



‘LA YAQUISPALA’: PRÁCTICAS LOCALES, MEMORIA Y CONSERVACIÓN

‘YAQUISPALA’: LOCAL PRACTICES, MEMORY AND CONSERVATION


Bárbara Bartl* 

Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA), Facultad de Ciencias Naturales y Museo, UNLP, La Plata, Argentina. Becaria Doctoral Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET).

*anacoreta14@hotmail.com

Citar este artículo

BARTL, B. 2019. ‘La yaquispala’: prácticas locales, memoria y conservación. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 54: 451-471.

 DOI: <http://dx.doi.org/10.31055/1851.2372.v54.n3.25369>



SUMMARY

Background and aims: ‘Yaquispala’ is the local name given to *Puya yakespala* (Bromeliaceae) in the Municipality of Iruya, Salta province, Argentina. It is an endemic plant in the north of the province and declared by official organisms as an endangered species to be protected. Even when it is mentioned only to Santa Victoria Department in floristic repertories, it has been recorded in Iruya Department where this research is conducted. This contribution seeks to be a first approach to the contextualization of ‘yaquispala’ uses, as well as to local management practices related to this plant.

M&M: Ethnographic fieldwork was performed, along which observations in different contexts and both open and semi-structured interviews (referred to the approached subject) to 25 people were carried out in Iruya village and Rodeo Colorado. Reference plant material was collected.

Results: The plant itself as well as related practices are described by means of local terms. As with practices, local uses are described having in mind contexts, moments and memories to which they are linked. Finally, it is focused on local management practices of the species, mainly burning and harvesting.

Conclusions: By means of this case, it is intended to reflect on local practices and the importance of their inclusion in discussions, regulations and policies related to conservation of biocultural diversity.

KEY WORDS

Biocultural diversity, Bromeliaceae, conservation, ethnobotany, Iruya, local practices, memory, *Puya yakespala*.

RESUMEN

Introducción y objetivos: ‘Yaquispala’ es el nombre local que recibe *Puya yakespala* (Bromeliaceae) en la zona del Municipio de Iruya, provincia de Salta, Argentina. Se trata de una planta endémica del norte de la provincia, declarada desde organismos del Estado como especie amenazada y a ser protegida. Si bien en los catálogos florísticos ha sido mencionada únicamente para el Departamento de Santa Victoria, esta investigación se desarrolla en el Departamento de Iruya, donde hemos observado su presencia. Este trabajo busca ser un primer acercamiento etnobotánico a los usos contextualizados de la ‘yaquispala’, así como a las prácticas de manejo locales asociadas a esta planta.


M&M: Se realizó trabajo de campo de carácter etnográfico, durante el cual se llevaron a cabo observaciones en diferentes contextos, así como entrevistas abiertas y semiestructuradas con 25 personas (sobre este tema en particular) en el pueblo de Iruya y Rodeo Colorado. Se recolectó a su vez material vegetal de referencia.

Resultados: Se describen en términos locales la planta misma y las prácticas vinculadas con esta especie en la zona; con respecto a las prácticas, se describen los usos dados a esta especie teniendo en consideración contextos, momentos y memorias con los que se encuentran vinculados; por último, se focaliza en las prácticas de manejo locales de esta especie, fundamentalmente las quemadas y la recolección.

Conclusiones: A partir de este caso se pretende aportar en las discusiones referidas a las prácticas locales y la relevancia de considerarlas en los debates, normativas y políticas asociadas a la conservación de la diversidad biocultural.

PALABRAS CLAVE

Bromeliaceae, conservación, diversidad biocultural, etnobotánica, Iruya, memoria, prácticas locales, *Puya yakespala*.

Recibido: 29 Abril 2019
Aceptado: 26 Julio 2019
Publicado: 30 Septiembre 2019
Editora: Norma Hilgert 

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

INTRODUCCIÓN

‘Yaquispala’ es el nombre local que recibe en la zona del Municipio de Iruya (provincia de Salta, Argentina) la inflorescencia de *Puya yakespala* A. Cast. (Bromeliaceae), la especie de mayor tamaño del género encontrada en territorio argentino (Castellanos, 1945; Grau *et al.*, 2010). Se trata de una planta endémica del norte de la provincia de Salta, descrita generalmente para el Departamento de Santa Victoria (Castellanos, 1945; Gómez Romero & Grau, 2009), con escasas referencias para el Departamento de Iruya (Quiroga Mendiola, 2000; Califano, 2019), área de estudio de esta contribución, donde hemos observado su presencia y las formas en que la gente de la zona se vincula con ella –a través de prácticas, memorias y sentires. La literatura disponible sobre esta especie se aboca fundamentalmente a su descripción botánica, así como a aspectos ecológicos y de conservación (Castellanos, 1945; Gómez *et al.*, 2006; Gómez Romero & Grau, 2009; Grau *et al.*, 2010). En estos trabajos son prácticamente inexistentes las menciones de índole etnobotánica, referidas a sus usos y saberes asociados y se cita únicamente la descripción original de Castellanos (1945), quien señala una mención del uso de los raquis de la inflorescencia en la construcción de ranchos. Por otro lado, es referida brevemente en el marco de trabajos etnobotánicos más amplios. Zardini & Pochettino (1983) describen para Santa Victoria e Iruya el uso de sus pétalos en guisos, tartas, pasteles y bocadillos; así también, señalan la utilización del tronco y la base de las hojas de la ‘taraca’ para combustible y de las raíces para la elaboración de los peines denominados ‘sejranía’. Puntualmente para el Departamento de Iruya es mencionada por Quiroga Mendiola (2000) como forraje medianamente palatable para el ganado menor, y por Califano (2019) como muy palatable para bovinos, considerada excelente alimento y forrajera de emergencia; además, esta autora cita la preparación del ‘guiso de uto’, y la utilización de las rosetas basales secas como combustible y yesca para el fuego.

Es de destacar que al tratarse de una especie endémica ha sido declarada desde organismos del Estado como amenazada y a ser protegida. En ese contexto, desde el año 2010 se encuentra en la Lista Roja Preliminar de las Plantas Endémicas de

la Argentina –por medio de la Resolución 84 de la Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable del ámbito nacional–. Con dicha resolución se busca la conservación de plantas endémicas amenazadas en virtud de lo establecido en el artículo 7 del Convenio sobre la Diversidad Biológica, el cual plantea el objetivo de identificar los componentes de la diversidad biológica que sean importantes para su conservación y utilización sostenible. En dicha lista *P. yakespala* fue incorporada en la categoría 5, que incluye plantas de distribución restringida “con poblaciones escasas o sobre las que se presume que puedan actuar uno o más factores de amenaza (destrucción de hábitat, sobreexplotación, invasiones biológicas, etc.)” (Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable, 2010).

El concepto de conservación que se asocia a la elaboración de estas listas rojas –y a la implementación de políticas a partir de estas clasificaciones– suele implicar la idea de intangibilidad, considerando la actividad humana como antagónica al ambiente que debe ser preservado (Evans, 1993; Diegues, 2000). De acuerdo con Nazarea (1999), en cambio, la conservación no puede abstraerse de los usos locales y de los valores culturales que conforman las opciones seleccionadas por aquellos cuyas vidas y modos de vida están conectadas inextricablemente con ciertos recursos. Esta forma de entender la relación entre los usualmente llamados recursos naturales y las vidas humanas conectadas con ellos, que plantea tales dimensiones culturales y biológicas como inseparables, se condice con los enfoques centrados en la diversidad biocultural. A partir de este último concepto se entiende que la diversidad de la vida se compone no sólo de la diversidad de especies vegetales y animales, hábitats y ecosistemas que se encuentran en el planeta, sino también de la diversidad cultural y lingüística (Maffi, 2010a). Así, Maffi (2010a) señala que estas son diversidades que no existen en reinos separados y paralelos, sino que son manifestaciones diferentes de un todo único y complejo. Siguiendo los planteos de estas autoras al abordar el caso de la ‘yaquispala’ –como planta endémica sobre la que recae la categoría de “amenazada”–, resulta aún más notoria la ausencia de investigaciones sobre los usos, prácticas de manejo asociadas y valoración de esta planta en el ámbito local.

B. Bartl - 'La yaquispala': prácticas, memoria y conservación

La investigación de tesis doctoral en etnobotánica en la cual se enmarca este trabajo tiene como centrales las plantas alimenticias y medicinales, y sus usos con cambios y continuidades, que se procura vincular con procesos más amplios. Se entiende aquí la etnobotánica en los términos de Alcorn (1995) como “el estudio de las interrelaciones de plantas y seres humanos incluidas en ecosistemas dinámicos de componentes naturales y sociales” (nuestra traducción). Esta autora plantea que el uso de plantas y las interrelaciones planta-humano son moldeadas por la historia, por los contextos sociales y ambientales, y por las cualidades inherentes de las plantas mismas. De este modo, la etnobotánica no sería otra cosa que el estudio del uso de plantas contextualizado (Alcorn, 1995). Dado el énfasis que se procura dar aquí a las prácticas en su devenir, para abordar estos usos en su contexto se parte de lo planteado por De Munter (2016), quien retomando la propuesta de Michael Cole (1996), busca romper con las aproximaciones cognitivistas “dinamizando el conocido término de ‘contexto’ como una constante *práctica de contextualización*, en su plena dimensión ecológica y culturalmente relacionadora” (De Munter, 2016). En este sentido, aquí abordaremos algunas dimensiones a partir de las cuales el caso de la ‘yaquispala’ aporta a la discusión de cambios y continuidades, buscando una mejor comprensión de las vidas y la socialidad iruyananas; a su vez, consideramos que el lugar de esta planta en el tejido de relaciones se comprende mejor teniendo en cuenta esas dinámicas de cambio y continuidad.

Este trabajo, entonces, busca ser un primer acercamiento etnobotánico a la contextualización

de los usos dados a la ‘yaquispala’ en el Municipio de Iruya, así como a las prácticas de manejo asociadas a esta especie. Esto implica describir en los términos locales la planta misma y las prácticas vinculadas con esta especie en la zona. Por otra parte, a partir de este caso se pretende aportar en las discusiones referidas a la conservación de la diversidad biocultural, resaltando la relevancia de considerar las prácticas locales en estos debates y las políticas asociadas –prácticas que, para el caso de esta especie, se encuentran por lo pronto invisibilizadas tanto en la bibliografía académica como en las normativas para su conservación.

MATERIALES Y MÉTODOS

Área de estudio

El Departamento de Iruya, al norte de la provincia de Salta, ocupa un área de 3515 km² (el 2,5 % de la superficie total de la provincia), y sus límites geopolíticos son, al norte, el Departamento de Santa Victoria; al este y al sur, el Departamento de Orán (provincia de Salta), y al oeste, el Departamento de Humahuaca (provincia de Jujuy). El departamento comprende dos municipios: el de Iruya, al oeste (la localidad de Iruya es, a su vez, la cabecera del Departamento), e Isla de Cañas, al este. Este trabajo se llevó a cabo puntualmente en las localidades de Iruya y Rodeo Colorado (Fig. 1).

El límite interprovincial Salta-Jujuy está dado por la Sierra de Zenta, con una altura promedio de 4500 msnm, que constituye parte de la Cordillera Oriental. La misma se continúa hacia el norte con la Sierra de Santa Victoria de 4600 msnm de altitud

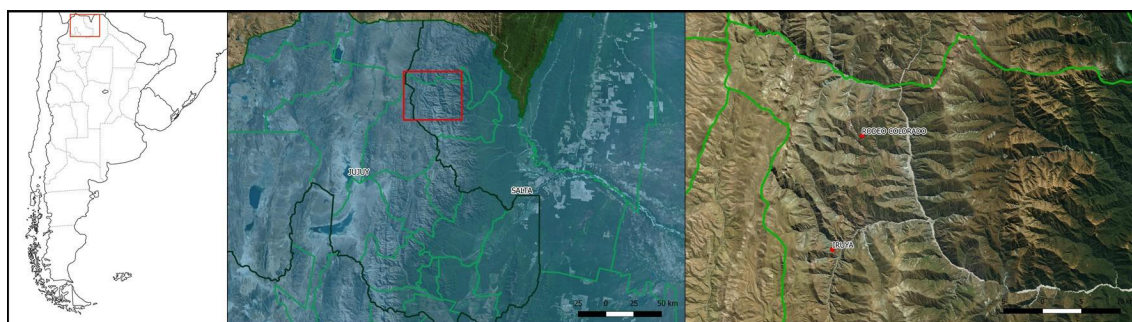


Fig. 1. Ubicación geográfica de las localidades de Iruya y Rodeo Colorado.

media, donde se encuentran los nacientes de los ríos Iruya y Santa Victoria, que fluyen hacia el este y desembocan en el río Bermejo. Esto implica un gran salto altitudinal entre ambos municipios del Departamento, ubicándose Isla de Cañas en tierras bajas. Los suelos son someros y rocosos, susceptibles al movimiento en masa (Matteucci, 2012). Desde el punto de vista fitogeográfico, la zona en la que se desarrolló este trabajo corresponde a los pastizales de altura de las Yungas, ubicados entre los 2500 y 4000 msnm (Hurrell, 1990, 1991, 1995; Hurrell & de la Sota, 1996).

Según las cifras oficiales del Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas de 2010, el Departamento de Iruya cuenta con una población de 5987 habitantes (INDEC, 2010) repartida en los pueblos cabecera de los respectivos municipios y veinte comunidades, cada una de las cuales se integra por parajes en los que viven familias dispersas (Califano, 2019). En cuanto al territorio, el departamento se encuentra dividido en diferentes ‘fincas’. En una primera instancia el origen de las ‘fincas’ actuales puede vincularse con las haciendas andinas propias del periodo colonial. Esta división territorial se conectaría luego –por lo general a través de subastas públicas– con el sistema de plantación/ingenio, asociando control territorial con sujeción de mano de obra, contexto en el que se insertan finalmente los procesos de lucha por la tenencia de la tierra de las distintas comunidades, los cuales comienzan a rendir sus frutos en 1994 con la sanción de la primera ley de expropiación, la correspondiente a Finca Santiago (Weinberg, 2005, 2019; Reboratti 2009; Hocsmán, 2011; Cladera, 2015; Califano, 2019). Es así que, actualmente, la organización comunitaria –y la propiedad comunal de la tierra– se establecen en torno a las ‘fincas’, que se corresponden en cierta medida con las divisiones socio-políticas previas a la devolución de las tierras a las comunidades (Califano, 2019).

Actualmente, la mayor concentración de población se encuentra en el pueblo de Iruya, cabecera del Departamento homónimo, con 1500 habitantes. Esto es resultado de un proceso que Milana (2013) califica como de urbanización, y se basa fundamentalmente en la migración proveniente de distintos parajes y comunidades del Departamento hacia el pueblo. La mayor parte de la población se reconoce a sí misma como kolla, si bien siempre está presente la

ambivalencia de su adscripción identitaria como criollos (Occipinti, 2002). En el decir local ‘ser de la cultura’ implica referirse a aquellas formas de ser y hacer reconocidas como propias de Iruya.

La economía local se caracteriza fundamentalmente por combinar una economía agropastoril –con una producción de ganado bovino de tipo trashumante relacionada con el uso y propiedad comunal de la tierra y el manejo vertical del ambiente– (Hocsmán & Quiroga Mendiola, 2003; Califano, 2019), con trabajos asalariados como los que implican una migración estacional (que comenzó con la inserción, en muchos casos forzada, al trabajo en los ingenios azucareros), empleos y pensiones estatales, así como ocupaciones vinculadas al turismo. Por otro lado, además de la migración hacia el pueblo u otros centros urbanos del país y la migración estacional, la movilidad territorial dentro del Departamento es importante a lo largo del ciclo anual, relacionándose con diferentes fenómenos como pueden ser la escolaridad o la trashumancia ganadera, que se articula a su vez con diversas formas de intercambio y circulación de bienes (Bugallo, 2008; Hocsmán, 2011; Milana, 2013; Cladera, 2015; Califano, 2019).

Aspectos metodológicos

El trabajo de campo etnobotánico se realizó a lo largo de 12 viajes periódicos al municipio de Iruya entre los años 2015 y 2018, con un enfoque basado en la etnografía como método. Se entiende la observación participante, crucial para este trabajo, en los términos de Ingold (2018), como una forma de vivir atentamente con aquellos entre los cuales trabajamos. Esa atencionalidad ha ido de la mano durante la investigación en la que se inserta este trabajo, de la búsqueda de llevar a la práctica metodologías horizontales y basadas en la reciprocidad (Corona Berkin & Kaltmeier, 2012; Pérez Daniel & Sartorello, 2012) e instancias de coautoría formal con los participantes de la investigación (por ejemplo: Bartl & Califano, 2018).

Para la redacción de los resultados aquí se remite fundamentalmente a lo conversado en entrevistas abiertas y semiestructuradas con 25 personas acerca de la ‘yaquispala’, usos conocidos, recuerdos y prácticas vinculadas. Cuatro de los participantes viven actualmente en Rodeo Colorado, donde se realizaron las entrevistas, y el resto de los mismos en

B. Bartl - 'La yaquispala': prácticas, memoria y conservación

el pueblo de Iruya, si bien en todos los casos se trata de personas que nacieron y se criaron en diferentes parajes y comunidades del Departamento. Los participantes con quienes se dialogó sobre este tema, de diferentes edades –entre 25 y 90 años–, fueron en su mayoría mujeres (19), y se realizaron entrevistas con 6 varones. Esta participación diferencial por género puede relacionarse con cuestiones variadas. Si bien no puede desestimarse el propio género de la investigadora con el hecho de que el contacto inicial haya sido muchas veces con las mujeres de una familia, se considera que probablemente ha tenido mayor peso la percepción local del tema que orienta la investigación, donde los conocimientos de las plantas medicinales y alimenticias suele ser considerado, en líneas generales, como parte del ámbito femenino.

Los distintos tipos de entrevistas fueron por lo general en el contexto doméstico, muchas veces acompañadas por tareas cotidianas compartidas, como cocinar o regar la huerta. Diferentes viajes en camioneta hacia y desde Rodeo Colorado permitieron observar ejemplares de *P. yakespala* a lo largo del camino en diferentes momentos del año. Durante uno de esos viajes fue posible realizar una de las entrevistas, lo que permitió compartir la observación conjunta de las 'yaquispala' *in situ* y la conversación sobre el tema con una dinámica particular –dada por el camino y las 'yaquispala'–, así como la toma de fotografías de lo señalado durante la conversación y la recolección de material vegetal (roseta foliar). Se participó, asimismo, de actividades y acontecimientos de diferente índole, ya sea referidos a labores cotidianas –agrícolas y artesanales–, como festivos, rituales e instancias de intercambio. La experiencia en el campo llevó a considerar como cruciales gestos, relatos y actitudes que muchas veces se desestiman en los trabajos académicos, por diminutos o anecdóticos; son esos pequeños relatos, gestos y situaciones cotidianas, sin perder de vista su contextualización, los que permiten aportar a una discusión más amplia acerca de las nociones de conservación. Si bien se remitirá principalmente a las entrevistas realizadas, las observaciones, conversaciones informales y fundamentalmente la participación de diferentes circunstancias en las que se mencionó o se compartió la 'yaquispala', resultan fundamentales para esta práctica de contextualización y la realización de un análisis en progreso (Taylor & Bogdan, 1987). Vale la pena subrayar que dada la recursividad del trabajo etnográfico esta progresión del análisis,

que comienza en el campo, no es lineal sino en espiral (LeCompte & Schensul, 2013). Se registró en notas de campo lo percibido en estos momentos, y las entrevistas a su vez mediante grabaciones (acompañadas de fotografías y filmación en algunos casos).

Es de destacar que la primera instancia insoslayable ha sido la obtención del consentimiento previamente informado por parte de los iruyanos para su participación en la investigación y difusión de los resultados. Emplearemos en este trabajo comillas simples para enunciar términos y expresiones locales, y comillas dobles para citas textuales de nuestros interlocutores.

Material estudiado. ARGENTINA. Prov. Salta: Dpto. Iruya, Camino a Rodeo Colorado, división del camino a Vizcarra, 22/09/2016, Califano & Bartl, 269 (MCNS).

RESULTADOS

Durante el trabajo de campo en la zona del Municipio de Iruya, la 'yaquispala' resultó ser una planta conspicua dentro de aquellas comestibles silvestres. Suele ser mencionada frecuentemente durante las entrevistas –muchas veces en primer lugar al enumerar las plantas silvestres comestibles– y, en general, es considerada valiosa incluso por quienes la consumieron siquiera una vez. La recurrencia y la forma en que es evocada llevaron a darle una relevancia particular a lo largo de la investigación. Ello permitió que con el tiempo fueran surgiendo en los relatos usos variados dados a esta especie –algunos de los cuales no se hallaban registrados en la bibliografía académica–, y que su recuerdo permitiera abordar diferentes dimensiones de la vida. Se trata de saberes y usos prominentemente locales vinculados a prácticas de manejo y estrategias de conservación ignoradas fuera del ámbito local.

'La yaquispala'

Se enumeran a continuación, en los términos locales, las características principales empleadas para la descripción de esta planta. Se denomina 'taraca' a la roseta foliar de *Puya yakespala*. Esta denominación es dada a su vez a diferentes especies de bromeliáceas –a pesar de ser distinguidas entre sí como diferentes 'tipos de taraca'. 'Yaquispala' es el

término que refiere específicamente a la inflorescencia (de tipo racimo) y resulta ser entonces el término que identifica a esta especie entre las 'taracas'. Por ello, hay quienes nombran a la planta indistintamente como 'taraca', 'yaquispala' o 'taraca yaquispala'. Sin embargo, para algunas personas 'taraca' y 'yaquispala' son términos que refieren a plantas diferentes, en cuyo caso se usa únicamente 'yaquispala' para denominar a la planta completa.

Los diferentes 'tipos de taraca' crecen en general en las mismas zonas, y suelen encontrarse muchas plantas del mismo tipo juntas. La 'taraca yaquispala' crece en los cerros de 'la parte del alto' de Iruya, en filos y quebradas, por lo cual se la encuentra sólo en ciertas comunidades; es descrita como una 'taraca muy grande', una planta 'espinuda', 'con espinas fieras', y por su tipo de crecimiento va formando un 'tronco'.

De la especie que nos ocupa, la 'taraca' propiamente dicha, es decir 'la parte verde de la planta' (roseta foliar), sale un 'palo' (raquis de la inflorescencia) que termina en la 'cabeza de yaquispala' (inflorescencia). El 'palo' en su interior es blando, a lo que se denomina 'corazón' (médula). En la 'cabeza de yaquispala' se encuentra el 'madurativo': cada uno de los 'utos' (primordio floral) dispuestos en 'racimos'. El 'uto' o 'pimpollo' de la 'flor' se encuentra en invierno, generalmente de mayo a septiembre. Cuando la planta 'enflora' la 'cabeza de yaquispala' se cubre con 'lana' y sus 'flores' son amarillas (Fig. 2; 3A, B).

La descripción original de esta especie, realizada por Castellanos (1945), refleja en ciertos aspectos cómo es vista y el tono con que es descrita esta especie en la zona, principalmente cuando el autor dice que se trata de "plantas gigantes" con "flores lanosas". Estos son dos caracteres conspicuos que la gente de Iruya de modo similar suele resaltar cuando describe esta planta a quien no la conoce: se trata de 'una taraca muy grande, de flores lanudas'.



Fig. 2. 'Yaquispalas' (*P. yakespala*). Puede observarse la 'yaquispala' propiamente dicha (inflorescencia) con la 'lana' característica de sus flores, y la 'taraca' (roseta foliar) de diferentes ejemplares.



Fig. 3. A: 'Cabeza de yaquispala' con 'utos' y 'flores'. **B:** 'Flor' con 'miel de yaquispala'.

B. Bartl - 'La yaquispala': prácticas, memoria y conservación

Usos, contextos, momentos y memorias

En esta sección se pretende realizar una descripción de los usos que se da en Iruya a esta especie, enfocando no sólo en una dimensión utilitaria, sino buscando retomar las formas en que se hace presente, dinámicamente, en relación con prácticas y recuerdos de ciertas personas. Así, se busca dar cuenta de momentos, contextos y memorias que vinculan a iruyanos y 'yaquispala'. Se realiza una breve caracterización de cada uno de estos usos, que se organizará de acuerdo con las prácticas que se van entrelazando con cada una de las partes de la 'yaquispala' a lo largo de los diferentes momentos de su ciclo de floración y fructificación. Finalmente, se describen los usos dados a la 'taraca'.

'LOS UTOS': De mayo a septiembre aproximadamente se encuentran los 'utos' o 'pimpollos' con los que se prepara el 'guiso de yaquispala'. Sobre el guiso se conversó con las 25 personas entrevistadas, siendo el uso más ampliamente conocido de los dados a esta planta. Sólo 7 de los participantes nunca han probado este guiso, pero lo conocen y tienen presente. Afirman por ejemplo, que es rico o que alguien de su familia antes lo preparaba y les ha hablado sobre ello. Entre las 18 personas restantes hay quienes hacen referencia a haberlo comido alguna vez, en general de niños, cuando vivían 'en el campo'; en otros casos, era y es consumido como algo estacional, vigente como receta familiar y se prepara –de ser posible– todos los años. Hombres y mujeres suelen hacer referencia a alguna mujer mayor de la familia, la 'mamita' o 'abuelita', como las conocedoras, las que preparaban el guiso, las que juntaban los 'utos' e indicaban a los niños cómo pelarlos. De las mujeres entrevistadas cinco de ellas relatan cómo es la preparación del guiso, también como algo aprendido de mujeres mayores de su familia, ya sea su madre o abuela. Una de ellas es Ilda y su relato comienza por el concurso de comidas regionales del pueblo de Iruya. Varias mujeres en entrevistas realizadas con anterioridad habían hecho referencia a Ilda y su participación en el concurso con el 'guiso de yaquispala', razón por la que se decidió entrevistarla. Es usual escuchar en Iruya, tanto en entrevistas como en conversaciones circunstanciales, que se defina al 'guiso de yaquispala' como 'una comida de aquí',

'una comida típica' o 'regional', fundamentalmente 'de la parte del alto' de Iruya, donde se encuentra la 'yaquispala'. Ilda cuenta que una de las gestiones municipales hace varios años impulsó ese concurso y desde entonces se realiza para el 9 de julio, asociando las comidas regionales con la patria; comidas regionales, propias de la zona, que "no vas a conseguir si vas a la ciudad". Ella participó en varias oportunidades, y una de las veces en que ganó el concurso fue precisamente con el 'guiso de yaquispala'. Su marido le trajo los 'utos', y preparó el guiso sabiendo que "nadie más iba a hacer"; era muy probable, por lo tanto, que ganara el premio. Y como dice Ilda, nunca viene mal una jarra, unos vasos, o una plancha como ganó en esa oportunidad. Preparó el guiso para el concurso y nunca lo había hecho antes, sería recién luego del mismo que irían con su prima a buscar los 'utos' y lo prepararían por su propio gusto. La receta provenía de lo relatado por su madre –que nunca lo había preparado–, a partir del hacer, a su vez, de la abuela de Ilda. Sin embargo, ella aclara que ya no hizo como le decía su mamá, sino que decidió agregar otros ingredientes, de acuerdo a cómo suele preparar ella misma otros guisos: sus abuelitos no le echaban cebolla, morrón, pimentón o comino. También le agregó arroz "para que no sea sólo el uto que esté ahí". El guiso del que le hablaba su madre "se hacía sólo con los utos, el agua, charqui y la sal (...) le ponían el verdeo del cebollín y nada más" (el 'charqui' es carne disecada, aun más valorada que la carne fresca tanto por su sabor como por su facilidad de conservación, transporte y cocción). El relato de Ilda se entrelaza con recuerdos y reflexiones sobre la vida de otro tiempo en el campo en Casagrande, sobre la forma de obtener productos o las decisiones acerca de qué sembrar.

Por otra parte, hablando con Ofelia puede entenderse que para ella la preparación del 'guiso de yaquispala' es algo estacional –dada la disponibilidad de los 'utos'– pero que no sale de lo vivido como cotidiano. Su madre, en su pago, lo preparaba muy seguido y para ella esto no es posible, pero tiene conocidos que todos los años le traen los 'utos' –por ejemplo, "cuando van a echar o a ver las vacas al cerro"–. Según cuenta, es un guiso con charqui; se saltean con sal y aceite la cebolla, zanahoria, morrón, aunque puede ser frito o hervido; y al final se agrega la papa –puede ser la 'criolla' o la 'abajaña'–, y los 'utos'. Aquí vemos el

término ‘criollo’ para referirse a lo propio, lo local, mientras que ‘abajño’ nombra a aquello venido ‘de abajo’, ‘de afuera’. Sobre la preparación de los ‘utos’ dice que cada uno se pela sacándole tres hojitas, y agrega que “en la colita tiene lana, eso lo tenés que raspar y dejar limpito”. Luego, y una vez hervidos aparte, se pueden triturar con cuchillo o machacar, y se agregan a la salsa.

Esta comida también es parte de lo cotidiano para María, quien a principios de octubre de 2017 preparó el ‘guiso de yaquispala’ y pudimos compartirlo. En su casa, en el pueblo de Iruya, tenía además la ‘cabeza de yaquispala’ que había recolectado una semana atrás, con ‘utos’ aún para preparar y algunas ‘flores’. Ya habíamos hablado otras veces sobre el tema, pero conversar compartiendo el guiso y luego examinando juntas la ‘cabeza de yaquispala’ habilitó otras preguntas y otros recuerdos de otros usos (Fig. 3A).

Antonia, quien viviendo en el pueblo ya no prepara este guiso, cuenta cómo había aprendido a prepararlo cuando vivía en su pago, Abra de Araguayoc: “lo preparaba con charqui, majaba el charqui y lo picaba blandito, menudito, y lo hacíamos con tomate, con cebolla, con zanahoria, todo picado; (...) fritaba la verdura con el charqui, le hacía cocer un poco, después le echaba la papa y hacía con un poquito de arroz, si no fideos, así lo hacíamos”. Los ‘utos’ se cocían por separado y se agregaban al final, tal como indican otras mujeres.

Es común durante las entrevistas la referencia a que ‘hay que saber cuándo sacar la flor’. En general, la explicación es que el ‘uto’ fuera de su tiempo es amargo. Matilda explicaba, además, que ‘si ya estaba por largar la flor no cocía, quedaba duro, y para poder hacer el guiso tenía que estar tiernito’. Para la recolección de los ‘utos’, cuando es posible se suele cortar la ‘cabeza de yaquispala’ –con parte del palo en su base. Esto no sólo hace más práctica la colecta, sino que además garantiza su mejor aprovechamiento, ya que manteniendo los ‘utos’ en la ‘cabeza’ se conservan más tiempo en buen estado, y por lo tanto se van retirando a medida que van a ser utilizados. Una vez retirados de la cabeza –o, más aun, una vez pelados–, los ‘utos’ deben ‘ocuparse’ inmediatamente; por ejemplo, haciéndolos hervir para guiso o escabeche. Si no es posible trasladar la ‘cabeza’ completa, ya sea por la dificultad de cortarla y/o de transportarla, se colecta por ‘racimos’ manteniendo la ‘lana’.

Otro saber-hacer que es considerado fundamental, es la forma de pelar los ‘utos’: en general se considera que si no se pelan correctamente el guiso queda amargo. De hecho, darles un hervor previo antes de agregar a la preparación, también sería para que ‘se le vaya lo amargo’. Por otro lado, hay quienes explican que de no pelar bien los ‘utos’ al comer “se pega en la garganta la lanita” (MV).

Varias son las entrevistas en que se rememora como una comida de la infancia, ‘del campo’, que no se comía muy seguido y era muy rico; con respecto a los ‘utos’ suele resaltarse su sabor y consistencia particulares. En algunos casos cuentan que la tarea de pelar los ‘utos’ era asignada y explicada a los niños por las madres o abuelas. Ese saber-hacer de madres y abuelas –cuándo juntar, cómo pelar los ‘utos’, preparar el guiso– es rememorado y relatado con orgullo, con afecto, con añoranza. Matilda así recordaba que cuando eran chicos su mamá juntaba antes de que saliera la flor y decía “vayan a deslorarlo”, que es sacar el ‘utito’, pelarlo, y después de sacar todo “queda como un fideo, como una muela de ajo”. Ella lo recordaba como un guiso riquísimo, mejor que el de fideos.

Según los Agentes Sanitarios del Hospital Ramón Carrillo de Iruya “antes los viejitos de aquí encargaban, pero ya no se come mucho”. Señalan además que muchos ya no saben que se come, y que sería bueno hacer un análisis de las propiedades alimenticias de esta planta para poder promocionarla. Ofelia, por su parte, dice ver las hojitas de los ‘utos’ descartadas cuando es la época, por ello su impresión es que muchos usan.

Los ‘utos’ también se emplean, aunque con menor frecuencia, para la elaboración de sopas, escabeches y ensaladas. En uno de los locales de venta de artesanías y productos de la zona, en el pueblo de Iruya, encontramos frascos de ‘utos’ en escabeche para la venta. Esta fue la única oportunidad en que pudimos observar un elemento de la ‘yaquispala’ que, trascendiendo los contextos domésticos, se enfocara fundamentalmente al turismo para salir del ámbito local.

‘LA FLOR’: A medida que avanza la época fría la inflorescencia se cubre de ‘flores amarillas’, lo que ocurre gradualmente y podemos encontrar en una misma ‘cabeza’ tanto ‘utos’ como ‘flores’. Estas ‘flores’ son evocadas hoy por los adultos como parte de las prácticas de sus infancias transcurridas en los

B. Bartl - 'La yaquispala': prácticas, memoria y conservación

cerros, fundamentalmente referidas a la 'miel de yaquispala'. Mirar juntas la 'cabeza de yaquispala', que María trajo de una visita a su pago, trajo también estos recuerdos que comienza a rememorar y señalando la 'flor', comenta: "esto tiene la miel, es de lo que come el picaflor", y cuenta porqué de niños la buscaban: "es bien dulce, cuando éramos chicos nos poníamos a comer". "En el campo no hay golosinas, sabíamos comer igual que el picaflor" nos cuenta, se ríe, y nos enseña a sacar la miel con los dedos. Las 'flores' están bien amarillas, rodeadas de la 'lana' característica. "Cuando está bien florecido se prenden los picaflores" sigue diciendo María, mientras señala la 'miel', amarrada, que sale de las 'flores' (Fig. 3B).

Cuando la 'flor' ya se dejó pasar en la planta, la práctica con la que se asocia suele ir de la mano de recordar a los abuelitos, que coqueaban con 'yista de yaquispala'. "Ya de ahí pasao está seco, le vas sacar y hacés yista" cuenta Estefanía. La 'yista' es un material alcalino que se elabora a partir de cenizas de diferentes plantas –en este caso 'yaquispala'– para acompañar la 'coca' (*Erythroxylum coca* Lam.). Estefanía coquea con 'yista' porque de ese modo "la coca no es amargo". La prepara ella misma de diferentes plantas: cuando va para el 'monte' de 'sacha' (*Chamissoa altissima* (Jacq.) Kunth), cuando va para Sala Esculla de 'yaquispala'. Para preparar la 'yista de yaquispala' quema la 'cabeza' completa en una olla vieja. Finalmente, la ceniza se muele con naranja, manzana o yacón (*Smalanthus sonchifolius* (Poepp.) H. Rob.). María también cuenta sobre la preparación de 'yista', que aprendió de su abuelito. "Se usa para yista pero cuando se seca (...) Se florece todo esto –dice señalando la 'cabeza'– bien florecido y se hace una flor más dura, estas hojas se abren y son bien duras, se ponen bien marrón (...) eso se hace yista para coqueen los abuelos". Por lo que nos dice María "no es tan fuerte como la comprada" –que generalmente proviene de Bolivia y a la que se accede en distintas ferias de la zona– "es más simplecita y más dulce".

'EL PALO DE YAQUISPALA': El primer domingo de octubre, en la feria que se realiza en el marco de la fiesta patronal del Departamento de Iruya, hemos podido observar 'aros de caja' a la venta, hechos con madera de 'yaquispala' (Fig. 4). Se trata de los aros con los que se confeccionan las cajas, instrumentos de percusión que se usan

para coplear, por ejemplo, durante el carnaval o las fiestas patronales. Tal como cuenta Estefanía, si bien los aros se fabrican con diferentes maderas, los de 'yaquispala' son muy valorados: "con el palo hacen los aros pa` caja, son de lo mejor". La mejor época para hacer los aros, según Estefanía, es el verano. María relata la fabricación del aro y nos dice que "se parte el palo, se lo saca el corazón, se forma el redondo y se lo deja que seque". Refiriéndose al momento en que es oportuno realizar esa tarea, explica que "cuando está más secando el palo –como se dice, cacho–, se abre". 'Cacho' quiere decir "cuando están ya secándose las plantas". Es entonces cuando se parte el palo, se limpia sacando el corazón blando y ya queda como una cáscara. Luego se unen ambos extremos, se moldea y se deja atado con un hilo o con 'chilca' (*Baccharis sculpta* Griseb.) para que seque a la sombra, donde no le dé el viento. "Mi abuelito sabía hacer así y hacían cajas para carnaval (...) son re sonadoras. No estar comprando el aro, que sale carísimo" dice María. En el caso de su abuelo, cosía el aro con alambre "como coser la ropa", otros lo cosen con tiento. Finalmente, lo que resta para terminar la caja es poner panza y cuero a cada lado, o nylon gruesito de un lado y más fino del otro.

Por otro lado, cuando el palo se seca se usa como poste o como tirante para techar puestos y pequeñas construcciones, principalmente, pero también las casas –al menos las de barro– como parte de los palos menores que conforman las aguas del techo. Para esta finalidad, como explica María, "lo moldean cuando está verde": "le tratan de emparejar, le atan todos juntos", y a diferencia de los aros de caja se dejan secar al sol "así seca más duro".

Una vez seco –generalmente cuando ya se ha secado en la planta– el palo puede emplearse también como leña. Al ser más duro es leña propiamente dicha, no combustible como puede ser empleada la 'taraca' tal como describiremos a continuación.

'LA TARACA': Si bien la hacienda en ciertas épocas puede consumirla como forraje, son otros 'tipos de taraca' los que consumen más comúnmente. De todos modos, "las vacas la comen cuando está verde y es más tierna" (JV).

Por otro lado, diferentes personas relacionan la forma de crecimiento de la 'taraca' con su aprovechamiento como leña (Fig. 5A). Por ejemplo,



Fig. 4. Venta de ‘aros de caja’ de madera de ‘yaquispala’ en la feria realizada durante la fiesta patronal del Departamento de Iruya.

que la ‘taraca’ se va cerrando y se seca, dejando un ‘tronco’ que es de las hojas. Según otras descripciones, cuando van cayendo las hojas año a año va quedando el corazón. Otra explicación de esto refiere a que “hay un tiempo en que partes de la misma planta la rechazan” –lo que remite a la conformación de una roseta foliar gruesa, que conserva las hojas visiblemente muertas— “y esas partes que se van secando se amontonan, como si fueran troncos de leña bien gruesos” (MV). Eso es lo que se hacha, se corta para leña. Antes de llevarlo se golpea (por si tiene ‘bichos’ adentro, como lagartijas) y se suele cargar a lomo de burros. La ‘taraca’, entonces, se emplea para iniciar el fuego, como ‘combustible’ y luego se agrega ‘leña’. Por otro lado, como son troncos muy ‘caldosos’ –que dan mucho calor–, también se usan para cocinar o para hacer chicha. Sin embargo, no necesariamente se trata de la especie que aquí nos ocupa. De hecho, generalmente las menciones sobre el uso de la ‘taraca’ como leña conllevan la aclaración de que otros ‘tipos de taraca’ son usados más habitualmente para tal fin. Cabe la posibilidad de que esto se relacione con la disponibilidad, de acuerdo a la zona del Departamento a la que se remita nuestro interlocutor. En Rodeo Colorado es común ver en los patios de las casas ‘taracas de yaquispala para leña’.

Cosechar y soltar fuego en el cerro

‘COSECHANDO’: Cuando hablamos acerca de esta planta en Iruya suelen describirla como ‘una planta silvestre’; nos dicen “eso madura en el campo, no se planta” (PC). Sin embargo, si bien su forma y lugar de crecimiento se distingue de las plantas ‘de huerta’, no se considera distintiva la recolección ni las consecuencias de dicha práctica. De hecho, se refieren a esta práctica como ‘cosecha’ y asimilan los efectos de la misma con lo que le ocurre a cualquier planta, ya sea ‘silvestre’ o ‘de huerta’. En Iruya, se considera que la recolección que se produce para su aprovechamiento (fundamentalmente de las partes secas, ya sea para leña, como postes o tirantes, para ‘yista’, etc.), tiene como contrapartida la estimulación del crecimiento de la planta.

En las zonas del Municipio donde crece esta especie, algunas comunidades presentan una población que ha mermado notoriamente por las migraciones hacia el pueblo de Iruya como a diversas ciudades de la provincia o el país. Para nuestros interlocutores resulta notorio que en esas zonas las ‘yaquispalas’ son mucho menos cosechadas que en el pasado. Por ejemplo, mientras miramos con María una foto que tomaron con amigas al recolectar la ‘yaquispala’, señala las cabezas negras, secas, que se pueden ver y explica

B. Bartl - 'La yaquispala': prácticas, memoria y conservación

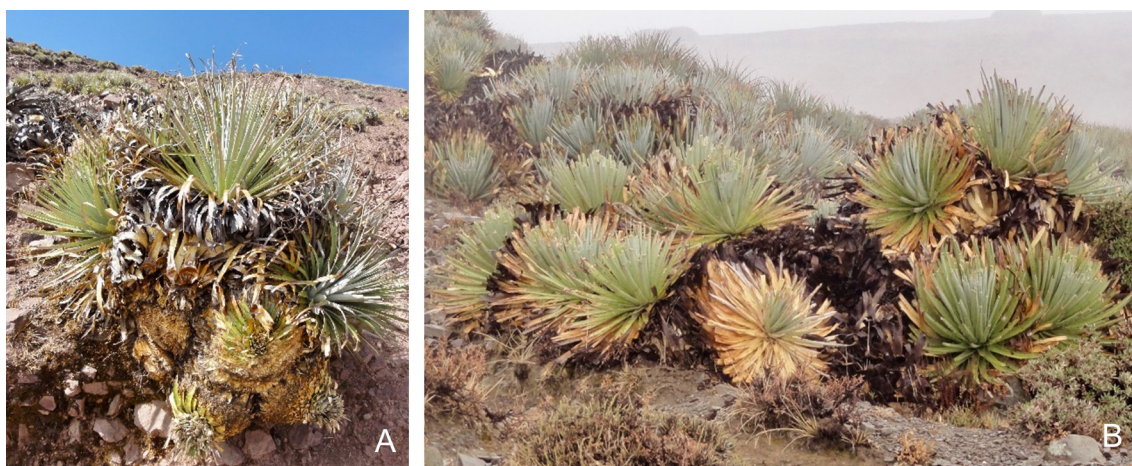


Fig. 5. A: 'Taraca'. Se observa la formación del 'tronco'. **B:** 'Taracas' luego de las quemas.

que “esos están para cortarle; como ahora no hay mucha gente le dejan, antes no quedaba seco, entonces salían rápido los otros verdes. Ahora no porque no hay muchas familias”.

Algunas de las comunidades y parajes del Municipio de Iruya, donde o desde las cuales se recolecta comúnmente –según lo mencionado y lo que hemos podido observar–, son: San Isidro, San Juan, Rodeo Colorado, Abra del Sauce, Rodio y Matancillas de Valle Delgado, Las Capillas, Abra de Araguayoc –donde “tienen las taracas al lado de las casas” (OD)– y Sala Esculla. Quienes recolectan tienen en cuenta que cuando las plantas se encuentran en territorio que corresponde a comunidades de las que no forman parte, hace falta pedir permiso al coordinador o presidente de la finca, que “es el encargado de la finca, porque dueños son todos los que habitan” (IT).

Para la preparación del guiso y otras comidas en el pueblo de Iruya, los ‘utos’ se consiguen en general encargándolos a quienes salen al cerro, por ejemplo cuando van a ver las vacas, quienes “andan pastoreando la hacienda traen” (SMH) –de hecho, es común la referencia a la presencia de ‘yaquispala’ donde ‘se tienen las vacas’ en los cerros–; en algunos casos pueden programarse salidas específicamente para la recolección, pero lo más usual es que se aprovechan otros viajes: a una fiesta patronal o cuando se va de visita al pago. Con respecto a la época de recolección de los ‘utos’, se presta atención en el cerro a la floración

de la ‘maicha’ (*Senecio rudbeckiifolius* Meyen & Walp.): si ésta florece antes “la yaquispala no da o da más tarde” (MV), y se esperan los ‘utos’ a partir de agosto, a diferencia de los años en que están disponibles desde mayo o junio –este fue el caso del año 2017, en que para junio la ‘yaquispala’ no había ‘dado’ y a principios de octubre se encontraban los ‘utos’ para consumir.

‘SOLTANDO FUEGO’: En el Municipio de Iruya encontramos que se producen incendios controlados de las ‘taracas’ con el fin de acelerar su secado. Esto se realiza con el objetivo de obtener leña, así como para promover su crecimiento posterior. Javier lo describe diciendo que “la taraca se hace como unas pelotas, es cuando está bien hojuda; se prende fuego y queda el corazón”. María nos explica que cuando no se sabe si la planta se “va a reproducir o si va a secar, entonces van, le sueltan fuego y se seca, (...) pero la raíz no se quema”. De este modo, se considera que gracias al fuego las plantas aceleran su proceso de secado para luego regenerarse más rápido, pero además se trata de una práctica que por esa misma razón forma parte de la recolección de leña. Con tal fin, se realizan quemas para que luego quien necesite y encuentre oportuno recolecte la leña. Para septiembre pudimos observar ‘taracas’ quemadas en el cerro en el camino hacia Rodeo Colorado (Fig. 5B). Lo que Javier explica durante ese trayecto, es que las que veíamos quemadas eran las que quemó la gente, “dejan

quemando y ya cualquiera lo lleva”. Es decir, la recolección de ‘taracas’ para leña implica muchas veces hacer posible el acceso a la ‘taraca’ como leña mediante el fuego.

Siempre se remarca que nunca se cosecha todo ni se prende fuego en zonas donde no pueda ser controlado, como puede ser el caso de lugares donde las ‘taracas’ se encuentran muy próximas entre sí. Dentro del manejo que la gente de la zona de Rodeo Colorado hace de las comunidades vegetales del cerro, es importante tener en cuenta que nunca se queman los pastos, y únicamente se queman las ‘yaquispala’ que están solas. Esto se relaciona con la especial atención que se presta a que no pueda extenderse el fuego por el cerro, y con la prohibición de la quema de pastos por las normas comunitarias. Si alguien busca que crezca más rápido el pasto puede quemar dentro de su propiedad; pero esos cerros, nos dice Javier, “son todos pastóreos, de toda la gente, no se pueden quemar” y continúa explicando que la prohibición de las quemadas se recuerda en todas las asambleas del Consejo Indígena que se realiza cada dos meses.

DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

Usar recordando, recordar usando

Realizar esta breve caracterización de los usos dados a esta planta, teniendo en cuenta no sólo los fines con los que se utiliza, sino también cómo y cuándo se la obtiene y transforma, así como los recuerdos que evoca en relación con la vida en el campo y la infancia, es crucial para comprender el tejido donde se inserta la ‘yaquispala’. Por otro lado, permite abordar las formas en que esta planta se vincula con los cambios y continuidades en Iruya, que se observan en el devenir de las prácticas y en relación con procesos más amplios –dando lugar a las diversas maneras en que se constituyen y reconstituyen las tradiciones y modernidades iruyananas.

En concordancia con Milana (2013) consideramos que la movilidad espacial de sus pobladores caracteriza a Iruya. Respecto a la ‘yaquispala’, tanto las migraciones como las movilidades territoriales periódicas están estrechamente vinculadas con los saberes sobre esta planta, al igual que la posibilidad de continuar su consumo a través del mantenimiento de un tejido de relaciones con

quienes salen al cerro o se trasladan entre las comunidades y el pueblo. Nos referimos, por un lado, a las diversas movilidades del presente, y puntualizando en aquellas que se desenvuelven al interior del Departamento podemos señalar la movilidad propia de la ganadería trashumante, un elemento clave de la economía local; la vinculada con la escolaridad –muchas familias viven en el pueblo durante el año escolar y en su pago en el verano–; el movimiento mensual de familias que se acercan al pueblo desde las comunidades para la fecha del cobro de pensiones y jubilaciones, que conlleva la realización de una feria; así como otras ferias y otros encuentros que se producen en distintas fechas, como las fiestas patronales de las comunidades y del Departamento (en el pueblo de Iruya) (Bugallo, 2008; Reboratti, 2009; Hocsman 2011; Milana, 2013; Cladera, 2015; Califano, 2019). Por otro lado, la movilidad espacial en diferentes momentos o etapas de la vida puede implicar, en los relatos, que nuestros interlocutores hayan vivido en su comunidad de origen parte de su infancia y un periodo con sus abuelos en otra comunidad, como el haberse mudado al pueblo hace muchos años o recientemente, y mantener lazos afectivos y muchas veces vacas o terrenos productivos en su comunidad de origen (Califano, 2019). Esto lleva a que, por ejemplo, la ‘yaquispala’ pudiera ser parte de lo cotidiano en su comunidad hasta tiempos más o menos recientes, que haberla conocido y consumido sea un recuerdo lejano de momentos compartidos con sus abuelos, o que sólo la conozcan por relatos de sus mayores. En general, la precisión en las descripciones de esta especie y la cantidad de usos conocidos es mayor cuando nuestros interlocutores son oriundos de las comunidades donde ‘se cría’ la ‘yaquispala’, cuando la planta es de su ‘pago’. Resultan palpables a través de relatos y prácticas esas movilidades espaciales iruyananas, del pasado y del presente, y podrían reconstruirse siguiendo cómo sus trayectorias se entrelazan con las ‘yaquispala’: dónde, con quién, en qué comunidad o paraje, las diferentes personas han conocido, probado, hablado, recordado y recreado el ‘guiso de yaquispala’. Esto permite reflexionar con claridad sobre el carácter situado de los conocimientos, que no por ello son menos dinámicos y fluidos (Nazarea, 1999, 2006; Follér, 2002). Las mujeres que actualmente preparan el guiso en el pueblo de

B. Bartl - 'La yaquispala': prácticas, memoria y conservación

Iruya también han migrado desde comunidades donde la 'yaquispala' es cercana, presente en lo cotidiano, y son quienes sostienen el tejido que permite 'hacer traer los utos del cerro'. Esas salidas al cerro, si bien suelen tener otra finalidad principal o expresa, ponen en relación a la gente y las 'yaquispala' fundamentalmente por medio de la atención. Por empezar, esa atención al transitar por el cerro permite saber y comunicar a otros si las 'yaquispala' enflorarán esa temporada', cuándo brindarán sus 'utos', si será temprano o floreció antes la 'maicha'.

Resulta recurrente, cuando se recuerda la preparación del 'guiso de yaquispala', la relevancia dada al saber-hacer, fundamentalmente en relación con las formas de tratamiento y transformación de los 'utos'. Por lo demás, se trata de un guiso como cualquier otro, pero en este caso 'hay que saber' cuándo recolectar y cómo pelar los 'utos'. Ese saber-hacer refiere a su vez a la pertenencia, a la experiencia, al lugar, a lo propio, a la transmisión –o a la falta de ella–. Tal como plantean Lema & Pochettino (2012) la diversidad biocultural es parte de modos de hacer situados localmente, fundados en el conocimiento ambiental tradicional; este último, de construcción comunitaria basada en la oralidad y manifiesto en prácticas y tecnologías, da lugar a capacidades técnicas que se gestionarán comunitaria o individualmente.

Si repasamos las distintas formas en que las memorias nos traen al presente el 'guiso de yaquispala', incluso haciendo posible su preparación saltando una generación (como es el caso de Ilda), evocando recuerdos gratos de madres, abuelas y lugares de la infancia, o como algo que se hace presente año a año recordando a las mujeres que lo transmitieron, podemos remitirnos a Nazarea (2006), quien nos dice que la memoria cultural se materializa en "plantas antiguas" que persisten, en semillas e historias que viajan, en recetas que recuerdan intimidades y comodidades del pasado y que revitalizan el presente. Parece posible, según esta autora, que la comida reconfortante y los lugares familiares envuelvan a las personas con calidez, sabores y aromas que hacen que el ambiente mismo sea trascendente y tangible. Este guiso es rememorado como placentero y valioso, no sólo porque se vincula con mujeres apreciadas que sabían y enseñaban a hacer mediante la atención, con los

cerros de la infancia, con lo propio del lugar que reivindica una identidad compartida, sino que además se trata de un guiso valorado en sí mismo por su sabor, todos estos elementos fundamentales a la hora de referirnos a las memorias sensoriales (Stoller, 1989; Sutton, 2001; Nazarea, 2006).

La experiencia de Ilda, con su participación en el concurso de comidas regionales, remite a las formas en que lo considerado tradicional es recreado, reinterpretado, resignificado en un nuevo contexto, y cómo a la vez nuevos contextos pueden incentivar, por ejemplo, la reaparición de esta receta en las prácticas de una familia que la había abandonado. Este tipo de concursos implica procesos de patrimonialización en los que intervienen objetivos e intereses diversos, muchas veces contradictorios (Álvarez & Sammartino, 2009). Si bien las lógicas que se ponen en juego resultan ajenas en gran medida a los modos de hacer tradicionales de Iruya, este evento es vivido desde la importancia dada localmente al compartir, con el gusto recurrente por conocer lo que hacen otros, y se incorpora al ritmo local de rituales y eventos de distinta índole que dan pulso a la socialidad en Iruya. Es decir, aunque aleja al 'guiso de yaquispala' de las pautas tradicionales de consumo, en este nuevo contexto compartir este guiso no deja de ser una forma de practicar la comunidad, entendiéndola no como algo que contiene a sus miembros sino como ligazón de vidas (Ingold, 2012).

Grau *et al.* (2010) describen la evolución conjunta de las *Puya* con los colibríes. Una vez más, esto que en la literatura académica se presenta como ajeno a las personas, es sabido por quienes se han criado en Iruya: conocen que los colibríes consumen la 'miel de la yaquispala', que es bien dulce, y no sólo eso, sino que a su vez de niños también la consumían como golosina. Esas prácticas, recordadas entre risas como propias de infancias 'en el campo', dan cuenta de cómo las vidas se tejen con las de otros seres, de diferentes modos en diferentes etapas de la vida, pero siempre a través de la práctica y con la atención como parte inherente del hacer (Ingold, 2018). Por otro lado, se trata de un uso que remite a momentos en que las pautas de consumo eran muy diferentes a las actuales. Por lo pronto no hemos podido constatar si en las comunidades donde la 'yaquispala' es conspicua, sigue siendo vigente que los niños

consuman su ‘miel’ y no podríamos, por supuesto, afirmar la pérdida de esta práctica; sin embargo, lo relevante aquí es que los adultos la recuerdan y relatan –a diferencia del guiso– como una práctica abandonada, como una de las formas en que manifiestan su percepción acerca de las diferencias entre generaciones: su infancia en el campo a diferencia de la infancia de sus hijos en el pueblo, se distingue entre otras cosas por las pautas de consumo, por el acceso a otros bienes como las ‘golosinas’ y las preferencias alimentarias.

Con respecto a los usos dados a esta planta registrados en la bibliografía, hemos podido confirmar y profundizar en torno a algunos de ellos, como la preparación de guisos y otras comidas (Zardini & Pochettino, 1983; Califano, 2019), su utilización como postes para la construcción (Castellanos, 1945), como forraje (Quiroga Mendiola, 2000; Califano, 2019) y precisar la utilización de diferentes partes de la planta como ‘leña’ y ‘combustible’ (Zardini & Pochettino, 1983; Califano, 2019). Por otro lado, respecto a la confección de ‘sejranias’ citada por Zardini & Pochettino (1983) como hecha de la raíz de ‘taraca’, en el marco de este trabajo distintas personas nos han explicado que aquella de la que se hacen las ‘sejranias’ se trata de otro ‘tipo de taraca’, más pequeña, cuyas raíces suelen encontrarse en la playa del río donde se recolectan. No hemos encontrado referencias, hasta el momento, del uso de la raíz de *P. yakespala*. Finalmente, hemos podido relevar usos de los que no teníamos registros previos: la confección de instrumentos musicales, el consumo de ‘miel de yaquispala’ y ‘yista de yaquispala’ (ver Fernández Distel 1997 y Hilgert 2000). Esta diversidad de prácticas permite aproximarnos a la vinculación de la gente con esta planta. La ‘yaquispala’ permite recordar el hacer/atender de diferentes figuras, femeninas y masculinas, recordar formas de vida del pasado así como es parte del presente. En este usar recordando y recordar usando, resulta clave el componente espacial; se trata de prácticas enraizadas en el lugar, pero siempre de modo dinámico: cambia la planta, junto con sus usos, a través de las estaciones del año, así como a lo largo de las etapas de la vida de nuestros interlocutores, y hemos recorrido a través de los relatos cambios, continuidades, rupturas e incluso restablecimientos de estas prácticas a través de las generaciones.

Atendiendo: quemas y recolección como prácticas de manejo

Grau *et al.* (2010) plantean que el género *Puya* se encuentra adaptado al estrés hídrico, con una morfología similar a los agaves mexicanos. *Puya yakespala* en particular, es una de las especies policárpicas del género y se encuentra entre aquellas que crecen en altura, desarrollándose en las laderas rocosas y barrancas de arroyos, entre los 3400 y 4000 msnm (Gómez Romero & Grau, 2009). Según los autores, esta ubicación –que implica temperaturas bajas e intensidad de los rayos solares elevadas– en este género se vincula con una gruesa aislación como adaptación; por ejemplo, una gruesa roseta de hojas que se mantiene aun después de muertas; por otro lado, el eje que lleva las flores no presenta engrosamientos, pero suele estar constituido por pelos y hojas delgadas (Grau *et al.*, 2010). Ambos aspectos son resaltados por los entrevistados en su caracterización de esta especie, al relatar el comportamiento de la ‘taraca’ y su conformación de ‘truncos’ leñosos conformados por las hojas mismas, como en la descripción de la ‘lana’ que cubre la ‘cabeza de la yaquispala’ cuando ‘enflora’. En estas descripciones se hacen evidentes las observaciones de la planta por parte de nuestros interlocutores –en diferentes momentos del año, y año a año–, tanto en lo que refiere a su forma de criarse como en el entrelazamiento de su vida con otros seres, del mismo modo que puede notarse en los relatos acerca de los usos –cuando los niños sabían hacer como el colibrí o cuando una mujer conoce el punto justo de recolección de los ‘utos’–. La observación no se trata, como es usualmente concebida, de una práctica dedicada a la objetivación de seres y cosas; observar es atender a personas y cosas para aprender de ellos (Ingold, 2018). Aquí es donde Ingold (2018) equipara la forma de atención de aquellos con quienes trabajamos con la propia experiencia de observación participante, ya que “como gente de cualquier parte y en todo momento, somos al mismo tiempo observadores y participantes”. De este modo, de acuerdo con el autor, el conocimiento que crece a partir de las vidas vividas con otros no consiste de preposiciones acerca del mundo, sino “en las habilidades de percepción y capacidades de juicio que se desarrollan en el curso de conexiones directas, prácticas y sensoriales con los seres y las cosas con quienes y con las cuales nuestras vidas son compartidas” (Ingold, 2018).

B. Bartl - 'La yaquispala': prácticas, memoria y conservación

Con respecto al fuego, como fuerza modeladora del paisaje en la Cordillera, Grau *et al.* (2010) señalan que se trata de uno de los factores que dañan a las poblaciones de *Puya*, pero al mismo tiempo observan que los espacios en los que el fuego ha eliminado la vegetación y resultan parcialmente erosionados parecen ser ambientes propicios para la colonización por estas plantas. Esto se corresponde, a su vez, con la sugerencia de que disturbios como deslizamientos o la construcción de caminos pueden favorecer el establecimiento de algunas especies del género (Asesor *et al.*, 2012) (Fig. 6 A-C). Puntualmente sobre el fuego, los autores concluyen que aparentemente estas plantas podrían prosperar con fuegos de una frecuencia e intensidad intermedias (Grau *et al.*, 2010). Si bien recalcan que la acción del fuego se ha incrementado en los últimos 10.000 años por la acción humana y el pastoreo del ganado doméstico, su trabajo no toma en consideración cómo caracterizan los propios pobladores de la zona la relación entre el fuego y las *Puya*, como tampoco el hecho de que el fuego forma parte de sus prácticas de manejo de esta especie.

De acuerdo con lo surgido durante las entrevistas, esta práctica de 'soltar fuego' con el fin de acelerar la producción de la planta y promover un mejor rendimiento de la 'yaquispala', puede entenderse como una práctica de manejo *in situ*, que particularmente se incluye dentro de aquellas definidas como estrategias de fomento o inducción (Casas, 2001). Casas (2001) define este tipo de manejo como aquel que incluye estrategias para aumentar la densidad de especies útiles en una comunidad vegetal. Diferentes casos que cita el autor estudiados desde la arqueología, la etnobotánica y la etnografía, refieren a las quemaduras para estimular la regeneración de las poblaciones o eliminar competidores, cuando la especie que se busca favorecer es resistente al fuego (Casas *et al.*, 1997; Casas, 2001). Así, para el caso de la 'yaquispala' y su adaptación mediante el aislamiento, vemos con claridad lo que plantea Alcorn (1995), cuando resalta que para comprender las formas de relación entre seres humanos y plantas no deben dejar de tomarse en consideración las cualidades inherentes de las plantas mismas. Estudios arqueológicos indican que estas formas de manipulación precedieron por milenios a la agricultura como forma principal de subsistencia.

Por otro lado, estudios etnobotánicos y etnográficos han mostrado que diferentes formas de producción no agrícola, como el caso del uso del fuego que permitiría mantener o aumentar la productividad de las áreas sujetas a quemaduras, son practicadas tanto por algunas sociedades actuales de cazadores-recolectores como por numerosas sociedades de agricultores que siguen practicando la caza y la recolección (Casas *et al.*, 1997).

Por otro lado, podemos considerar la propia recolección –tanto de la 'taraca', como de la 'yaquispala' en los diferentes momentos del ciclo de floración– como práctica de manejo. Por un lado, debemos tener en cuenta tal como se planteó anteriormente, que 'soltar fuego' como forma de manipulación de la población de 'yaquispala' es a su vez una práctica entendida en Iruya como parte de la recolección de la 'taraca', particularmente de que esta última se conforme como leña con mayor celeridad. Por otro, si bien se trata de una recolección oportunista con un fin utilitario, no deja de ser una práctica que es reconocida localmente como forma de manejo: la gente considera que la cosecha tiene como contrapartida la estimulación del crecimiento de cada planta a un ritmo más acelerado y que la población de 'yaquispala', como la de cualquier planta que se cosecha, prospere de una mejor manera. Nuestros interlocutores señalan que en las zonas donde la población de las comunidades kollas se ha reducido drásticamente, pueden verse en la actualidad las partes secas de la planta que ya nadie retira; es decir, pueden encontrarse plantas que no presentan esa intervención de la recolección, lo que se entiende como una situación desfavorable para las 'yaquispala'. De este modo, la recolección –como manera de obtención de productos útiles– es vista localmente, a su vez, como una práctica de fomento. Si bien Casas (2001) plantea que la recolección generalmente no incluye un manejo de la vegetación y su impacto es mínimo, no podemos dejar de destacar que los efectos de la cosecha –vinculados a los procesos de regeneración de la vegetación– son resaltados por la gente de Iruya como iguales en las plantas silvestres que en las plantas cultivadas. En este sentido no se percibe como diferente el manejo de las plantas del cerro del de aquellas domesticadas y en espacios domésticos.

Tal como plantea Lema (2010) entendemos fundamental estudiar los procesos por los cuales



Fig. 6. A y C: 'Yaquispala' a un costado del camino hacia Rodeo Colorado. **B:** Maquinaria durante el mantenimiento del mismo tramo del camino.

tienen lugar las distintas formas de manejo del entorno vegetal, lo que provoca una nueva perspectiva de análisis. Focalizando en el caso de la 'yaquispala' nos encontramos ante formas de producción no agrícolas, llevadas adelante por comunidades agropastoriles; por otro lado, son los propios productores quienes relativizan –desde la

descripción de sus prácticas– la distinción entre las plantas silvestres y domesticadas. En este recorrido, retomando las conclusiones de Lema (2010), reconocer una diversidad simultánea de prácticas referidas al entorno vegetal se plantea como una forma de alejarse de miradas dicotómicas o dualistas como aquellas que abordan estos

B. Bartl - 'La yaquispala': prácticas, memoria y conservación

fenómenos en términos de silvestre-domesticado, cazador recolector-agricultor, productor-no productor, autóctono-alóctono. Incluso, si consideramos un concepto amplio de cultivo, ya sea como todo acto deliberado de cuidado (Lema, 2010), o como la manipulación del ambiente y la inducción o propagación deliberada de plantas en él (Casas, 2001), la práctica de recolección de la 'yaquispala' puede entenderse en esos términos. Por otro lado, considerar al cultivo como cuidado conlleva entenderlo en términos de atencionalidad del mismo modo que ocurría con la observación. Atender refiere a una forma de observar y prestar atención, como decíamos, pero también se refiere al cuidado, a la consideración; a su vez tiene relación con la espera, con obedecer y seguir lo que hacen otros, remitiéndonos a un mundo que no está hecho, que siempre es incipiente en una emergencia continua (Ingold, 2018). Podemos entonces considerar a las que denominamos prácticas de manejo como prácticas atencionales. A lo largo de las generaciones se aprende a convivir con, y por ende a atender, el complejo entrelazamiento de vidas del que se forma parte, tanto a través de prácticas cotidianas como a través de instancias rituales o político-sociales (De Munter *et al.*, 2019).

En definitiva, la atencionalidad se basa en anhelar aquello que se descubre al caminar por la vida que nos educa; de hecho, a través de la atención nos dejamos educar o criar por la vida (Ingold, 2018; De Munter *et al.*, 2019). Como expone sintéticamente Pazzarelli (2013), retomando a diversos autores, la crianza en los Andes implica relaciones recíprocas entre seres que se involucran mutuamente en diálogos, pactos, negociaciones, reciprocidades, intercambios y acuerdos, permitiendo la continuidad de la vida. Los humanos crían (plantas, animales, hijos), pero pueden hacerlo en tanto las entidades no-humanas se lo permitan (como la Pacha y los cerros); por otro lado, plantas y animales crían a su descendencia y participan en la crianza de las personas, en lo que podría denominarse una red de crianzas mutuas (Pazzarelli, 2013). De este modo, vincular cultivo con cuidado y cuidado con atención, es una perspectiva que nos acerca directamente a las conceptualizaciones sobre crianza mutua para dar cuenta de la socialidad en los Andes (PRATEC, 1998; Bugallo & Tomasi, 2012; Lema, 2014), donde el trabajo productivo se trata de un verdadero diálogo y una crianza simbiótica (Van Kessel & Condori Cruz, 1992).

Conservando: Usar, recordar, atender

La conservación, como término relativamente reciente, es definida frecuentemente sólo en sus aspectos técnicos y científicos, sin verse inserta en teorías más amplias relativas a las relaciones entre los seres humanos y la naturaleza (Diegues, 2000). Esto conlleva una serie de problemas, ya que como plantea Diegues (2000) habrá tantas definiciones como presupuestos teóricos y corrientes de pensamiento y acción constituyan la llamada conservación.

Como mencionamos en la introducción, el Convenio sobre Diversidad Biológica (aprobado en Argentina por ley nacional N° 24.375) insta a realizar una evaluación preliminar de la situación de conservación de las especies vegetales conocidas, lo que impulsa la conformación de la Lista Roja del proyecto PlanEar en la que se incluye *P. yakespala*. En su artículo 8 este Convenio plantea que cada parte contratante “con arreglo a su legislación nacional, respetará, preservará y mantendrá los conocimientos, las innovaciones y las prácticas de las comunidades indígenas y locales que entrañen estilos tradicionales de vida pertinentes para la conservación y la utilización sostenible de la diversidad biológica y promoverá su aplicación más amplia, con la aprobación y la participación de quienes posean esos conocimientos, innovaciones y prácticas, y fomentará que los beneficios derivados de la utilización de esos conocimientos, innovaciones y prácticas se compartan equitativamente”. Esta propuesta de conservación podría considerarse afín con lo que plantean autoras como Nazarea (2006) y Maffi (2010b), para quienes conocimientos y prácticas son indisociables de la biodiversidad y por lo tanto de su conservación. En concordancia con estos abordajes se han llevado adelante en nuestro país numerosos trabajos desde la etnobiología (Hilgert *et al.*, 2013; Riat & Pochettino, 2014; Bonicatto *et al.*, 2015; Eyssartier *et al.*, 2015; Martínez & Manzano-García, 2016). Sin embargo, en la práctica la elaboración de listas, la evaluación de amenazas sobre las especies vegetales, así como las medidas asociadas, demuestran que es otra la noción de conservación puesta en juego. Por lo tanto, de acuerdo con Diegues (2000) se considera necesario partir de una definición restringida de conservación, aduciendo que más allá de discursos diversos esa es la modalidad que se lleva a la práctica: la noción de conservación se limita a las actividades de protección, mantenimiento

y restauración del mundo natural, con medidas como la implantación de áreas protegidas o corredores ecológicos, desconectadas así de las aspiraciones o necesidades de las poblaciones locales.

Este modelo dominante de conservación, desarrollado en los países del Norte global – importado por los países del Sur– se caracteriza por considerar que las cuestiones naturales exigen soluciones aplicables en todos los rincones del mundo, a pesar de haber sido generados por sociedades con una visión del mundo natural construida en base a principios y representaciones simbólicas difícilmente extrapolables a las demás (Diegues, 2000). Una de esas soluciones es la creación de reservas naturales deshabitadas, ya que se parte del presupuesto de intangibilidad como requisito para la conservación: la naturaleza para ser conservada debe estar separada de las sociedades humanas (Evans, 1993; Diegues, 2000). La idea de una naturaleza salvaje –construido reciente en Occidente– se presenta como universal, del mismo modo que la noción de humanidad como necesariamente nociva para el ambiente, y no se tiene en cuenta que, en muchos casos, la llamada biodiversidad es fruto del manejo de sociedades tradicionales (Diegues, 2000).

Por otro lado, tal como señala Nazarea (2006), desde los paradigmas dominantes suele insistirse en un diseño sistemático como requisito para la conservación. Esto implica asumir que toda iniciativa institucional se trata de conservación legítima y negar los esfuerzos informales como sostenibilidad al azar o conservación por defecto (Nazarea, 2006). Es así que mientras ciertas teorías de la conservación especifican que para calificar como conservadora cualquier acción o práctica no sólo debe prevenir o mitigar la sobreexplotación de recursos o el daño ambiental, sino que debe estar diseñada para hacerlo, Nazarea (2006) afirma que, para los agricultores andinos, la conservación de la biodiversidad es lo que hacen (o, con gran tristeza, no hacen) mientras cultivan sus campos y cocinan sus alimentos. De este modo, y tal como lo propone Maffi (2010b), debatir si los pueblos indígenas y las comunidades locales son o no “conservacionistas”, en términos reconocibles para los científicos y profesionales formados académicamente, no sólo es un error de concepción sino que además enajena y contribuye a la privación del derecho al voto y marginación de quienes ya se han visto envueltos en problemas sociales, políticos, económicos y ambientales que a

menudo están fuera de su responsabilidad y control. En cambio, debería tomarse en consideración cómo las comunidades locales pueden participar y beneficiarse mejor de las políticas y proyectos de conservación para y en sus tierras, tanto recurriendo a sistemas de conocimiento y prácticas de uso y gestión de recursos tradicionalmente bien adaptados, como adoptando medidas de conservación nuevas y explícitas que pueden, si es apropiado, incorporar elementos de la ciencia formal (Maffi, 2010b).

La vinculación usualmente asumida entre conservación y diseño sistemático trae a colación la idea de intencionalidad. Enfocarnos en las prácticas desde la intencionalidad, como nos hemos propuesto aquí, permite escapar de la carga intencionalista o de causa-efecto con que suele connotarse a la agencia (Ingold, 2012, 2018; De Munter *et al.*, 2019). Por su parte, mientras Nazarea (2006) señala que suele asociarse conservación con intencionalidad, se pregunta si la conservación no es la suma y sinergia de lo que las personas hacen en su vida cotidiana en relación con el cuidado y el recuerdo. Los recorridos por las memorias y las prácticas que hemos realizado en este trabajo, y que aparecen como distintas conjugaciones de usar, recordar y atender, nos llevan a reflexionar sobre la conservación necesariamente como parte de este devenir: usar, recordar y atender conservando; conservar usando, recordando, atendiendo.

Según Nazarea (2006), la memoria cultural arraigada en los alimentos y los lugares permite sostener la diversidad de especies y variedades mediante recuerdos sensoriales sobre el atractivo estético de las plantas, sus cualidades culinarias, su trascendencia ritual y su conexión con el pasado. De hecho, la reparación y circulación de la memoria cultural para garantizar la conservación de la diversidad biológica y cultural puede comenzar, por ejemplo, con hombres y mujeres comunes que se aferran a sus rituales de comensalidad y los transmiten a sus hijos (Nazarea, 2006). No se trata de una memoria de archivo, sino que las memorias sensoriales desafían el olvido organizado impuesto por la modernidad y otros totalitarismos, y el objetivo del trabajo de memoria es convocar a la estética, la emoción y la imaginación para inspirar orgullo y un sentido de posibilidad que pueda contrarrestar las estructuras de conocimiento hegemónicas que destruyen la diversidad al descartar las alternativas locales de toda consideración (Nazarea, 2006).

B. Bartl - 'La yaquispala': prácticas, memoria y conservación

Diegues (2000) plantea la necesidad de construir modelos de protección de la naturaleza que sean viables en los países del Sur. Tal vez una cuestión central sea comenzar por habilitar otras preguntas cuando pensamos la conservación de especies vegetales. Por ejemplo, en el caso abordado aquí es válido dejar de preguntarnos – por lo menos momentáneamente– si las acciones humanas alteran las condiciones óptimas para las poblaciones de *P. yakespala*, y preguntarnos cómo puede afectar a las mismas el abandono de las comunidades kollas en las que se encuentran estas plantas (como está ocurriendo hoy por hoy en ciertas zonas del Municipio de Iruya), lo que implica alterar una dinámica que se dio –y se da– entre seres humanos y ‘yaquispalas’ a lo largo de incontables generaciones. En definitiva, y parafraseando a Diegues (2000), lo que los científicos llaman biodiversidad, cuando se traduce en largas listas de especies de plantas o animales, descontextualizadas del dominio cultural, es muy diferente a la biodiversidad que resulta indisoluble tanto simbólica como materialmente de las poblaciones locales: lo que en los trabajos académicos suele definirse como poblaciones silvestres ajenas a los seres humanos, puede ser revisitado, repreguntado, como aquello que se ha producido y se produce por un entrelazamiento que incluye vidas humanas, vegetales y animales.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a la gente de Iruya por compartir conmigo sus conocimientos y su tiempo. A Laura Califano, Fernando Echazú y al equipo del INTA AER Humahuaca, por el apoyo a esta investigación, y a M. L. Pochettino por la lectura crítica y los aportes al presente manuscrito, al igual que a los revisores. Financiamiento: beca doctoral CONICET y subsidios UNLP N715, PIP CONICET 2013-2015 y PICT FONCyT 2015-1578.

BIBLIOGRAFÍA

- ALCORN, J. 1995. The scope and aims of ethnobotany in a developing world. In: SCHULTES, R. E. y VON REIS, S. (eds.), *Ethnobotany. Evolution of a discipline*, pp. 23-39. Dioscorides Press, Portland.
- ÁLVAREZ, M. & G. SAMMARTINO. 2009. Empanadas, tamales y carpaccio de llama. Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca – Argentina. *Estudios y Perspectivas en Turismo* 18: 161-175.
- ASESOR, P., S. PACHECO & A. GRAU. 2012. Mapeo de *Puya* (Bromeliaceae) mediante imágenes satelitales, una herramienta para monitoreo y conservación. En: MORAES R. M., F. MONTOYA & M. CORNEJO (eds.) *Memorias del congreso boliviano de botánica, del congreso latinoamericano de etnobiología, y del simposio boliviano de etnobotánica*. Herbario Nacional de Bolivia, La Paz.
- BARTL, B. & L. M. CALIFANO (coords.). 2018. *Plantas medicinales y aromáticas de Iruya (provincia de Salta, Argentina)*. Arte Editorial Servicip, La Plata.
- BONICATTO, M., M. MARASAS, S. J. SARANDON & M. L. POCHETTINO. 2015. Seed Conservation by Family Farmers in the Rural-Urban Fringe Area of La Plata Region, Argentina: The Dynamics of an Ancient Practice. *Agroecol. Sust. Food* 39: 625-646. <https://doi.org/10.1080/21683565.2015.1020405>
- BUGALLO, L. 2008. Años se manejaba el cambio y ahora el billete. Participación de poblaciones de la Puna de Jujuy en ferias e intercambios entre los siglos XIX y XX. *Estudios Trasandinos* 14: 5-30.
- BUGALLO, L. & J. TOMASI. 2012. Crianzas mutuas. El trato a los animales desde las concepciones de los pastores puneños (Jujuy, Argentina). *Rev. Esp. Antropol. Am.* 42: 205-224. http://dx.doi.org/10.5209/rev_REAA.2012.v42.n1.38644
- CALIFANO, L. M. 2019. *Conocimiento tradicional y manejo de los recursos vegetales en productores campesinos trashumantes de ganado bovino en Iruya (Salta, Argentina)*. Tesis doctoral, Facultad de Ciencias Agrarias. UNNE, Corrientes.
- CASAS, A. 2001. Silvicultura y domesticación de plantas en Mesoamérica. En: RENDÓN AGUILAR, B., S. REBOLLAR DOMÍNGUEZ, J. CABALLERO NIETO & M. A. MARTÍNEZ ALFARO (eds.), *Plantas, Cultura y Sociedad. Estudios sobre la relación entre seres humanos y plantas en los albores del siglo XXI*, pp. 123-158. UAM – SEMARNAP, México.
- CASAS, A., J. CABALLERO, C. MAPES & S. ZÁRATE. 1997. Manejo de la vegetación, domesticación de plantas y origen de la agricultura en Mesoamérica. *Bol. Soc. Bot. México* 61: 31-47.
- CASTELLANOS, A. 1945. Bromeliaceae. En: DESCOLE, H. R. (ed.), *Gen. et Sp. Pl. Argent.* 3: 107-382.
- CLADERA, J. L. 2015. *Transhumancia ganadera y negociación de identidades ante el Estado en las sierras del Zenta (provincias de Jujuy y Salta)*. Tesis de Maestría, Facultad de Filosofía y Letras. UBA, Buenos Aires.

- CORONA BERKIN, S. & O. KALTMEIER (cords.). 2012. *En diálogo. Metodologías horizontales en Ciencias Sociales y Culturales*. Gedisa, México.
- DE MUNTER, K. 2016. Ontología relacional y cosmopraxis, desde los Andes. Visitar y conmemorar entre familias aymara. *Chungará* 48: 1-16. <http://dx.doi.org/10.4067/S0717-73562016005000030>
- DE MUNTER, K., F. TRUJILLO & R. C. ROCHA GRIMOLDI. 2019. Atencionalidad y líneas de vida en la malla Poopó-uru-qotzuñi (“gente del agua”). *Antipoda. Revista de Antropología y Arqueología* 34: 19-40. <https://doi.org/10.7440/antipoda34.2019.02>
- DIEGUES, A. C. S. 2000. *Etnoconservação. Novos rumos para a proteção da natureza nos trópicos*. Hucitec, São Paulo.
- EVANS, M. I. 1993. Conservation by commercialization. In: HLADIK, C. M., A. HLADIK, O. F. LINARES, H. PAGEZY, A. SEMPLE & M. HADLEY (eds.), *Tropical forests, people and food: biocultural interactions and applications to development*, pp. 815-822. MAB Series, Vol. 13. UNESCO, Paris.
- EYSSARTIER C., A. H. LADIO & M. LOZADA. 2015. Horticultural practice and germplasm conservation: a case study in a rural population of the patagonian steppe. *Food Secur.* 7: 1259-1271. <http://dx.doi.org/10.1007%2Fs12571-015-0514-1>
- FERNÁNDEZ DISTEL, A. A. 1997. La “yista” del cardón pasacana (*Trichocereus pasacana* (Web.) Britton et Rose, *Cactaceae*) en la provincia de Jujuy, Argentina. *Parodiana* 10: 1-9.
- FOLLÉR, M. L. 2002. Del conocimiento local y científico al conocimiento situado e híbrido. Ejemplos de los shipibo-conibo del este peruano. *Anales Nueva Época* 5: 61-84.
- GÓMEZ, S. E., A. C. SLANIS & A. GRAU. 2006. Novedades en *Puya* (Bromeliaceae, Pitcairnioideae) para la Argentina. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 41: 325-326.
- GÓMEZ ROMERO, S. E. & A. GRAU. 2009. Las especies de *Puya* (Bromeliaceae) en la Argentina. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 44: 175-208.
- GRAU, A., S. E. GÓMEZ ROMERO & E. ARÁOZ. 2010. Puyas andinas. *Ciencia hoy* 20: 8-15.
- HILGERT, N. I. 2000. Especies vegetales empleadas en la insalivación de hojas de “coca” (*Erythroxylum coca* var. *coca*, Erythroxylaceae). *Darwiniana* 38: 241-252.
- HILGERT, N. I., F. ZAMUDIO, V. FURLAN & L. CARIOLA. 2013. The Key Role of Cultural Preservation in Maize Diversity. *Evid. Based. Complement. Alternat. Med.* 2013: 1-10. <http://dx.doi.org/10.1155/2013/732760>
- HOCSMAN, L. D. 2011. *Estrategias territoriales, recampesinización y etnicidad en los Andes de Argentina*. UAM, México.
- HOCSMAN, L. D. & M. QUIROGA MENDIOLA. 2003. Pastoralismo trashumante, familiares y comuneros en los valles de altura de la Cordillera Oriental salteña. *Estudios Sociales del NOA* 6: 37-52.
- HURRELL, J. A. 1990. *Interpretación de relaciones en ecología a partir de la noción de sistema, para el referente empírico Santa Victoria e Iruya*. Tesis Doctoral 548, Facultad de Ciencias Naturales y Museo. UNLP, La Plata.
- HURRELL, J. A. 1991. Etnomedicina: enfermedad y adaptación en Iruya y Santa Victoria (Salta, Argentina). *Rev. Mus. La Plata* 9: 109-124.
- HURRELL, J. A. 1995. Ecología biocultural: etnomedicina y adaptación en Santa Victoria e Iruya (Salta, Argentina). En: BROWN, A. D. y H. R. GRAU (eds.), *Investigación, conservación y desarrollo en las selvas subtropicales de montaña*, pp. 223-230. Laboratorio de Investigaciones Ecológicas de las Yungas, Tucumán.
- HURRELL, J. A. & E. DE LA SOTA. 1996. Etnobotánica de las Pteridófitas de los pastizales de altura de Santa Victoria (Salta, Argentina). *Rev. Mus. La Plata* 14: 353-364.
- INDEC – INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA Y CENSOS. 2010. *Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas*. Disponible en: https://www.indec.gov.ar/ftp/censos/2010/CuadrosDefinitivos/P2-D_66_70.pdf [Acceso: marzo 2019].
- INGOLD, T. 2012. *Ambientes para la vida. Conversaciones sobre humanidad, conocimiento y antropología*. Ediciones Trilce - Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación - Extensión universitaria Universidad de la República, Montevideo.
- INGOLD, T. 2018. *La vida de las líneas*. Ediciones Universidad Alberto Hurtado, Santiago de Chile.
- LECOMPTE, M. D. & J. J. SCHENSUL. 2013. *Analysis and interpretation of ethnographic data. A Mixed Methods Approach*. AltaMira Press, Plymouth.
- LEMA, V. S. 2010. Procesos de domesticación vegetal en el pasado prehispánico del Noroeste argentino: estudio de las prácticas más allá de los orígenes. *Rel. Soc. Arg. Antrop.* 35: 121-142.
- LEMA, V. S. 2014. Hacia una cartografía de la crianza: domesticidad y domesticación en comunidades andinas. *Espaço Amerindio* 8: 59-82. <https://doi.org/10.22456/1982-6524.44644>
- LEMA, V. S. & M. L. POCHETTINO. 2012. Cambio y continuidad al plato: los saberes culinarios y su rol en la dinámica de la diversidad biocultural. En: BABOT, M. P., M. MARSCHOFF & F. PAZZARELLI (eds.), *Las manos en la masa: arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica*, pp. 25-45. Facultad de Filosofía y Humanidades UNC, Museo de Antropología UNC, Instituto Superior de Estudios Sociales UNT, Córdoba.

B. Bartl - 'La yaquispala': prácticas, memoria y conservación

- MAFFI, L. 2010a. What is Biocultural Diversity? In: MAFFI, L. & E. WOODLEY, *Biocultural Diversity Conservation. A global sourcebook*, pp. 3-12. Earthscan, London.
- MAFFI, L. 2010b. Why is a Biocultural Approach Relevant for Sustaining Life in Nature and Culture? In: MAFFI, L. & E. WOODLEY, *Biocultural Diversity Conservation. A global sourcebook*, pp. 13-20. Earthscan, London.
- MARTÍNEZ, G. J. & J. MANZANO-GARCÍA. 2016. Estilos de percepción de la biodiversidad y su conservación en actores sociales de áreas protegidas de Córdoba. *Revista del Museo de Antropología* 9: 135-152.
- MATTEUCCI, S. D. 2012. Capítulo 1: Ecorregión Altos Andes. En: MORELLO, J., S. D. MATTEUCCI, A. RODRÍGUEZ y M. E. SILVA. *Ecorregiones y complejos ecosistémicos argentinos*, pp. 1-86. Orientación Gráfica Editora S.R.L., Buenos Aires.
- MILANA, P. 2013. Urbanización en espacios rurales: producción del espacio- territorio en Iruya (Salta, Argentina). En: *X Jornadas de Sociología*. Facultad de Ciencias Sociales, UBA, Buenos Aires.
- NAZAREA, V. 1999. A view from a point: Ethnoecology as situated knowledge. In: NAZAREA, V. (ed.), *Ethnoecology: Situated Knowledge/located Lives*, pp. 3-20. University of Arizona Press, Tucson.
- NAZAREA, V. 2006. Local Knowledge and Memory in Biodiversity Conservation. *Annu. Rev. Anthropol.* 35: 317-335.
<https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123252>
- OCCIPINTI, L. 2002. Being Kolla: indigenous identity in Northeastern Argentina. *Can. J. Lat. Am. Caribb. Stud.* 27: 319-345.
<https://doi.org/10.1080/08263663.2002.10816827>
- PAZZARELLI, F. 2013. Sin lo de adentro, el chivo no se forma. Notas sobre 'interioridades' y 'exterioridades' en los Andes jujeños. En: *Actas de la X Reunión de Antropología del Mercosur*. UNC, Córdoba.
- PÉREZ DANIEL, M. R. & S. SARTORELLO (coords.). 2012. *Horizontalidad, diálogo y reciprocidad en los métodos de investigación social y cultural*. Centro de Estudios Sociales y Jurídicos Mispal - Universidad Autónoma de Chiapas - Universidad Autónoma de San Luis Potosí - Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Chiapas - Educación para las Ciencias en Chiapas, Aguascalientes - San Cristóbal de Las Casas - San Luis Potosí.
- PRATEC – PROYECTO ANDINO DE TENOLOGÍAS CAMPESINAS. 1998. *La crianza mutua en la Comunidad Aymara*. Pratec, Lima.
- QUIROGA MENDIOLA, M. 2000. *Condición actual de los pastizales de altura y sistema de pastoreo en los valles intermontanos de la Cordillera Oriental*. Departamento de Iruya, Salta. Tesis de Maestría. UNSa, Salta.
- REBORATTI, C. 2009. *El Alto Bermejo, realidades y conflictos*. Editorial La Colmena, Buenos Aires.
- RIAT, P. & M. L. POCHETTINO. 2014. ¿Para usar o para eliminar? El uso local del monte santiagueño (Argentina) y el avance de la agricultura industrial. *Zonas Áridas* 15: 68-91.
- SECRETARÍA DE AMBIENTE Y DESARROLLO SUSTENTABLE. 2010. Resolución 84: Lista Roja Preliminar de las Plantas Endémicas de la Argentina. Disponible en: <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/165000-169999/165374/norma.htm> [Acceso: marzo 2019].
- STOLLER, P. 1989. *The Taste of Ethnographic Things. The Senses in Anthropology*. University of Pennsylvania Press, Philadelphia.
- SUTTON, D. E. 2001. *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Berg, New York.
- TAYLOR, S. J. & R. BOGDAN. 1987. *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Paidós, Barcelona-Buenos Aires.
- VAN KESSEL, J. & D. CONDORI CRUZ. 1992. *Criar la vida. Trabajo y tecnología en el mundo andino*. Vivarium, Santiago de Chile.
- WEINBERG, M. 2005. Identidad étnica y organización política en un espacio local y sus relaciones con el Estado en una comunidad kolla del Noroeste argentino. En: FERNÁNDEZ, M. I. y O. SCHER (coord.), *Diversidad Cultural. Múltiples miradas del tiempo presente*, pp. 135-158. Asociación Argentina de Estudios Canadienses, Buenos Aires.
- WEINBERG, M. 2019. Entre la historia y la memoria: un estudio a través del tiempo de la Comunidad kolla de Finca Santiago. *Corpus* 9: 1-23.
<http://dx.doi.org/10.4000/corpusarchivos.2963>
- ZARDINI, E. M. & M. L. POCHETTINO. 1983. Resultados de un viaje etnobotánico al norte de Salta (Argentina). *IDIA*: 108-121.

