



Garufi Aglamisis, Jorge Alberto. *Alimentos, saberes y sabores. Pequeño Atlas del Patrimonio Gastronómico del noroeste argentino*. Santiago del Estero, EDUNSE Universidad Nacional de Santiago del Estero, 2016.

Jorge Garufi nos invita a efectuar un recorrido por el Noroeste Argentino (NOA), a través de su patrimonio gastronómico, buscando ir más allá de los lugares comunes. La intención explícita del autor es aportar un diario de viajes dirigido no solo a los amantes del buen comer, sino a todo aquel que se interese en conocer la región desde sus comidas y comer.

En el libro el autor plasma la complejidad y riqueza de la cultura gastronómica del Noroeste Argentino. En esta región convergen desde hace siglos los caminos que unen a la América Andina con otras regiones, como las tierras guaraníes y la región pampeana. Aquí las culturas precolombinas andinas y de las llanuras se encontraron y mestizaron con distintas culturas inmigrantes, las cuales hicieron sus aportes en distintas etapas históricas; son procesos de mestización cultural evidenciados a lo largo de toda la obra.

Es una zona que constituye, tal como cita el autor, un mosaico de paisajes y culturas que incluye desde la árida puna hasta la cuña de selva que baja por Jujuy hasta Catamarca, grandes ríos como el Bermejo y el Dulce, verdes y fértiles valles en el norte de Tucumán, imponentes salares como las Salinas Grandes en Salta, montes otrora sin fin en Santiago del Estero y sobrecogedoras sierras y llanos en La Rioja.

Los vínculos con el resto del mundo andino son de tan vieja data que se pierden en la bruma de los tiempos; los tuvieron los indígenas desde siempre, alcanzando su punto culminante cuando pasó a ser parte del incanato. Luego, conquista mediante, los contactos sucedieron a través de las corrientes colonizadoras procedentes del norte y más adelante del

intercambio comercial, especialmente con Lima y Potosí. Ya en la etapa independiente el tráfico humano y de mercancías continuó de la mano de los movimientos migratorios, procedentes principalmente de Bolivia.

A fines del siglo XIX, con el desarrollo de las comunicaciones, el noroeste se abrió definitivamente al resto del país, incrementando la disponibilidad de producciones alimentarias y se intensificó, además, el intercambio alimentario con el exterior. Demográficamente, uno de los fenómenos más relevantes fue la llegada de una importante masa de inmigrantes de origen árabe, quienes realizaron una contribución mayúscula a la gastronomía local. La etimología de los términos que los designan, recopilados y citados con absoluta precisión, dan cuenta de la complejidad de los procesos de mestizaje cultural.

Abordar el patrimonio gastronómico de una región implica considerar sus aspectos materiales e inmateriales, ambos fusionados en una misma realidad: desde las particularidades de los vegetales, animales y minerales, pasando por las herramientas y construcciones generadas específicamente para la transformación y consumo de los alimentos, hasta los saberes y prácticas individuales y colectivas, junto a las representaciones y normas que conforman la cultura local.

Para Garufí, el vasto conglomerado de fenómenos construido en torno a los alimentos y la alimentación da lugar a un entramado de referentes fundamentales para los habitantes de un territorio, capaz de subsumir las dimensiones ambiental y cultural, de propiciar el desarrollo de relevantes tradiciones productivas locales, de marcar las relaciones entre las personas y entre ellas y la naturaleza, entre otros aspectos. Así, el lugar del hecho alimentario en el campo de los referentes territoriales y de los procesos de identificación colectiva posibilita abordar la materia en términos de patrimonio gastronómico.

La obra da cuenta del patrimonio gastronómico como una construcción multidimensional, marcada por la temporalidad y el anclaje en el territorio. Para el autor, patrimonio, procesos de identificación y territorio son conceptos convergentes. Dicha convergencia debe interpretarse en dos sentidos complementarios: orientados tanto hacia el pasado como hacia el futuro, actuando como referencias estáticas, o siendo motores de una dinámica que asume la forma de una transferencia interesada o una creación siempre renovada.

Podemos concluir que recorrer de *Alimentos, saberes y sabores. Atlas del Patrimonio Gastronómico del Noroeste Argentino* nos transporta en el tiempo y en el espacio, nos permite descubrir lo intrincado de las rutas del tiempo y del espacio que confluyen en la construcción dinámica de comidas y comeres de esta apasionante región.

Marcelo Champredonde
Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Buenos Aires, Argentina
champredonde.marcelo@inta.gov.ar