de pabilo.



Figura 2. Frutos de cuparra tomada en la ciudad de Neuquén.

Fuente. Fotografía del autor.

ración: macachines (*Oxalis conorrhiza*), cardos (*Carduus thoermeri*), apio cimarrón (*Ammi majus*), espárragos silvestres, lengua de vaca, calafate, cuparra, chauchas de algarrobito, chaquiles, yocón, papa chira, digüeños, bayas de maqui (*Aristotelia chilensis*), bayas de litre (*Litbrea cáustica*), bayas de huingán (*Schinus polygamus*), enredadera parrilla, de frutilla (*Fragaria chiloensis*), quínoa (*Quenopodium álbum*), frutos del lingue (*Persea lingue*), canchahues, luma (*Amomirtus lum*), murtillas (*Ugni molinae*), piñones de pehuén, palmas, molle (*Squinus Latifolius*), maque (*Aristotelia chilensis*), del fruto del litre (*Litbrea cáustica*), algarrobo (*Prosopis pallida* o *Prosopis denudans*), chañar (*Geoffroea decorticans*).

Algo sobre las técnicas culinarias

Aunque el consumo de carne podía hacerse en forma cruda, la cocción encontraba diversas maneras: podía asarse a las llamas, echarse al rescoldo y cubrirse con ceniza caliente o hacerse con piedras calentadas a fuego.

Hay una hermosa descripción de la cocción de un choique con piedras calientes hecha por Musters (Musters, 1991).

Concluida la cacería se encienden las fogatas. Mientras se calientan las piedras se despluma al avestruz, y con un pedazo de tendón se hace un atado de las plumas de las alas. Se tiende luego de espaldas el ave y luego se la vacía; se desuellan las patas cuidadosamente y se les saca el hueso dejando la piel unida al cuerpo. Se divide luego la res en dos mitades; y una vez extraído el espinazo de la mitad posterior y cortada la carne de modo que





Figura 3. Yocones recolectados en las inmediaciones de Varvarco.

Fuente. Fotografía de Rodrigo Seró López

las piedras puedan ser colocadas entre los cortes, se ata esa mitad como una bolsa con la piel de las patas. Se la coloca así sobre los tizones vivos, y, cuando está tostada, se enciende un leve fuego para asar del todo la carne exterior. Mientras se cuece, se va dando vueltas continuamente para que todas las partes queden bien asadas. Una vez a punto, se la retira del fuego, se corta la parte de arriba, se le extraen las piedras y se ve que el caldo y la carne están deliciosamente cocidos. Los comensales se sientan alrededor y comen la carne ensopándola en el caldo (s.p).

Los tubérculos, frutos y demás se consumían generalmente crudos, aunque hay registros de panes elaborados con los mismos. También los frutos servían para elaborar bebidas alcohólicas.

Puede suponerse de antemano que como cazadores recolectores no tengan acceso a productos lácteos. Claraz (2008), sin embargo, explica la forma que tienen de tomar leche de guanaca los aborígenes que lo acompañan en su derrotero al río Chubut. Detalla dos maneras, la primera es sacando del estómago la leche recién ingerida cuando cazaban chulengos que acababan de amamantar y la segunda preferimos citarla textualmente:

Manzana (un aborígen) demostró su arte culinario. Su guanaca tenía las ubres llenas de leche. Esto es un bocado exquisito. Trajo las ubres consigo, preparó piedras incandescentes y abrió las ubres en dos partes. Metió dentro las piedras calientes y puso todo sobre las brasas. Luego comimos ese *chachken*, que tenía un gusto delicado (p. 122).



Figura 4. Chaucha de *Prosopis* que servía para fermentar y elaborar la bebida llamada aloja.

Fuente. Fotografía del autor.

El contacto con el hombre blanco supuso que la mayoría de estos recursos fuera desplazada, en algunos casos hasta la casi extinción, y reemplazada por animales y vegetales introducidos por los europeos. Aquí es aplicable el título de Alfred Crosby “La Conquista biológica de Europa”.

Después del acercamiento intercontinental muchos productos y técnicas se incorporaron a la cultura gastronómica de los aborígenes. Si la chicha antes se elaboraba con piñón de araucaria, u otros frutos y vegetales autóctonos, la difusión de manzanas silvestres proveyó desde los inicios de la conquista un nuevo ingrediente a esta bebida. Sucedió en casi todos los órdenes: el cuero de vacuno o caballo reemplazó al de lobo marino o guanaco. El pan hecho con *Bolex gumifera* fue elaborado con trigo. Al mestizaje biológico operado se le debe sumar el sincretismo culinario.

Un eje recorre los escritos de los conquistadores que atañen a la cultura general y a la cultura gastronómica en particular: la idea etnocéntrica de estar tratando con seres inferiores que se aplica a la performance alimentaria en particular. El consumo de carne cruda, la forma de obtención de los recursos, la ingesta de elementos tales como la sangre animal, son los blancos donde se centra esta consideración caracterizándolos como excrecencias del salvajismo y el atraso.

Vuelta de página

Durante la época colonial, esto sucede entre 1500 y 1880, coexistieron los modos de vida europeos/criollos con los aborígenes. Las economías de ambos de alguna manera estaban integradas y el trueque y el comercio se mantuvieron durante estos siglos

Patagonia se incorpora a las nuevas repúblicas recién a finales del siglo diecinueve. Hasta entonces figuraba en la cartografía como “Tierra de Indios Indomables” o “Tierra de indios insumisos”, o “tierra de salvajes”.

Luego de la ocupación militar del territorio comienza una rápida transformación económica: se difunden las estancias laneras, colonias agrícolas, y los asentamientos poblados, aunque en con baja densidad de población desplazan a los aborígenes de los extensos territorios por donde antes trajinaban con una forma de asentamiento prehistórico.

El caso puntual de Norpatagonia, y en particular el Alto Neuquén, había logrado forjar una cultura mestiza con componentes propios y resabios hispánicos. Es una unidad geocultural que no acepta las restricciones de las nuevas cartografías: las repúblicas chilena y argentina tienen apenas dos siglos de vigencia. La región ha sido una ruta de contactos y transmisiones desde hace milenios siendo la cordillera de los Andes, más que una barrera, un puente atravesado por decenas de pasos fronterizos. Desde la óptica gastronómica manteniendo varios ingredientes y técnicas de recolección aborígenes, la dieta se había enriquecido con todo el acervo hispano.

A los autóctonos chaquiles, yocones, papas de campo, maíces, quinoas, vinagrillos, macachines, comidas con predominio de sangre, charqui y grasa se agregaron infinidad de preparados con trigo, chícharos, porotos, cebollas, ajos, arvejas y la carne del ganado introducido por los europeos.

La región, marginal desde el punto de vista geográfico y de infraestructura, permaneció con el mismo carácter desde la apreciación cultural.

Corroboramos este desprecio en multitud de crónicas, documentos militares y científicos donde colocan al poblador local cumpliendo rituales propios de “salvajes”. En un libro de aula de la Escuela de Vilu Mallín el director, refiriéndose a los pastores y campesinos ya mestizos o aborígenes acriollados, anota: “Y pasan estos salvajes en largas fiestas que llegan a durar semanas donde predomina la borrachera, comiendo tripas rellenas y carne cruda” (Dodero, 1898).

Clemente Onelli (1904), que publica *Trepando Los Andes*, un libro donde fotografía a una familia neuquina y en la referencia al pie de la misma caracteriza “Troglooditas neuquinos” entre las muchas referencias, explica la alimentación de trabajadores migrantes de esta manera:

Las 11 de la mañana: los chilotes se preparan á almorzar; extraen entre sus harapos unas bolsitas mugrientas de donde sacan un cuerno de

vaca, el cacho, como ellos lo llaman, que llenan con harina de trigo tostado, que mezclan con el agua que huye á los costados del barco: con unos 300 gramos de esa especie de engrudo se encuentran atorados y se declaran satisfechos, y lo prefieren á cualquier otra comida ... (s.p)

Las referencias en el mismo tono serían innumerables. Sirven para ilustrar el cubrimiento de la riqueza alimentaria de la región, así como el olvido forzado de lenguas, folclore, mitos, creencias y todo lo que pudiera ser identificado con el mundo rural.

Como contrapartida varios movimientos culturales y pedagógicos, a partir de la década de los '90 intentaron recuperar estas tradiciones.

Tal es el caso de experiencias pedagógicas de la Universidad Nacional del Comahue recuperando semillas que habían caído en desuso y comidas que, en algunos casos, durante milenios constituyeron la fuente de alimentación del poblador local.

Surgió un primer listado que compartimos a continuación⁶

Albóndigas

Arroz con leche

Arroz con vino

Betún

Bifes

Bolones

Bombón de ñaco

Budín de pan

Caña dulce

Caramelos de miel

Casamiento

Catutos o pan de piedra

Cazuela de pavo

Cazuela de mondongo de chivo

Chanfaina de chivo

Charqui de mondongo de chivo

Charquicán

⁶ Los elementos resaltados en tienen raigambre precolombina



Cheica de ñaco	Pantruca
Checán o Chercán	Paté de chivo
Chicharrones	Pavita
Chichoca	Pavo
Chivo al disco	Pebre o peure
Chivo al asador	Picarones
Chivo al ñaco	Pichón o catete
Chivo con cuero	Pisalomo
Churrasca	Porotos con cochayuyos
Dulce de leche	Porotos con rienda
Dulce de leche con nueces	Quesillo de chiva
Dulce de pétalos de rosa	Queso casero
Empanadas	Queso de pata
Empanadillas	Recaudo de trigo
Ensalada de Romaza	Roscas dulces en almíbar
Estofado de San Juan	Salchicha blanca, morcilla blanca o panza rellena
Fiambre	Salchicha negra, morcilla negra
Firigües	Sambimba
Flan casero	Sopa de charque
Guañaca	Sopa de cochayuyo
Guiso de charque	Sopliyo
Huesillos	Torta al rescoldo común
Humitas	Torta al rescoldo de hoja
La color	Torta minera
La perdiz	Torta con chicharrones
Leche nevada	Tortas fritas / sopaipa / sopaipilla
Locro de trigo	Tortilla
Lulos	Trigo colincao
Manteca casera	
Marineras de mondongo de chivo	
Melles	Bebidas
Mingue	Café de trigo
Mirci	Chicha de manzana
Morcilla blanca	Chicha de remolacha
Morcilla negra	Chicha de uva
Mote de trigo	Chupilca
Negros	Cola de mono
Ñaco	Coter
Ñache	Gloriado o quemadillo
Orejones	Jugo de mosqueta
Pan	Chavid
Pancitos de leche	Guindado
Pancitos con betún	

Fuente. Elaboración propia.



Sabemos que cada nombre merece una explicación, aunque el objeto del listado es hacer visible la cantidad y variedad de ingredientes y combinaciones, en definitiva, la riqueza gastronómica de la región.

Por su parte, Eduardo Rapoport (2009) y equipo de investigadores de la Universidad Nacional del Comahue ha estudiado y recopilado 160 especies de “yuyos” comestibles⁷.

Además del cruce de orígenes de los ingredientes, la mayoría de las comidas de la tabla guardan un entorno relacionado con creencias, mitologías, historia de rutas comerciales. En el periodo señalado han surgido una serie de pesquisas y publicaciones que dan cuenta de este caudal.

Se ha constituido un grupo de promotoras culturales en el norte neuquino, lugareñas descendientes de pastores y campesinas de la región, que, entre otras cosas, han reeditado prácticas culinarias, formas de socialización (que siempre tienen un trasfondo alimenticio), conformado documentales radiales y filmicos para divulgación.

Anotamos las últimas publicaciones referidas estrictamente al mundo gastronómico: *Revalorización del Ñaco*, de Isidro Belver Rubira; *Aromas, Saberes y Sabores vvenenciales del norte neuquino* de Nilda Albornoz, Sonia Albornoz, Liliana Iraira y Gisella Lezcano (2022); *Recetario Gastronómico del Alto Neuquén* de Pablo Bestard (2012); *El Norte a la Carta*, de alumnos de la Tecnicatura en Gestión Gastronómica de Andacollo.

En el mismo orden, termina en el segundo semestre del 2021, una tecnicatura en Gastronomía en el Departamento Minas. En la etapa formativa, los alumnos aprendieron a utilizar técnicas en algunos casos prehispánicas como lo es el charqueado de carne, hacer ñaco (trigo tostado y molido que sirve para decenas de recetas) o cocinar al rescoldo. Pero por sobre todas las cosas, los referentes en el aprendizaje fueron los cocineros de la región. Nos referimos a amas de casa, campesinas, pastores de cuyas manos aprendieron los procesos y las tradiciones familiares. Les sucedió lo mismo con los recursos. Debieron consultar con los pobladores los elementos vegetales propios del lugar.

Conclusión

La riqueza faunística y vegetal de Patagonia, así como los vestigios arqueológicos e históricos evidencian lo lejano a la verdad que se encuentra aquella

⁷ El trabajo, presentado en dos tomos, se titula *Plantas silvestres comestibles de la Patagonia argentino chilena*.

apreciación de Darwin como tierra maldita y estéril.

Los recursos y las estrategias adaptativas, les permitieron a los humanos vivir con todos los requisitos de la cultura simbólica y material: alimento, arte, mitología, tecnología, vivienda, etcétera.

El extraordinario mundo de la alimentación, se encuentra apenas explorado y mucho menos explotado. Que en los festivales de chef se consagren platos e ingredientes globalizados (generalmente bendecidos por países centrales) en abierto desconocimiento de los recursos locales, no es sino un síntoma de nuestra colonización cultural⁸. La ignorancia de nuestros recursos, lejos de todo chauvinismo, es síntoma de ello.

En la última década han aparecido movimientos y grupos con una mirada distinta y un interés en particular por el conocimiento de aquellos recursos que le permitieron al hombre y a la mujer patagónicos asentarse y vivir.

Los indicios son cada vez más fuertes y en algunos casos han recibido reconocimiento institucional incorporando los temas y los procedimientos a los currículos y dejando de ser una novedad periodística.

Cada parte de la región guarda un tesoro inmenso que, en breve, y después de siglos de desprecio y marginalidad, lenta pero inexorablemente saldrá a la luz para dignificar un tanto nuestra existencia.

Referencias

- Albornoz, Nilda; Albornoz, Sonia; Iraira, Liliana y Lezcano Gisella (2022) *Aromas, Saberes y Sabores vvenenciales del norte neuquino*. Buenos Aires: EDUCO, Universidad Nacional del Comahue.
- Belver Rubira, Isidro () *Revalorización del Ñaco*
- Bestard, Pablo (2012) *Recetario Gastronómico del Alto Neuquén*. Buenos Aires: EDUCO - Universidad Nacional del Comahue
- Claraz, George (2008) *Viaje al río Chubut. Aspectos Naturalísticos y etnológicos (1865-1866)* Bueno Aires: Ediciones Continente.
- Musters, George (1991) *Vida entre patagones*. Primera Edición 1879. Buenos Aires: Ediciones Solar.

⁸ Al respecto de su experiencia Eduardo Rapoport (2009) comenta que la investigación sobre las plantas silvestres comestibles ha sido ofrecida a la UNICEF y a 130 instituciones para paliar problemas de hambre y malnutrición. Unas escasas instituciones recogieron el aporte. Atribuye la no receptividad pues el estudio no procede de Oxford o Princeton sino de una oscura universidad perdida en la remota Patagonia.



- Onelli, Clemente (1904) *Trepando Los Andes*. Buenos Aires: Editorial Compañía Sud-americana de billetes de banco.
- Pigafetta, Antonio (2001) *Primer Viaje alrededor del Mundo*. Buenos Aires: Ediciones el elefante Blanco.
- Rapaport, Eduardo y Drausal, B. S. (2009). *Malezas comestibles del cono Sur. Y otras partes del planeta*. Buenos Aires: INTA.