



LAS MANZANAS EN OCUMAZO (JUJUY, ARGENTINA) COMO PARTE DE LA DIVERSIDAD DE CULTIVOS TRADICIONALES: USOS Y PERCEPCIONES

THE APPLES IN OCUMAZO (JUJUY, ARGENTINA) AS PART OF THE DIVERSITY OF TRADITIONAL CROPS: USES AND PERCEPTIONS

María Soledad Villalba¹  y Daniela Alejandra Lambaré^{1,2} * 


1. Cátedra de Botánica Sistemática y Fitogeografía, Laboratorio de Botánica Sistemática y Etnobotánica (LABOSyE), Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Jujuy, Argentina.

2. Instituto de Ecoregiones Andinas (INECOA). CONICET-Universidad Nacional de Jujuy, Argentina.

*alejandralambara@gmail.com

Citar este artículo

VILLALBA, M. S. & D. A. LAMBARÉ. 2019. Las manzanas en Ocumazo (Jujuy, Argentina) como parte de la diversidad de cultivos tradicionales: usos y percepciones. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 54: 431-449.

 DOI: <http://dx.doi.org/10.31055/1851.2372.v54.n3.25368>



Recibido: 8 Abril 2019
Aceptado: 5 Agosto 2019
Publicado: 30 Septiembre 2019
Editora: Norma Hilgert 

ISSN versión impresa 0373-580X
ISSN versión on-line 1851-2372

SUMMARY

Background and aims: The introduction of the Euroasiatic fruit trees from the Rosaceae's botanical family in northwestern Argentina during the Colonial period, gave rise to processes of cultural selection and diversification, being recognized as their own crops by the local communities that inhabit the Quebrada de Humahuaca. The objective of this work is to present the diversity of ethno-varieties "apple" (*Malus domestica*, Rosaceae), their uses and the locally perceived attributes that are used for their differentiation in the community of Ocumazo (Department of Humahuaca, Jujuy, Argentine).

M&M: The ethnobotanical methodology, mainly qualitative, is what allowed the development of this work, which was carried out between 2016-2018.

Results: The producers interviewed (28) establish the presence of (15) ethno-varieties of "apples" used in food and for the production of products often marketed locally. The fruit is the main vegetal organ cited to define the criteria or cultural descriptors used for the differentiation of the ethno-varieties.

Conclusion: The use, the way of selection, conservation, its consideration as part of the diversity of "Andean fruits" and the presence in different religious and celebration instances, define the relevant role of this crop of Eurasian origin for the local population, which allows to promote the conservation of main economic activities such as agriculture and its food autonomy.

KEY WORDS

Biocultural, ethnobotanical diversity, fruit trees of La Quebrada, Rosaceae.

RESUMEN

Introducción y objetivos: La introducción de los frutales Euroasiáticos de la familia botánica de las Rosáceas en el noroeste argentino durante el periodo Colonial, dio lugar a procesos de selección cultural y diversificación, siendo reconocidos como cultivos propios por las comunidades locales que habitan en la Quebrada de Humahuaca. El objetivo de este trabajo es presentar la diversidad de etnovariedades de "manzanas" (*Malus domestica*, Rosaceae), sus usos y los atributos localmente percibidos que se emplean para su diferenciación en la comunidad de Ocumazo (Departamento de Humahuaca, Jujuy, Argentina).

M&M: La metodología etnobotánica, principalmente de corte cualitativo es la que permitió el desarrollo de este trabajo, el cual se llevó a cabo entre el año 2016-2018.

Resultados: Los productores entrevistados (28) establecen la presencia de (15) etnovariedades de "manzana" empleadas en alimentación y para la elaboración de productos muchas veces comercializados localmente. El fruto es el principal órgano vegetal citado para definir los criterios o descriptores culturales empleados para la diferenciación de las etnovariedades.

Conclusiones: El uso, la forma de selección, conservación, su consideración como parte de la diversidad de "frutas andinas" y la presencia en distintas instancias religiosas y de celebración, definen el papel relevante de este cultivo introducido para el poblador local, que a su vez le permite promover la conservación de actividades económicas principales como las agrícolas y su autonomía alimentaria.

PALABRAS CLAVE

Diversidad biocultural, etnobotánica, frutales de la Quebrada, Rosaceae.

INTRODUCCIÓN

Este trabajo se inscribe en la etnobotánica, considerada como campo inter y transdisciplinar (Crivos, 2010), entendida como el estudio de las relaciones planta - humanos incluidos en ecosistemas dinámicos con componentes naturales y sociales; es decir el estudio del uso de las plantas contextualizado (Alcorn, 1995). Desde esta perspectiva, estudia -entre otros temas tanto utilitarios como simbólicos- la percepción y manejo local que las personas realizan sobre los recursos de su ambiente y, en base a ello se propone generar interpretaciones científicas que den privilegio a la visión y a la voz de las poblaciones locales sobre sus propias prácticas (Toledo, 1990).

Una de sus herramientas conceptuales es el Conocimiento Botánico Tradicional (CBT), conjunto de saberes y prácticas, generados y seleccionados por el continuo contacto entre los seres humanos y los elementos que forman el ambiente (Berkes *et al.*, 2000). El CBT se acumula a lo largo del tiempo, se conserva mediante la práctica, de naturaleza dinámica, pudiendo transmitirse de una generación a otra (Berkes, 1999; Luna-Morales, 2002; Pochettino & Lema, 2008). El complejo *kosmos-korpus-praxis* propone que las prácticas y uso de plantas (*praxis*) ocurren y cobran sentido cuando se las enlaza a un cuerpo de conocimientos (*korpus*) y creencias (*kosmos*) (Toledo, 2002). Así, la *praxis* juega un rol importante en la conservación de las plantas ya que se materializa en la toma de decisiones y los criterios de selección de la variabilidad (Stampella *et al.*, 2013).

En el Noroeste de Argentina, principalmente en la Quebrada de Humahuaca, la agricultura es el sistema productivo de mayor relevancia para los grupos familiares, siendo una alternativa de subsistencia que se realiza desde la antigüedad. Esta actividad combina la conservación de cultivos andinos con aquellas plantas que, por ciertos fenómenos globales ocurridos en la historia, como el ingreso de frutales euroasiáticos en América a partir de finales del siglo XV, se incorporaron a la biodiversidad local. Dentro de este elenco de plantas se pueden citar las “manzanas” (*Malus domestica* Borkh., Rosaceae). En la actualidad este frutal y otros pertenecientes a las Rosáceas, son una alternativa para la obtención de forraje, combustible, sombra, medicina, aunque se destacan como una fuente importante de alimento, tanto tradicional como novedoso/innovador. Estos

frutales están integrados a espacios y prácticas culturales que caracterizan a las comunidades que habitan la zona y pueden combinarse con la flora autóctona para cubrir una gran diversidad de usos (Lambaré, 2015).

Desde hace tiempo, se empezaron a revalorizar las variedades locales de frutales euroasiáticos (Rosaceae: “manzanos”, “perales” -*Pyrus communis* L., “almendros” - *Prunus dulcis* L., “membriillos” -*Cydonia oblonga* Mill., “cerezos”, -*Prunus avium* L. - “ciruelos” -*Prunus domestica* L., “durazneros” - *Prunus persica* (L.) Batsch.; Rutaceae: “cítricos” -*Citrus* spp.; Cucurbitaceae: “melones” -*Cucumis melo* L. y Moraceae: “higueras” -*Ficus carica* L.), introducidos tempranamente en América y que se encuentran tanto cultivados como espontáneos en diferentes países como Brasil (Shanley *et al.*, 2012), Perú (Pearregaard, 1994), España (Herrero, 1964; Rivera-Núñez *et al.*, 1997; Pereira-Lorenzo *et al.*, 2001; Martín, 2010; Sierra del Rincón, 2010; Sanz-García, 2011; Egea-Fernández *et al.*, 2014), México (Rosales-Bustamante *et al.*, 2009), Chile (Rosales, 1877; Lacoste *et al.*, 2015; Castro, 2016; Salamanca, 2017; Castro *et al.*, 2018) y Argentina (Stampella *et al.*, 2013, 2014; Hilgert *et al.*, 2014; Lambaré, 2014, 2015; Lambaré *et al.*, 2015). En general, estos trabajos resaltan los conocimientos, clasificaciones, prácticas de manejo, usos, participación de los sistemas tradicionales de intercambio, selección y conservación de esta agrobiodiversidad que los grupos humanos implementaron y que en la actualidad forma parte de su cultura.

Entre los antecedentes bibliográficos sobre *Malus domestica*, desde el punto de vista etnobotánico, destaca el trabajo de Rivera-Núñez *et al.* (1997). En esta publicación detallan y describen etnotaxa de *Malus* (categorías subespecíficas según las clasificaciones locales) señalando características del fruto y planta, época de maduración, duración del fruto, importancia cultural, usos y su presencia en distintos rituales locales. Asimismo, en la Reserva la Sierra el Rincón (España) se realizó un catálogo de variedades tradicionales de este frutal, donde además se detallan diferentes preparaciones y festejos patrimoniales relacionados a la diversidad identificada (Sierra del Rincón, 2010).

Otras investigaciones -empleadas como base conceptual para nuestro estudio- dan cuenta de la presencia de cítricos (*Citrus* spp.) en Argentina, específicamente en el sur de Misiones (Stampella,

2015). En este estudio, desde un abordaje interdisciplinario, se identificaron 9 etnoespecies que incluyen 30 etnovariedades, diferenciadas por 25 descriptores organolépticos (morfológicos y sensoriales) y agronómicos (fisiológicos y ecológicos). Asimismo para el NOA, Lambaré (2015) reconoció un conjunto de 9 etnovariedades de “durazno” en comunidades rurales. Éstas se distinguen entre sí por el carácter de adherencia del endocarpo y coloración del epicarpo, además presentan usos específicos como consumo directo, elaboración de dulces y conservas o deshidratados, estando presente en instancias de celebraciones y ferias de intercambio.

Este estudio plantea una perspectiva que va más allá del concepto de cultivo-introducido, donde la aplicación del marco teórico aportado por la Etnobotánica resulta un eje de consideración que permite la identificación de taxa locales, como alternativa para caracterizar la relación grupo humano-planta-ambiente y generar conceptos novedosos relacionado a la Enotaxonomía (Stampella, 2015). En referencia a ello, la diversidad puede ser reconocida a nivel global -“cultivariedades” según el Código Internacional de Nomenclatura de Plantas Cultivadas (Brickell *et al.*, 2009)-, o tratarse de discontinuidades establecidas localmente, a la que denominaremos etnoespecies o etnovariedades según sea el caso (Lambaré, 2015; Stampella, 2016). Para el presente estudio la denominación de etnotaxa se emplea para referirse colectivamente a las categorías locales, por lo que la etnovariedad queda definida como un tipo particular de cultivariedad, caracterizada por un contexto cultural tradicional y temporal, por un atributo o combinación de atributos siendo diferenciables, uniformes y estables (Rivera-Núñez *et al.*, 1997). Estas etnovariedades –también denominadas *landraces* (razas locales)- están caracterizadas por sus adaptaciones a las condiciones climáticas, edáficas locales y a las prácticas culturales; lo que redundan en características morfo-fisiológicas particulares (Harlan, 1992). Esta serie de discontinuidades, percibidas como diferentes, conforman la riqueza de etnovariedades sobre la cual acciona la selección cultural (Berlin, 1992; Lambaré & Pochettino, 2012). La cual es percibida (reconocida y diferenciada) a partir de criterios, descriptores o atributos que aluden a características morfológicas, algún aspecto ecológico, agronómico

o utilitario de la planta o partes de la misma (hojas o fruto) (Stampella, 2015).

En otro orden, desde el punto de vista de su valoración, estos frutales se consideran especies alternativas o subutilizadas (NUS por su sigla en inglés), entendiéndose como aquellas especies o variedades domesticadas con usos limitados o particulares de importancia para determinados grupos humanos (Hernández-Bermejo, 2013). Ciertamente, estas especies que son parte de la dieta de indígenas y campesinos, han aportado nutrientes, medicina natural y su adaptación a sistemas de bajos insumos favorecieron la sostenibilidad del sistema agrícola, por lo que retomar su importancia agrícola y social puede ser una alternativa hacia la búsqueda de la autonomía de los pueblos (Bravo *et al.*, 2017). Es así que muchos de estos cultivos y sus productos derivados podrían generar importantes beneficios, no sólo en la alimentación local, sino también en instancias de comercialización reconocidos como “productos autóctonos con identidad de territorio”. Éstos recursos que conforman la gastronomía local, tienen un valor socio-cultural que identifica y caracteriza al pueblo que los cultiva y produce, dando lugar a la promoción del patrimonio biocultural (Folgado-Fernández *et al.*, 2017).

Los conceptos tratados hasta aquí, como el de etnovariedad, son generalmente relegados en otras escalas de análisis, siendo relevante en este espacio como referencia para la comparación, dado que el objetivo de este trabajo es presentar la diversidad de “manzanas” en una comunidad rural de la Quebrada de Humahuaca, así como los criterios que permiten su caracterización, diferenciación y la valoración local de las distintas etnovariedades.

Las preguntas que guían esta propuesta son ¿Cómo perciben este cultivo los pobladores desde la perspectiva de su origen? ¿Cómo se relaciona la diversidad vegetal con la diversidad de usos? ¿Qué diferencias y similitudes existen respecto de la caracterización y valoración de cada etnovariedad?

MATERIALES Y MÉTODOS

Área de estudio

Se efectuaron trabajos de campo en una comunidad asentada en la Quebrada de Humahuaca, Ocumazo (Departamento de Humahuaca, Provincia de Jujuy) (Fig. 1). Desde

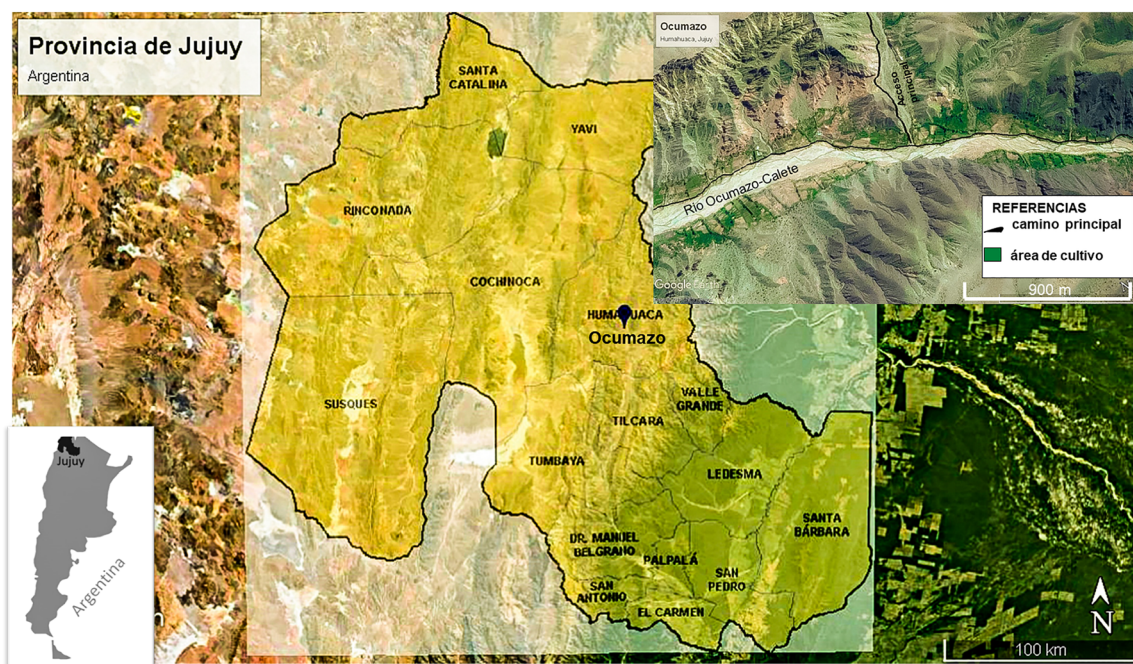


Fig. 1. Área de trabajo: Localidad de Ocumazo en la Quebrada de Humahuaca, Jujuy.

el punto de vista fitogeográfico pertenece a la Provincia Prepuneña, cuya vegetación está compuesta por especies arbustivas, como *Gochnatia glutinosa* (D. Don) Hook. & Arn., *Senna crassiramea* (Benth.) H.S. Irwin & Barneby, *Aphyllocladus spartioides* Wedd., *Caesalpinia trichocarpa* Griseb., *Proustia cuneifolia* D. Don, *Cercidium andicola* Griseb., *Chuquiraga erinacea* D. Don, *Zuccagnia punctata* Cav., *Adesmia inflexa* Griseb., *Krameria lappacea* (Dombey) Burdet & B.B. Simpson, *Baccharis boliviensis* (Wedd.) Cabrera, *Lycium tenuispinosum* Miers, *L. ciliatum* Schldtl., *Junellia juniperina* (Lag.) Moldenke, *Justicia floribunda* (C. Koch) Wassh., *Bulnesia schickendantzii* Hieron. ex Griseb., *Bougainvillea spinosa* (Cav.) Heimerl, mezcladas con cardonales de *Trichocereus atacamensis* (Phil.) Backeb. y *T. terschecki* (Parm. ex Pfeiff.) Britton & Rose (Cabrera, 1976). Predomina un clima semidesértico con escasas precipitaciones concentradas en el período estival (Paoli *et al.*, 2002). Las temperaturas medias diarias oscilan entre una máxima de 24 °C y 2,3 °C de mínima con una amplitud media anual de 19.6 °C (Difrieri, 1978).

Ocumazo, conocida comúnmente como *valle escondido*, es una comunidad originaria de los Omaguaca que se ubica 18 km al este de la ciudad de Humahuaca, a una altitud de 3.050 msnm (S 23°14'13,0" W 065°16'41,5"). Este grupo étnico, denominado Omaguaca -que en aymara significa *agua sagrada*-, se distribuía al este de la Puna, sobre el eje del Río Grande y quebradas afluentes y tenían los sitios agrícolas en el fondo de los valles y en áreas elevadas; además eran hablantes de lenguas Kunza y Quechua (García-Moritán & Cruz, 2011), las que en la actualidad no se emplean entre los pobladores del lugar.

El poblado de Ocumazo está asentado a ambos lados de una estrecha quebrada surcada por un río de curso permanente, cuyo nombre cambia de acuerdo a la comunidad que atraviesa, constituyendo un afluente del margen izquierdo del río Grande de la Quebrada de Humahuaca (Fig. 2). Sus pobladores viven de la agricultura, predominando principalmente la producción de distintas hortalizas, legumbres, cereales y frutales (“manzanas”, “peras” y “duraznos”), integran la Red Argentina de Turismo Rural Comunitario (RATuRC), orientada por la Secretaría de Turismo de la Provincia y el



Fig. 2. Comunidad de Ocumazo (Dpto. de Humahuaca, Jujuy).

Ministerio de Turismo de la Nación, alternativa para exponer las distintas actividades culturales que realizan tales como, el modo de labranza (por medio de un arado romano tirado por yuntas de bueyes), la presencia de un molino hidráulico utilizado para triturar los cereales producidos, así como los distintos festivales tradicionales, paisajes naturales y las comidas típicas del lugar.

En esta localidad viven 70 personas (36 familias). Sólo dos a tres familias residen de forma permanente (generalmente los adultos mayores), mientras que las demás tienen sus domicilios en la ciudad de Humahuaca. La que es considerada centro de abastecimiento y como una alternativa para trasladar la familia o a los jóvenes para estudiar. Las familias por lo general regresan a la comunidad los fines de semana, en épocas de cosecha, festividades, asambleas o por el arrendado de la tierra a personas ajenas a la comunidad (Muñoz, 2014).

Metodología

Se trabajó con 28 personas (11 mujeres y 17 hombres) -40% de la población-. Durante las primeras instancias se obtuvo el consentimiento previamente informado para la participación en la investigación y difusión de los resultados.

En este trabajo se utilizó metodología propia de la etnobotánica cualitativa. Se realizaron observaciones participativas y entrevistas abiertas, semi-estructuradas y en profundidad a pobladores seleccionados previamente mediante muestreo diferencial; es decir a aquellos pobladores reconocidos localmente por su saber especializado (Cotton, 1998; Albuquerque *et al.*, 2010). Se implementaron caminatas etnobotánicas. Todas estas instancias se llevaron a cabo en los distintos espacios que recorre el productor, como el rastrojo (lugar del terreno destinado para el cultivo de especies de temporada), la quinta (nombre que adquiere todo el campo o terreno perteneciente a una familia), la toma (lugar del cual se adquiere el recurso agua para el riego de los terrenos), el patio (espacio alrededor de la casa principal), centro vecinal (salón empleado para realizar las reuniones mensuales y eventos sociales de la comunidad) y los domicilios familiares en la ciudad de Humahuaca.

Las entrevistas y las visitas a los espacios de cultivo se realizaron a partir del año 2016 y se completaron en el 2018, realizándose en el estadio reproductivo y vegetativo del cultivo. Durante las entrevistas se indagó sobre la diversidad

percibida -entendida como discontinuidades que se presentan, perciben y aprecian en la naturaleza y que configuran la riqueza de una determinada especie sobre la que opera la selección cultural (Berlin, 1992; Stampella, 2016). Se indagó asimismo, sobre los criterios, descriptores y apreciaciones locales empleados para la clasificación y diferenciación de las etnovariedades. Además, se registraron los usos, las preparaciones obtenidas y las valoraciones personales sobre la diversidad identificada. Las entrevistas se registraron en grabaciones digitales y cuadernos de campo. Asimismo, se registró la diversidad presente a partir de fotografías. Los nombres de las etnovariedades fueron tomados de forma complementaria de los rótulos o etiquetas presentes en instancias de comercialización en los que se participó. Se recolectaron frutos correspondientes a cada etnovariación, mediante el reconocimiento directo en campo con la ayuda del poblador local. Posteriormente, las muestras fueron acondicionadas y se depositaron en el Laboratorio de Botánica Sistemática y Etnobotánica perteneciente a la Cátedra de Botánica Sistemática y Fitogeografía de la Facultad de Ciencias Agrarias (UNJu), con el fin de garantizar su conveniente documentación (Martin, 2001).

Análisis de la información

Se confeccionó una tabla con el listado de especies tratadas, sus nombres vernáculos y los distintos criterios de identificación local descriptos por los colaboradores (Tabla 1). Se calcularon desviación estándar y frecuencia de citas.

Material examinado. Malus domestica Borkh. ARGENTINA. Jujuy. Depto. Humahuaca, Ocumazo. Villalba, M. S., 14-II-2017, "Grani", M-CBSF 846 (frutos); 15-II-2017, "Deliciosa chiquita", M-CBSF 847 (frutos); "Criolla", M-CBSF 848 (frutos); "Pera", M-CBSF 849 (frutos); "Deliciosa grande", M-CBSF 850 (frutos); "Verde", M-CBSF 851 (frutos); "Inverniza", M-CBSF 852 (frutos); 16-II-2017, "Melona", M-CBSF 853 (frutos); 06-V-2017, "Ojenrri", M-CBSF 854 (frutos); "Gran esmitt", M-CBSF 855 (frutos); "Del bien y del mal", M-CBSF 856 (frutos); 10-VI-2017, "Roja", M-CBSF 857 (frutos); "Can", M-CBSF 858 (frutos).

RESULTADOS

La diversidad percibida

En esta localidad el cultivo de "manzana" resulta ser el que predomina y se observa en asociación con otros frutales como "duraznos", "peras", "ciruelos", "nueces" (*Juglans regia* L.), "membrillos" y cultivos hortícolas como "papa" (*Solanum tuberosum* L. subsp. *andigenum* (Juz. & Bukasov) Hawkes), "maíz" (*Zea mays* L.), "haba" (*Vicia faba* L.), "quinoa" (*Chenopodium quinoa* Willd.), "trigo" (*Triticum aestivum* L.), "zanahoria" (*Daucus carota* L.), "zapallo" (*Cucurbita* spp.), "zapallito" (*Cucurbita* spp.), "cayote" (*C. ficifolia* Bouché), "arveja" (*Pisum sativum* L.), "rabanito" (*Raphanus sativus* L.), "remolacha" (*Beta vulgaris* L. var. *vulgaris*), "tomate" (*Solanum lycopersicum* L.), "pimiento" (*Capsicum annum* L.), "acelga" (*B. vulgaris* L. var. *cicla* L.), "lechuga" (*Lactuca sativa* L.), "cebada" (*Hordeum vulgare* L.).

La diversidad percibida está constituida por un total de 15 etnovariedades de "manzanas" en Ocumazo. Todas pertenecen a la especie botánica *M. domestica* y son agrupadas localmente bajo el término de "manzana", el mismo va acompañado de diversos epítetos, que hacen referencia a: su origen (como por ejemplo "Criolla"), a la época de cosecha ("Inverniza"), o algún criterio organoléptico como la morfología o el sabor ("Deliciosa grande") (Fig. 3).

En la Tabla 2 se resume la diversidad definida para la localidad y los criterios que permiten su descripción. Estos criterios se agrupan en tres categorías: *organolépticos* (morfológico y sensorial); *utilitarios* (alimenticio y otros usos); *agronómicos* (relacionado con la época de floración/cosecha y duración de la fruta pos-cosecha). Estas categorías o descripciones abarcan criterios principalmente relacionados con el fruto.

Todas las etnovariedades se encuentran bajo cultivo, sin identificar ejemplares espontáneos. Predominan las que se reproducen por semilla, con una sola etnovariación "Criolla", que se multiplica de forma asexual por esquejes. De acuerdo al relato local, la historia de ingreso y la diversidad actual del cultivo deriva de dos vertientes. Las primeras, etnovariedades consideradas como *autóctonas* o *las de aquí*, son resultado de la introducción de estos frutales en

Tabla 1. Diversidad, origen y tiempo de ingreso a la comunidad de Ocumazo.

Grupos reconocidos de acuerdo a su origen	Etnovariedad	Procedencia y tiempo de ingreso
"autóctonas"	"Criolla"	Autóctona ("las de aquí")- aprox. de 100 años
	"Pera"	Autóctona ("las de aquí")- aprox. de 100 años
	"Inverniza"	Autóctona ("las de aquí")- aprox. de 100 años
	"Melona"	Autóctona ("las de aquí")- aprox. de 100 años
"coloradas", "mendocinas", "las del sur" o "abajañas".	"Deliciosa chiquita"	Mendoza- aprox. de 60 años
	"Deliciosa grande"	Rio Negro/Mendoza- aprox. de 60 años
	"Amarilla"	aprox. 12 años
	"Can"	Rio Negro - aprox. 12 años
	"Rayada"	Rio Negro - aprox. 12 años
	"Roja"	Rio Negro - aprox. 12 años
	"Verde"	Mendoza /Rio Negro (sin registro)
	"Gran esmitt"	Rio Negro/San Pedro de Bs. As.- aprox. 10 años
	"Grani"	Rio Negro - aprox. 4 años
	"Del bien y del mal"	aprox. de 54 años
	"Ojenrri"	Rio Negro - aprox. 10 años

la Quebrada de Humahuaca durante el Período Colonial a partir del siglo XVI, las que ingresan y se establecen en Ocumazo recién en el siglo XX. El ingreso aproximado es de 100 años, entre ella se cita la "Criolla" "Inverniza", "Melona", "Pera". Don C.M. (77 años) comenta sobre la manzana "Criolla": *"es riquísima, esa la buscan mucho en el campo, esa manzana les gusta a todos porque esa ya viene de antes", "es la que más hay aquí en Ocumazo, y es la mejor, la más querida, todos la compran a esa"*. Don F.M. (68 años) relata: *"la inverniza esa, es como pie porque es una planta muy autóctona de la zona y deber haber sido unas de las primeras plantas que había aquí"*.

La otra vertiente de ingreso es actual y consiste en material genético de variedades comerciales, incorporadas hace poco tiempo en la comunidad (12 años aproximadamente). Estos materiales llegaron a la zona de la mano de algún familiar desde otra zona de la Argentina, como el Sur o Mendoza, o por técnicos de entidades como el INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria), las que se preservan bajo las mismas prácticas de manejo y selección local. Este grupo de etnovariedades recientemente introducidas se las reconoce como "coloradas", "mendocinas", "las del sur" o "abajañas". Ejemplo de ello es la etnovariedad "Grani", "Ojenrri" (Tabla 2).

Estas etnovariedades (las autóctonas y las de reciente inserción) son reconocidas por los ocumaceños como "frutas criollas" o "frutas andinas". El sentido de apropiación y la profundidad temporal de este cultivo por algunos entrevistados aparece en citas como: *"porque esas han sido las primeras manzanas que han traído aquí, no sé de adonde habrán traído mis padres, pero son las primeras por eso le decimos criollas"* (don S.M., 76 años), *"la criolla esa, es antigua. Mi papá llevó plantas de no sé dónde, no dijo mi papá. -Me traje unas plantitas de manzanas, nomás dijo. No teníamos nada, compré la finca ahí en Ocumazo. Él era comprador, entonces ahí se hicieron sus casitas, se pusieron sus plantitas, ya hace años. Yo ya conocí cuando yo tenía 16 años. Cuando mi papa murió, ya tenía las manzanas: la larga (= "Pera") y la criolla, nada más"* (doña P.A., 85 años).

El promedio de etnovariedades cultivadas por familia es de 4, con un desvío estándar de 1,8; siendo 2 la menor cantidad hallada y 8 la mayor. Las etnovariedades más frecuentemente citadas son: "Criolla" (81%), "Deliciosa grande" (58%), "Verde" (42%), "Inverniza" (35%), "Melona" (27%) y "Deliciosa chiquita" (15%), de las cuales tres etnovariedades son las reconocidas como las "autéctonas".



Fig. 3. Etnovarietades reconocidas como propias del lugar “las de aquí”. **A:** “Criolla”. **B:** “Inverniza”. **C:** “Pera”. **D:** “Melona”. Escala: 5 cm.

Los atributos en el relato local

El reconocimiento de las etnovarietades de “manzanas” se basa principalmente en las características del fruto; son escasas las menciones relacionadas a caracteres vegetativos de la planta que permita la diferenciación de la diversidad presente. Los entrevistados que señalan estos caracteres vegetativos, los utilizan para realizar comparaciones entre las autóctonas (específicamente la “Criolla”) y las recientemente introducidas, “coloradas”, “mendocinas”, “las del sur” o “abajañas”.

En la Tabla 3 se presentan todos los descriptores utilizados por los ocumaceños, para la caracterización de las etnovarietades. Se puede

apreciar que los descriptores más citados fueron: color (27), sabor (25), consistencia (21), tamaño (19) y forma (14).

Como se estableció, los criterios utilizados por los agricultores están basados en apreciaciones principalmente organolépticas que poseen del fruto de las distintas etnovarietades, así aparecen criterios que combinan expresiones generalizadas con otras de origen local. Por ejemplo, para el criterio sabor aparecen las expresiones: “dulce, menos ácida” (etnovarietad “Criolla”), “bien dulce, algo ácida”, “mimosa” (dulce) (etnovarietad “Deliciosa grande”), “bien dulce antes de cocer” (madurar) (etnovarietad “Melona”), “ácida y amarga,

Tabla 2. Diversidad, origen y tiempo de ingreso a la comunidad de Ocumazo

N°	Criterios locales de identificación									
	Del fruto					De otros órganos				
	Morfológico		Sensorial			Morfológico		Agronómicos		
Color del epicarpo	Tamaño de la fruta (Diámetro y longitud)	Forma de la fruta	Sabor	Consistencia	Hoja	Flor	Planta	Floración/ cosecha	Duración Pos-cosecha	
1	Amarillo verdoso	Mediano (sin dato)	Globosa cónica	Dulce	Jugosa	-	Porte pequeño	Cosecha fines de enero	1-2 meses	
2	Amarillo con manchas naranjas	Mediano a grande Diámetro: 6,02 mm Longitud: 5,27 mm	Globosa cónica	Dulce	Harinosa	Grande	Porte grande	Cosecha marzo-abril	8 meses	
3	Criolla (=Redonda, Chata, Amarilla)	Pequeño Diámetro: 6,79 mm Longitud: 5,34 mm	Esférica, aplanada por los extremos	Dulce y ácida	Jugosa	Pequeñas anchas inclinadas	Porte grande, corteza leñosa, escabrosa	Septiembre/abril	7-8 meses	
4	Del bien y del mal	Mediano, Diámetro: 7,83 mm Longitud: 7,42 mm	Globosa cónica	Dulce y ácida	Jugosa	-	Porte grande	Octubre/marzo	1-2 meses	
5	Deliciosa chiquita (=abajefa)	Pequeño, Diámetro: 5,51 mm Longitud: 3,98 mm	Globosa	Bien dulce	Harinosa	-	Tronco brillante/ aceitoso	Cosecha diciembre	1-2 meses	
6	Deliciosa grande	Grande Diámetro: 7,55 mm Longitud: 6,72 mm	Globosa cónica	Dulce y ácida	Harinosa	Medianas a grandes	Porte grande	Septiembre/ febrero-marzo	1-2 meses después se hacen huecas	
7	Gran Esmitt (=Gran smit)	Pequeño Diámetro: 7,01 mm Longitud: 6,18 mm	Globosa cónica	Dulce y ácida	Jugosa	-	-	Octubre/fines de febrero	1-2 meses	
8	Grani	Grande Diámetro: 7,11 mm Longitud: 7,32 mm	Globosa tronco-cónica	Dulce	Jugosa	-	-	Septiembre-octubre/fines de abril-mayo	3-4 meses	
9	Inverniza (antes Manzano)	Mediano Diámetro: 5,41 mm Longitud: 5,03 mm	Globosa tronco-cónica	Ácida/ amarga, al guardarla se hacen más dulces	Harinosa	Grande, blanca en el envés	Porte mediano	Noviembre/ Marzo a mayo	7-8 meses	

Continuación Tabla 2

N°	ETNOVARIEDAD	Criterios locales de identificación									
		Del fruto		Sensorial			De otros órganos		Agronómicos		
		Morfológico	Tamaño de la fruta (Diámetro y longitud)	Forma de la fruta	Sabor	Consistencia	Hoja	Flor	Planta	Floración/ cosecha	Duración Pos-cosecha
10	Pera (=Manzana Larga)	Mediano Diámetro: 5,61 mm Longitud: 6,32 mm	Oblonga cónica	Agria	Verde es jugosa, madura es harinosa	-	-	-	Noviembre/ diciembre	-	
11	Melona	Mediano Diámetro: 5,41 mm Longitud: 4,42 mm	Globosa cónica	Dulce antes de madurar	Harinosa	Pequeñas, de un color verde oscuro, anchas	Matizada blanca con rosado	Porte pequeño	Octubre/ abril-mayo	2-3 meses	
12	Ojenri	Mediano a pequeño									
12	Rojo y naranja con estrías rojas	Diámetro: 5,22 mm	Globosa cónica	Dulce	Harinosa	-	Colorada	Porte pequeño	Octubre/ diciembre-enero	1-2 meses	
	Henri, Ohenry)	Longitud: 4,77 mm									
13	Rayada	Verde con estrías rojas	Grande (sin dato)	Ácida	Jugosa	-	-	Porte coposo y abundantes hojas	Cosecha marzo-abril	3-4 meses	
14	Roja	Pequeño Diámetro: 5,91 mm Longitud: 5,76 mm	Globosa asimétrica	Ácida	Harinosa	Anchas	-	Con ramas flexibles (inclinados por el peso del fruto)	Cosecha en marzo	1 mes o menos	
15	Verde	Verde amarillenta con algunas manchas naranjas	Grande Diámetro: 7,83 mm Longitud: 7,72 mm	Dulce y ácida	Jugosa a harinosa	Grande	Matizada blanca con rosado y grande	Porte mediano, ramas más separadas,	Fines de agosto-octubre/ abril-mayo	2-3 meses	

al almacenarla es más dulce” (etnovariiedad “Inverniza”), “media agrita” (agria) (etnovariiedad “Pera”).

En relación a la consistencia se emplearon términos como “arenosa” (consistencia del fruto debido a la pérdida de turgencia), “aguachenta” o “jugosa” (con gran cantidad de agua en su composición), “blandita”, que se combinan entre sí y con distintos grados de intensidad, como por ejemplo “primero es aguachenta, después arenosa” (etnovariiedad “Verde”), medio arenosa (etnovariiedad “Roja”). El color de la fruta, por su parte, queda clasificado por “amarillenta”, “roja” o “colorada” y se combina a la presencia de estrías (“rayas” o “rayitas”) de distintas tonalidades: “bien rojita con rayas verdosas” (etnovariiedad “Melona”), “verde con rayitas rojas” (etnovariiedad “Rayada”), “amarillenta con partes coloradas al cocer” (etnovariiedad “Can”). En relación a este criterio también se asocia con el color de otro frutal, por ejemplo: la etnovariiedad Verde “es como la pera de agua”, también con la época de cosecha: “es verde al cosecharla y cuando se la guarda, se madura y es amarillenta” (etnovariiedad “Inverniza”). Se citan referencias que combinan sabor y consistencia: “la criolla es bien agria de chiquita, ya cuando está bien cocinada ya es dulce y jugosa”. La forma es un carácter que citan los productores, pero no suele ser tan detallado para toda la diversidad de “manzana”, se menciona por ejemplo en referencia a la forma términos como: “es redonda media alargona” (“Deliciosa grande”).

Algunas etnovariiedades están presentes en celebraciones religiosas y populares andinas. Como ofrenda para el 1 de noviembre (Todos los Santos), para la celebración patronal de la Virgen del Rosario de Ocumazo (5 al 15 de octubre), en las de fin de año (Navidad y Año Nuevo) y en las del primero de Agosto (Pachamama). Cuando se preguntó sobre ello, los pobladores respondieron: “sí, cuando hay si para todo santo” (R.F., 75 años), “cuando hay Inverniza esa se pone a la mesa” (S.F., 69 años), “Todo ponemos a la mesa, para la Pachamama también porque es fruta de la tierra” (M.C., 64 años). Además, se identificó que el cultivo posee un valor sentimental o emotivo para cada ocumaceño, ello está relacionado con la presencia de este frutal desde tiempo pasado en la zona, especialmente de la etnovariiedad “Criolla”. En los relatos se identifica que existe una relación de reciprocidad entre el cultivo y productor, mientras que se obtiene

Tabla 3. Descriptores utilizados para la caracterización de las etnovariiedades de Ocumazo.

Parte de la planta	Descriptor	Nº de menciones(n=28)
Fruto	Color	27
	Sabor	25
	Consistencia	21
	Tamaño	19
	Forma	14
	Espesor del epicarpo	4
Hoja	Color	8
	Tamaño	8
	Ancho	4
	Forma	3
	Inclinación	1
	Cantidad	6
Flor	Color	7
	Tamaño	1
Planta	Porte	9
	Tronco	1
	Producción	1

alimento e insumo para comercializar, el poblador cuida de este cultivo como un miembro más de su familia, con el cual entabla conversaciones en los momentos de soledad o al realizar alguna actividad como riego, poda, abonado: “están ahí, las hablás. Es como una persona, yo veo así, que tienen plantas que no las cuidan. Así, nadie las van a ver, se empiezan a secar. En cambio, si vos las vas a ver se ponen hermosas. Son como un hijo. Vos vas, las hablas, decís: - pachita dame fruta, y dan -cuando uno cree-” (don J. F., 65 años), “es parte de mi familia, si las dejás mucho tiempo se secan, tenés que pasar más tiempo con ellas, podando, regando” (don T.F., 67 años), “toda mi vida, desde que yo he conocido las manzanas, son importantes para mi vida. En mis recuerdos son las preferidas porque no solo me alimentaron, cuando fui adolescente, me ayudaron con mis estudios. Porque papá las llevaba a Ledesma y las vendía” (doña M.F., 73 años). “Toda mi vida, desde que yo he conocido las manzanas, son importantes para mi vida” (M.F., 73 años), “y

las manzanas son importantes para mí porque es mi fruta predilecta” (E.M.), *“Es una cultura más que todo, porque siempre están para vender, comerlas y para repartir a mi familia”* (N.L., 73 años).

Usos tradicionales y preparaciones

En el ámbito familiar el principal uso es el consumo directo de la fruta como alimento, además se emplea como materia prima para la elaboración de diversos productos en base a la misma (Fig. 4). Se identificaron un total de 18 preparaciones que se obtienen de las distintas etnovariedades. La elaboración de la mayor parte de estos productos está a cargo de las mujeres (45%), entre los preparados en los que se involucran los hombres (38%) se citaron dulces, mermeladas, licores y sidra.

En la Fig. 5 se indican la forma de consumo y los preparados que se obtienen de cada etnovariiedad. Este gráfico permite visualizar la intensidad de uso que tiene cada etnovariiedad en la elaboración de distintos productos. Se puede observar que de la variedad local “Criolla” derivan la mayor cantidad de preparaciones (82%), lo que evidencia su importancia tanto por ser una de las variedades más apreciada como por estar presente en todos los espacios de cultivos. Importancia que se refleja en el relato Don RF (75 años) *“Las criollas esas salen y son las más queridas, son lindas para el dulce, la mermelada, pal anchi, para todo”*. La etnovariiedad “Deliciosa grande” (41%) también resulta ser una alternativa para la preparación de diversos productos, seguida de las etnovariiedades “Verde” (23%) e “Inverniza” (23%) respectivamente.



Fig. 4. Derivados de las manzanas de Ocumazo. **A:** Manzana deshidratada. **B:** Buñuelos de manzana. **C:** Dulce de manzana. **D:** Tarta de manzana.

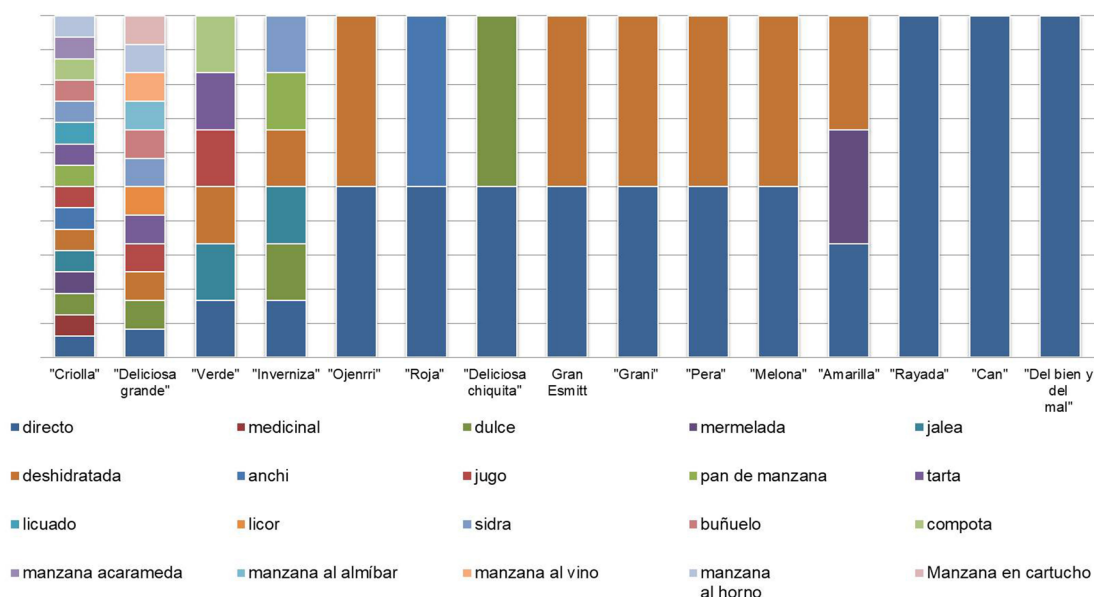


Fig. 5. Frecuencias de citas de uso de las etnovariedades de manzanas.

En instancias de comercialización la fruta también está presente en estado fresco o como algún derivado, conocidos localmente como “dulces de Ocumazo”. Como se observa la Fig. 6. de las 15 etnovariedades definidas, 9 son las más empleadas en la elaboración de productos: “Criolla” (60%), “Inverniza” (12%), “Deliciosa grande” (8%), “Verde” (8%), “Deliciosa chiquita” (4%), “Roja” (4%), “Gran esmitt” (4%), “Ojenrri” (4%) y “Melona” (4%).

De los resultados presentados se desprende que la diversidad de preparaciones depende con mayor frecuencia de las etnovariedades autóctonas (“Criolla” e “Inverniza”). Por otro lado, se puede establecer que existe una relación entre las preparaciones y la frecuencia en el uso de las etnovariedades (Fig. 5 y 6), coincidiendo también con las que resultan de ingresar a la comunidad aproximadamente hace 100 años. Cuando se indagó entre los entrevistados quienes fueron los encargados de transmitir sobre el uso y la elaboración de los preparados de “manzana”, la respuesta común a todos fue que aprendieron de sus padres y abuelos, y que con el paso del tiempo lo fueron perfeccionando con la ayuda de técnicos.

Entre las novedades de preparados se encuentra la elaboración de sidra. Esta propuesta innovadora

tiene como objetivo recuperar y revalorizar aquellas variedades antiguas y poco propagadas, como es el caso de la etnovariiedad “Inverniza”, situación que expresa doña MF (años) “*ya estaba descartada*

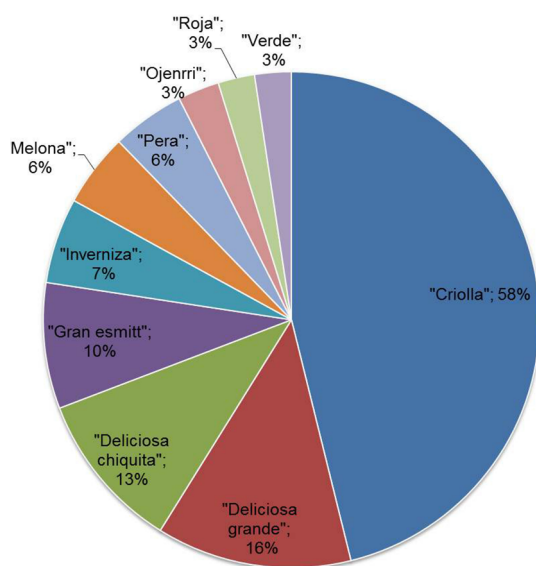


Fig.6. Frecuencia de citas de las etnovariedades empleadas en la elaboración de dulces artesanales de Ocumazo.

y ahora la van apreciar más a esa porque sirve para la sidra. Se han hecho las plantas viejas y nosotros ya no hemos trasplantado porque vimos que no tenía salida”, también lo manifiesta don HF (57 años) “la que a nosotros nos han dicho que es buenísima para la sidra, esa es la que madura al último, esa es la inverniza”.

DISCUSIÓN

Este trabajo permitió identificar y caracterizar la diversidad de “manzanas” en Ocumazo, la que está conformada por 15 etnovariedades. Este registro es menor al promedio expuesto en otros trabajos sobre la diversidad de la misma especie en distintos lugares de España, país donde existen evidencias que permiten comparaciones (Rivera-Núñez *et al.*, 1997; Sierra del Rincón, 2010; Sanz-García, 2011; Egea-Fernández *et al.*, 2014). Sin embargo, dicho número resulta relevante si se considera su reciente introducción y una primera presentación al estudio de etnotaxonomía y diversidad de “manzanas” en la Quebrada de Humahuaca.

En relación a la introducción de este cultivo, posiblemente al igual que el caso de los “duraznos” en Juella (Lambaré, 2015), las etnovariedades más antiguas de “manzana” pudieron ingresar durante el periodo Colonial (Sica, 2010). Por lo que la continuidad de este germoplasma introducido es resultado de las propiedades inherentes del cultivo que se aclimata a las condiciones ambientales de la Quebrada que resultan óptimas para su crecimiento y desarrollo (Schneider & Scarbrough, 1980; Lang, 1989; Janick, 2002). Asimismo, su incorporación y resignificación dependen de las particularidades del grupo humano que selecciona y conserva las características deseables que se materializan y proyectan al paisaje biocultural al que se incluyen.

La conservación de las etnovariedades consideradas autóctonas y las foráneas, se basa en procesos culturales de manipulación, con los que se mantienen, adaptan y/o criollizan como el caso de algunos de los maíces en el NOA Ramos *et al.* (2013). La preferencia de una nueva etnovariiedad por parte de los productores queda definida en parte a nuevas necesidades, usos, beneficios y demandas, siendo una valoración otorgada por la comunidad. En este sentido se puede entender el proceso de apropiación y resignificación de este cultivo como lo

plantean Hilgert *et al.* (2014), es decir la decisión de incorporar elementos ajenos, debe entenderse en el marco de las cosmovisiones de estos grupos nativos que se ven influenciados por una incesante dinámica social e histórica, donde el poblador local participa activamente, ya sea rechazando, incorporando, resignificando o abandonando costumbres -o partes de su costumbres-. Dentro de ese marco cultural, al igual que la apropiación de los “duraznos” en la Quebrada y los “cítricos” en el NEA (Stampella *et al.*, 2014), estos frutales originariamente foráneos se convierten en elementos identitarios que contribuyen a la definición de las costumbres y prácticas cotidianas de una comunidad.

Respecto a la popularidad compartida de la etnovariiedad “Criolla”, en coincidencia a lo ya expresado en Lambaré *et al.* (2015) y Artieda-Rojas *et al.* (2017), la misma probablemente se explique por su temprana incorporación en los circuitos de intercambios (trueques y cambalaches) como recurso para obtener divisas (sinónimo de dinero) de otras zonas de la Quebrada y de la región. Una situación contraria está ocurriendo con las otras tres etnovariedades (“Pera”, “Melona”, “Inverniza”) que si bien son significativas por formar parte del patrimonio agrícola local, su representación en los espacios de cultivos e instancias de comercialización son bajas, y el uso de la frutas se limita al consumo familiar y en la elaboración de algunos derivados como sucede con “Inverniza”.

En el trabajo de Egea-Fernández *et al.* (2014) se hace mención de la recuperación de una variedad tradicional de “manzana” llamada “Pero de Cehegin” en Chile. Esto se desarrolló a partir de un proyecto cuyo objetivo fue destacar sus cualidades y valoraciones, así como identificar y recuperar variedades de “manzana chilota” que poseen una antigua historia en la zona desde periodo de la conquista y colonización hispana de Chile (Salamanca, 2017). De forma similar en Ocumazo, la generación de un proyecto fruti-hortícola iniciado por los mismos productores, con la ayuda de organizaciones nacionales que trabajan en la zona, buscan revalorizar la diversidad de “manzanas”, principalmente de aquellas etnovariedades menos demandadas, como es el caso de la “Inverniza”, que posee cualidades específicas para la producción de sidra como alternativa comercial. Esta variedad local dejó de propagarse en los espacios de cultivos situación que se observa en la presencia de escasos

ejemplares de manzanos de “Inverniza” y en el relato de los pobladores. El desarrollo de estos proyectos locales promueve, además de la recuperación del cultivo de la etnovarietal, la diversificación de usos en base a la demanda local con el objetivo de buscar nuevos destinatarios y la ampliación de la oferta gastronómica de la comunidad.

En el presente análisis se consideran caracteres diferenciales de cada etnovarietal, que a su vez definen los criterios, descriptores o atributos locales utilizados para su clasificación. Estos criterios han sido mencionados en otros estudios referidos a la especie, Rivera-Núñez *et al.* (1997), citaron caracteres organolépticos (morfológicos y sensoriales) y agronómicos (fecha de maduración), así como el uso que se les asigna a las variedades identificadas. Sanz-García (2011) destaca la utilización específicamente del color, forma, tamaño del fruto, textura de la piel, sabor y de igual manera la fecha de maduración. No solo para el caso de este frutal se utilizan dichos descriptores, sino que también se registra su uso e importancia para la caracterización de otros cultivos como “duraznos”, “citrus”, “melones”, “pitaya”, “maíz” (Rosales-Bustamante *et al.*, 2009; Martín, 2010; Lambaré & Pochettino, 2012; Ramos *et al.*, 2013; Stampella *et al.*, 2014). De acuerdo a las menciones registradas, las características al estado vegetativo resultan poco relevantes. Los entrevistados que citaron algún criterio relacionado (como la forma y tamaño de la hoja y porte de la planta) lo hacen estableciendo la diferencia entre las autóctonas (específicamente la “Criolla”) y las etnovarietales de incorporación reciente. Stampella (2016) hace referencia que el aroma, forma de las hojas y el porte de la planta son descriptores locales que se mencionan para el reconocimiento y distinción de las etnotaxa de *Citrus*.

Asimismo, los atributos locales que definen a cada etnovarietal son acompañados de descripciones personales o anecdóticas que refleja la consideración de esta especie cultivada como antropizada, es decir un recurso foráneo que sufrió un proceso de naturalización y/o apropiado y luego de resignificación Hilgert *et al.* (2014). Esta valoración representa una de las formas en que el poblador local se relaciona con su cultivo y lo define como parte de su paisaje biocultural.

Entre las etnovarietales nombradas, la “Inverniza” posee características que permiten su

diferenciación con las demás, como la morfología (epicarpo grueso y sedoso), el carácter sensorial (al cosechar sabor ácido), y la duración post-cosecha (necesita un periodo de almacenamiento de 7 a 8 meses para que adquiera el dulzor). Estas se comparten con los registros de Rivera-Núñez *et al.* (1997) y Sanz-García (2011) para el grupo de “manzanas” denominadas “peros”, especialmente para la etnovarietal “Pero de alcuza” conocido también como “Pero de invierno”. Según lo descrito por estos autores, los agricultores depositan las “manzanas” en sótanos o despensas para que la fruta alcance su madurez y sabor adecuado. De forma similar en el área de estudio se utilizan trojas (hornos de barro con piso de paja), el que constituyen un lugar especialmente construido para mantener condiciones necesarias para el almacenamiento de la fruta cosechada y su conservación durante todo el invierno. En el ámbito andino, el empleo de troja, o troje, resulta una estrategia de almacenamiento que se practica desde la antigüedad y en cierto momento del calendario agrícola para preservar -por ejemplo- las “semillas” (para el caso del “maíz” y las papas) que se emplearán en el próximo ciclo productivo (Hilgert, 1998; Ramos, 2009). Asimismo, otra característica que permite su comparación, es la presencia de una piel gruesa, lo que aporta mayor duración cuando la fruta se almacena (Sánchez, 2017).

En cuanto a los usos (18), se constató una amplia riqueza de categorías nombradas por los pobladores locales, que engloba consumo directo o en fresco y elaborados, contrariamente a lo citado en la bibliografía de referencia (Rivera-Núñez *et al.*, 1997; Sierra del Rincón, 2010; Sanz-García, 2011) donde se destacan pocos productos en base a la fruta como postre verde, sidra, repostería, manzana asada, frita o cocida en vino o manteca y compota. Esta diferencia permite corroborar que los ocumaceños han logrado del conocimiento adquirido y transmitido, así como de la práctica cotidiana, diferentes formas de consumo y conservación de las etnovarietales de acuerdo a las particularidades que presenta cada una de ellas. Una de las costumbres que se realizan desde la antigüedad para la conservación y asegurar la presencia de ciertos alimentos en las distintas estaciones del año, es la elaboración de deshidratados. Estas preparaciones pueden realizarse por las condiciones microclimáticas

de los valles secos, siendo uno de los productos que característicos y de importante demanda en las ferias locales de la quebrada de Humahuaca (Lambaré, 2015).

CONCLUSIONES

Esta presentación da continuidad al estudio en la Quebrada de Humahuaca de las plantas cultivadas desde una perspectiva etnobotánica. Su realización permitió identificar un total de 15 etnovariedades de “manzana” cultivadas en Ocumazo. Datos que resultan una primera mención de la etnotaxonomía del cultivo. Esta diversidad se organiza y presenta en categorías éticas y quedan definidas desde criterios émicos, propios del productor local, por lo que a partir de su estudio se da a conocer lo que el productor de Ocumazo percibe de este cultivo foráneo. Las etnovariedades son reconocidas desde distintos criterios, descriptores o atributos como los organolépticos y de uso, por citar algunos de relevancia y, se unen a factores prácticos-simbólicos que definen el rol de este recurso para la interpretación del paisaje biocultural que integran. Asimismo, se establece que la variabilidad descripta y -adaptada al ambiente/paisaje de altura-, revela una alta agrodiversidad, en relación a la que poseen otras comunidades quebradeñas y a otros cultivos cuya historia de ingreso y apropiación son similares.

Los emprendimientos que se desarrollan en la zona, como por ejemplo la elaboración de sidra, propiciaron una revaloración de etnovariedades que se encontraban olvidadas, ampliando sus usos y su consideración como alternativa económica. Esto define el rol, o significado, de las diferentes etnovariedades, el cual se modifica de acuerdo a los cambios por lo que atraviesan las familias de la comunidad de Ocumazo.

El uso, la forma de selección, conservación, su consideración como parte de la diversidad de “frutas andinas” y la presencia en distintas instancias religiosas y de celebración, definen el relevante papel de este cultivo de origen euroasiático para el poblador local. El que, a su vez, le permite promover la conservación de las principales actividades económicas -como las agrícolas- y, a la vez, su autonomía alimentaria.

Asimismo, el estudio del CBT cobra relevancia, dado que su abordaje ofrece información valiosa que puede contribuir al desarrollo de estrategias de

conservación *in situ*, a partir del conocimiento y promoción del mantenimiento de los espacios de cultivo bajo manejo tradicional.

CONTRIBUCIÓN DE LOS AUTORES

Ambas autoras han realizado conjuntamente el diseño del trabajo, la interpretación de datos y redacción del manuscrito. El trabajo de campo lo realizó en su mayoría la primera autora como parte de su tesina de grado, con el asesoramiento de su directora la Dra. Lambaré.

AGRADECIMIENTOS

A las autoridades del Centro Vecinal y productores de la comunidad de Ocumazo, por la autorización, hospitalidad y predisposición brindada durante el desarrollo del trabajo. A la Secretaria de Ciencia y Técnica y Estudios Regionales de la Universidad Nacional de Jujuy por la financiación de los Proyectos 08/A182 y A/B 043. A M. L. Pochettino y N. D. Vignale por sus aportes en distintas instancias del trabajo. A los evaluadores anónimos y a la editora Dra. Hilgert, sus observaciones enriquecieron el manuscrito.

BIBLIOGRAFÍA

- ALBUQUERQUE, U. P., R. F. PAIVA DE LUCENA & L. V. F. CRUZ DA CUNHA. 2010. *Métodos e técnicas na pesquisa Etnobiológica y Etnoecológica*. Ed. Nuppea.
- ALCORN, J. 1995. The scope and aims of ethnobotany in a developing world. En: Schultes, R. E. & S. Von Reis, (eds.) *Ethnobotany. Evolution of a discipline*. Portland, Dioscorides Press.
- ARTIEDA-ROJAS, J. R., R. I. MERA ANDRADE, M. S. MUÑOZ ESPINOZA & P. S. ORTIZ TIRADO. 2017. El trueque como sistema de comercialización - Desde lo ancestral a lo actual. *Uniandes Episteme* 4: 288-300.
- BERKES, F. 1999. *Sacred ecology: traditional ecological knowledge and management systems*. Philadelphia and London: Taylor & Frances.
- BERKES, F., J. COLDING & C. FOLKE. 2000. Rediscovery of traditional ecological knowledge as

M. S. Villalba y D. A. Lambaré - Las manzanas en Ocumazo (Jujuy): usos y percepciones

- adaptative management. *Ecological Applications* 10: 1251-1262. [https://doi.org/10.1890/1051-0761\(2000\)010\[1251:ROTEKA\]2.0.CO;2](https://doi.org/10.1890/1051-0761(2000)010[1251:ROTEKA]2.0.CO;2)
- BERLIN, B. 1992. *Ethnobiological Classification. Principles of categorization of plants and animals in traditional societies*. New Jersey: Princeton University Press.
- BRAVO, M., M. I. ARTEAGA & F. F. HERRERA. 2017. Bioinventario de especies subutilizadas comestibles y medicinales en el norte de Venezuela. *Boletín Latinoamericano y del Caribe de Plantas Medicinales y Aromáticas* 16: 347-360.
- BRICKELL, C. D., C. ALEXANDER, J. C. DAVID, W. L. A. HETTERSCHEID, A. C. LESLIE, V. MALECOT, X. JIN & J. J. CUBEY. 2009. International Code of Nomenclature for Cultivated Plants. *Scripta Horticulturae* 10: 1-184.
- CASTRO, A. 2016. Chicha y Sidra de manzana en Chile (1870-1930): Manzanas con identificación de origen. *RIVAR* 3: 4-25.
- CASTRO, A., F. M. FERNÁNDEZ & D. U. GÓMEZ. 2018. Chicha de manzana de Chiloé: Historia épica de un producto típico, siglos XIX-XX. *Revista Estudios Hemisferios y Polares* 9: 1-24.
- COTTON, C. M. 1998. *Ethnobotany: Principles and applications*. J. Wiley y Sons, England.
- CRIVOS, M. 2010. Implicancias teóricas y metodológicas de las estrategias de investigación etnobotánica. En: VIGNALE, N. D. & M. L. POCHETTINO (eds.), *Avances sobre plantas medicinales andinas*, pp. 5-10. San Salvador de Jujuy, CYTED.
- DIFRIERI, H. 1978. *Aspectos de la vegetación de altura y el Jardín botánico de altura*. Entregas del Instituto Interdisciplinario Tilcara 2. Tilcara.
- EGEA-FERNÁNDEZ, J. M., J. M. EGEA-SÁNCHEZ & J. A. GALÁN. 2014. *Varietades locales de frutales de pepita de la región de Murcia*. Análisis preliminar. XI Congreso de SEAE: Agricultura ecológica familiar. Facultad de Biología, Universidad de Murcia. Murcia, pp. 11.
- FOLGADO-FERNÁNDEZ, J. A., P. RAMIRO, A. M. CAMPÓN-CERRO, & J. M. HERNÁNDEZ-MOGOLLÓN. 2017. Productos gastronómicos con identidad y desarrollo del destino turístico. Un estudio sobre rutas del queso en España. *International Journal of Scientific Management and Tourism* 3: 93-109.
- GARCÍA-MORITÁN, M. & M. B. CRUZ. 2011. *Comunidades originarias y grupos étnicos de la provincia de Jujuy*. Salta, Ed. del Subtrópico.
- HARLAN, J. R. 1992. *Crops & Man*. 2nd edition. Madison: American Society of Agronomy, Inc.
- HERNÁNDEZ- BERMEJO, J. E. 2013. Cultivos infrautilizados en España: pasado, presente y futuro. *Ambienta* 102: 2-18.
- HERRERO, J. 1964. *Cartografía de Frutales de Hueso y Pepita*. Capítulo IV: Apéndice de variedades: Manzano. Aula Dei. CSIC, Zaragoza, pp. 285.
- HILGERT, N. I. 1998. *Las plantas vinculadas con el ámbito doméstico y la subsistencia de los campesinos de la cuenca del río Zenta, Dpto. Orán, Prov. Salta*. Tesis Doctoral. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba. Argentina.
- HILGERT, N. I., D. A. LAMBARÉ, N. D. VIGNALE, P. C. STAMPELLA & M. L. POCHETTINO. 2014. ¿Especies naturalizadas o antropizadas? Apropiación local y la construcción de saberes sobre los frutales introducidos en época histórica en el norte de Argentina. *Rev. Biodivers. Neotrop.* 4: 69-87.
- JANICK, J. 2002. Wild apple and fruit trees of Central Asia. *Horticultural Reviews* 29, pp. 416.
- LACOSTE, P., P. PSZCZOLKOWSKI, F. BRIONES, P. AGUILERA, F. MUJICA & A. GARRIDO. 2015. Historia de la chicha de uva: un producto típico en Chile. *IDESIA* 33 (2): 87-96. <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-34292015000200011>
- LAMBARÉ, D. A. 2014. Manejo de variedades locales de *Prunus persica* (Rosaceae) en la Quebrada de Humahuaca, Argentina y su Relación con los Sistemas Agrícolas Tradicionales. *Zonas Áridas* 15: 128-147. <http://hdl.handle.net/11336/35673>
- LAMBARÉ, D. A. 2015. *Procesos locales de selección cultural en poblaciones de frutales de la familia Rosaceae originarias del Viejo Mundo utilizadas por comunidades rurales del noroeste argentino*. Tesis Doctoral, Universidad Nacional de La Plata, La Plata. Argentina.
- LAMBARÉ, D. A. & M. L. POCHETTINO. 2012. Diversidad local y prácticas agrícolas asociadas al cultivo tradicional de duraznos *Prunus persica* (Rosaceae), en el Noroeste de Argentina. *Darwiniana* 50: 174-186. <https://www.jstor.org/stable/41825707>
- LAMBARÉ, D. A., N. D. VIGNALE & M. L. POCHETTINO. 2015. Las ferias y festivales regionales como instancia de reafirmación del patrimonio biocultural en la Quebrada de Humahuaca (Jujuy, Argentina): el intercambio de duraznos (*Prunus persica*). *Gaia Scientia. Edição*

- especial Etnobiología na Argentina* 9: 7-16.
<http://www.periodicos.ufpb.br/ojs2/index.php/gaia/article/view/27242>
- LANG, G. A. 1989. Dormancy-models and manipulations of environmental physiological regulation. In: Wright, C.J. (Ed.), *Manipulation of Fruiting*. Butterworths, pp. 79-98, London.
- LUNA-MORALES, C. DEC. 2002. Ciencia, conocimiento tradicional y etnobotánica. *Etnobiología* 2: 120-135.
- MARTIN, G. 2001. *Etnobotánica. Manuales de Conservación Serie Plantas y gente*. WWF-UNESCO. Nordan-Comunidad, Montevideo.
- MARTÍN, S. E. 2010. *Caracterización etnobotánica, agro-morfológica, sensorial, física-química, nutricional y molecular de las variedades locales de Melón de Villaconejos*. Tesis Doctoral, Universidad Politécnica de Madrid, Madrid. España.
- MUÑOZ, N. G. 2014. *Estudio de una iniciativa de turismo comunitario asociada a pueblos originarios en el norte argentino: la experiencia Ocumazo, Jujuy, Argentina*. Repositorio Digital del Ministerio de Turismo de Argentina, pp. 19.
- PAOLI, H., A. R. BIANCHI, C. E. YAÑEZ, J. N. VOLANTE, D. R. FERNÁNDEZ, M. C. MATTALÍA & Y. E. NOÉ. 2002. Recursos hídricos de la Puna, valles y bolsones áridos del Noroeste Argentino. *Convenio INTA EEA Salta-CIED*, pp. 274.
- PEARREGAARD, K. 1994. Más allá del dinero: trueque y economía categorial de un distrito en el valle del Colca. *Anthropologica* 11: 211-251.
- PEREIRA-LORENZO, S., J. ASCASÍBAR-ERRASTI, A. M. RAMOS-CABRER & J. PIÑEIRO-ANDIÓN. 2001. Colección de cultivares autóctonos gallegos de manzano (*Malus x domestica*) del Banco de Germoplasma de Mabegondo. *Monografía INIA, Serie Agricultura*, pp. 454.
- POCHETTINO, M. L. & V. LEMA. 2008. La variable tiempo en la caracterización del conocimiento botánico tradicional. *Darwiniana* 46: 227 – 239.
<https://www.jstor.org/stable/23228355>
- RAMOS, R. S. 2009. Factores culturales, ambientales y de manejo involucrados en la pérdida y/o conservación de variedades criollas de maíces en la comunidad rural de Caspalá, Provincia de Jujuy. Tesina de grado. Universidad Nacional de Jujuy, Jujuy. Argentina.
- RAMOS, R. S., N. I. HILGERT & D. A. LAMBARÉ. 2013. Agricultura tradicional y riqueza de maíces (*Zea mays*). Estudio de caso en Caspalá, provincia de Jujuy, Argentina. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 48: 607-621.
http://www.botanicargentina.com.ar/boletin/48-4/22_ramos.pdf
- RIVERA-NÚÑEZ, D., C. OBÓN DE CASTRO, S. RÍOS-RUIZ, C. S. FERNÁNDEZ, F. MÉNDEZ-COLMENERO, A. VERDE-LÓPEZ & F. CANO-TRIGUEROS. 1997. *Las variedades tradicionales de frutales de la Cuenca del Río Segura. Catálogo Etnobotánico (1): Frutos secos, oleaginosos, frutales de hueso, almendros y frutales de pepita*. Servicio de Publicaciones, Universidad de Murcia, pp. 359.
- ROSALES, R. P. D. 1877. *Historia general del reyno de Chile*. Flandes Indiano. Tomo I, Valparaíso, Imprenta del Mercurio.
- ROSALES-BUSTAMANTE, E. P., C. DEL C. LUNA-MORALES & A. CRUZ-LEÓN. 2009. Clasificación y selección tradicional de pitaya (*Stenocereus pruinosus* (Otto) Buxb.) en Tianguistengo, Oaxaca y variación morfológica de cultivares. *Revista Chapingo Serie Horticultura* 15: 75-82.
- SALAMANCA, F. M. 2017. *Recuperación de antiguas variedades de manzanas chilotas*. Instituto de Producción y Sanidad Vegetal de la Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Austral de Chile [online]. Disponible en: <https://agrarias.uach.cl/recuperacion-de-antiguas-variedades-de-manzanas-chilotas>. [Acceso: 13 de junio de 2018].
- SÁNCHEZ, E. 2017. *Valoración de variedades tradicionales hortícolas para su uso en Agricultura Ecológica. Jornada de exposición de variedades tradicionales de tomate conservadas en Bagerim. Banco de Germoplasma del IMIDA*. Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario. Alberca, Murcia. 25 pp.
- SANZ-GARCÍA, I. 2011. *Estudio sobre conocimiento campesino en relación con el manejo de las semillas en una comarca de interés agroecológico: la sierra de Huelva*. Tesis de Maestría, Universidad Internacional de Andalucía. España.
- SCHNEIDER, G. W. & C. C. SCARBOUROUGH. 1980. *Cultivo de árboles frutales*. Compañía Editorial Continental S.A., pp. 154. México.
- SHANLEY, P., M. CYMERYS, M. SERRA & G. MEDINA. 2012. *Frutales y plantas útiles en la vida amazónica. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. Centro para la Investigación Forestal Internacional y Pueblos y Plantas Internacional. Roma.

M. S. Villalba y D. A. Lambaré - Las manzanas en Ocumazo (Jujuy): usos y percepciones

- SICA, G. 2010. Del tráfico caravanero a la arriería colonial indígena en Jujuy. Siglos XVII y XVIII. *Revista Transporte y Territorio* 3: 23-39.
- SIERRA DEL RINCÓN. 2010. Variedades tradicionales de frutales de la Reserva de la Biosfera Sierra del Rincón. [online]. Disponible en: http://www.sierradelrincon.org/pdf/publicaciones/Catalogo_de_Frutales_en_la_Sierra_del_Rincon.pdf. htm [Acceso: 20 Marzo 2019].
- STAMPELLA, P. C. 2015. Historia local de los cítricos (*Citrus* L., Rutaceae) del viejo mundo asilvestrados en el corredor de las antiguas misiones jesuíticas de la provincia de misiones (Argentina). Caracterización desde una perspectiva interdisciplinaria. Tesis Doctoral, Universidad Nacional de La Plata, La Plata, Argentina.
- STAMPELLA, P. C. 2016. Local variability of citrus (*Citrus* L., Rutaceae) in pluricultural enclaves in the South of Misiones (Argentina): Diversity, uses and perception, and classification of variability. *Journal of Ethnobiology* 36: 637-657. <https://doi.org/10.2993/0278-0771-36.3.637>
- STAMPELLA, P. C., D. A. LAMBARÉ, N. I. HILGERT & M. L. POCHETTINO. 2013. What the Iberic conquest bequeathed to us: the fruit trees introduced in argentine subtropic, their history and importance in present traditional medicine. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*. Article ID 868394, 17 p. <http://dx.doi.org/10.1155/2013/868394>
- STAMPELLA, P. C., G. DELUCCHI, H. KELLER & J. A. HURRELL. 2014. Etnobotánica de *Citrus reticulata* (Rutaceae; Aurantioideae) naturalizada en la Argentina. *Bonplandia* 23: 151-162. <https://www.jstor.org/stable/26413063>
- TOLEDO, V. 1990. The ecological rationality of peasant production. In: ALTIERI, M. & S. HECHT (eds.), *Agroecology and small-farm developmet*, pp. 51-58. Boca Raton, CRC Press.
- TOLEDO, V. 2002. Ethnoecology. A conceptual framework for the study of indigenous knowledge of nature. In: Stepp, R., F. Wyndham & R. Zarger (eds.), *Ethnobiology and biocultural diversity*, pp. 511-522. University of Georgia. Athens, Georgia, USA.

