

# Entre comida y baile. El goce corporal en la Fiesta del Haba de Santa Rosa de Tastil (Salta, Argentina)

Between Food and Dancing. The Corporal Pleasure at the Bean Festival in Santa Rosa de Tastil (Salta, Argentina)

*Grit Kirstin Koeltzsch*<sup>1</sup>

## Resumen

El presente trabajo propone analizar la relación entre la comida y los cuerpos en el contexto de una fiesta popular en Santa Rosa de Tastil, provincia de Salta, Argentina. Para ello, relacionaré las expresiones corporales y las emociones alrededor de dinámicas lúdicas, entre el consumo de productos de la región y una fiesta que consta de diversas actividades, donde destacan el baile y las articulaciones corporales. Tales conexiones se abordan desde dos perspectivas: la relación entre comida y cultura, donde el cuerpo juega un papel clave, considerando el enfoque fenomenológico y la antropología de las emociones, junto al concepto de juego, entendiendo que la convivencia y las acciones humanas están penetradas por lo lúdico. Metodológicamente el trabajo incluye el enfoque autoetnográfico mediante la propia participación en la fiesta, reconociendo así las percepciones y vivencias de la investigadora en este contexto. Concluyo que el goce de la comida no depende del grado de su elaboración sino del acto y las circunstancias de su consumición en un contexto social-lúdico que permite el contacto y el goce corporal.

**Palabras clave:** comida, baile, fiesta, cuerpo, emociones.

## Abstract

This paper examines the relationship between food and body in the context of a popular festival in Santa Rosa de Tastil, province of Salta, Argentina. The intention is to relate bodily expressions and emotions with playful dynamics, between the consumption of regional products and a festival with diverse activities, where dance

---

<sup>1</sup> Universidad Nacional de Jujuy, UE-CISOR/CONICET, San Salvador de Jujuy, Argentina, ORCID 0000-0001-9331-0611, [kirstinkoeltzsch@gmail.com](mailto:kirstinkoeltzsch@gmail.com)



and body articulations stand out. The researcher approaches these connections from two perspectives: the relationship between food and culture where the body plays a key role, considering the phenomenological approach and the anthropology of emotions, as well as the concept of the play, considering that coexistence and human actions are penetrated by the play element. Methodologically, the work includes an autoethnographic approach due to the researcher participation herself, recognizing my own perceptions and experiences in this context. The article concludes that the enjoyment of food does not depend on the degree of its elaboration, but on the act and circumstances of its consumption in a social-playful context, that allows bodily contact and pleasure.

**Keywords:** food, dance, festival, body, emotions.

## Introducción

Cada grupo humano se relaciona con cierto tipo de alimentos según su región y sus recursos naturales. Sin embargo, y como bien detectó Mintz, la comida trasciende el mero rol de la nutrición pues conlleva una carga simbólica, y esta es más profunda que la simple alimentación para la sobrevivencia. Si tomamos como ejemplo el lugar que ocupa el arroz en la cultura japonesa, el pan en el occidente y el maíz en muchas culturas nativas americanas, podemos entender que sus sentidos claramente superan cualquier significado nutritivo que la comida misma pueda tener (Mintz, 1996: 29-30), comprendiendo su relación con significados que provienen tanto del grupo humano interno como de influencias externas. Tales fuerzas que actúan sobre el consumo de alimentos involucran factores económicos, políticos y socioculturales, pero también morales (Mintz, 1996).

En el caso aquí analizado, los principales protagonistas alimenticios son el haba (*Vicia faba*) y el choclo (*Zea mays*), en torno a un conjunto de actividades que nos ayudarán a entender cómo la celebración de aquellos alimentos básicos y ancestrales se convierte en una expresión lúdica-festiva con un placer más allá del sabor, la nutrición o el grado de su elaboración. Por tal razón, se puede entender que los alimentos también se asocian con las fiestas, las celebraciones, rituales o cuestiones emocionales al momento de compartirlos con otras personas. De ahí que este trabajo proponga indagar la relación entre la comida y los cuerpos en el contexto de una fiesta popular, la Fiesta Provincial del Haba en Santa Rosa de Tastil, provincia de Salta, Argentina. Tomo en cuenta tanto los estudios sobre la importancia de la comida y bebida en tiempos prehispánicos (Millones, 1987), como el anclaje cultural en las fiestas de la época colonial a la modernidad en el mundo andino (Spedding Pallet, 2004; Cruz, 2010).

Un eje central es el análisis de las expresiones corporales y las emociones alrededor de dinámicas lúdicas, entre el consumo de productos de la región y una fiesta que consta de múltiples actividades, donde destacan el baile, las articulaciones corporales y el goce de alimentos muy simples. Para abordar el tema de la relación entre comida y cultura, con el cuerpo como indicador clave, considero el enfoque fenomenológico y la antropología de las emociones, ya que “la estructura original del propio cuerpo es la habitud primordial, la que condiciona todas las demás acciones” (Merleau Ponty, 1975: 109). En relación a los cuerpos, el punto de partida es el concepto *Körper-Leib* (Lorenz, 2000: 32-33), donde *Leib* abarca la percepción y la experimentación corporal,

y *Körper* refiere a la entidad carnal. Además, considero la confluencia de la percepción corporal transmitida del pasado y la articulación en el presente (Koeltzsch y Cruz, 2020).

En este sentido, prestaré atención a los movimientos, los gestos, las posturas y la interacción en el contexto particular de la fiesta. Y ello no solamente en relación al baile, sino también durante todas las actividades, sobre todo las lúdicas y dancísticas que se realizan en el transcurso de la celebración. Considero aquí la danza como la más humana expresión que transgrede fronteras étnicas-raciales (Dunham, 2005), y el juego en el sentido de Huizinga, como “acción que tiene su fin en sí misma y va acompañada de un sentimiento de tensión y alegría y de la conciencia de ‘ser de otro modo’ que en la vida corriente” (Huizinga, 1972: 46).

Queda claro que las actividades lúdicas tienen lugar en determinados espacios y tiempos, fuera de la vida cotidiana, donde las personas entregan sus cuerpos, donde se articulan emociones y donde accionan libremente. Retomaré dichos rasgos en la descripción etnográfica de la fiesta, pues son de suma importancia para comprender la complejidad de la relación cuerpo-comida-juego.

La investigación se ha llevado a cabo a partir de la hipótesis de que existe una estrecha vinculación entre comida, baile y emociones que los participantes de una fiesta se expresan a través del movimiento corporal y actividades lúdicas. Esto solo es posible en determinadas situaciones festivas donde se permiten expresiones libres y donde se pueden gozar sabores tradicionales en interacción con la comunidad.

En cuanto a la metodología, el estudio es de carácter cualitativo, donde combino diferentes estrategias a partir de un trabajo de campo y la participación en la fiesta en marzo de 2020. Incluye entrevistas espontáneas durante la fiesta, entrevistas semiestructuradas, anotaciones de percepciones propias y la participación observante directa. Parte importante constituye el enfoque autoetnográfico como herramienta metodológica que permite reconocer la intersección entre el *self* y la sociedad (Adams *et al.*, 2015). Sostengo que la autoetnografía es un válido método en la investigación social (Bénard Calva, 2019; Blanco, 2012), lo que significa epistemológicamente que “una vida individual puede dar cuenta de los contextos en los que le toca vivir a esa persona” (Blanco, 2012: 54). Aquí entra en juego que no solamente soy habitante del municipio de Campo Quijano,<sup>2</sup> sino también reconozco el cuerpo como herramienta de investigación considerando la (auto)etnografía como una práctica corporizada —*embodied practice*— donde el cuerpo se convierte en un sitio de producción de conocimiento (Conquergood, 2002). Por esta razón, me sumergí en todas las actividades de la fiesta para poder incluir mis percepciones y vivencias desde la perspectiva autoetnográfica.

El artículo se divide en cinco partes, comenzando con una breve presentación del lugar dentro de la provincia de Salta, Argentina, importante por su larga trayectoria histórica de sociedades complejas desde tiempos preincaicos. Luego describiré la Fiesta Provincial del Haba en relación a sus rasgos generales, los productos locales que se consumen, las actividades lúdicas enfocando en la importancia del acontecimiento festivo. En la tercera parte indagaré sobre la relación

---

2 El paraje de Santa Rosa de Tastil pertenece a la municipalidad de Campo Quijano, departamento Rosario de Lerma, Salta.

comida-juego-baile y cómo se articulan estos componentes durante la fiesta, teniendo en cuenta testimonios y percepciones de los y las visitantes. En el apartado cuatro involucraré mi percepción desde la investigación autoetnográfica corporizada, enfatizando que se trata de la perspectiva del propio cuerpo. Finalmente cierro con algunas reflexiones en torno a la fiesta como generador de placeres destacando la importancia de tener en cuenta los aspectos emocionales. En relación a los alimentos, concluyo que la gente local conoce los productos naturales pero también busca revalorar los mismos, sentir su sabor sin impactar en su elaboración.

### **Santa Rosa de Tastil. Un sitio histórico en las alturas de Salta**

El actual paraje o poblado de Santa Rosa de Tastil se encuentra en el departamento de Rosario de Lerma, provincia de Salta, Argentina, a 3.200 metros sobre el nivel del mar. Geológica y geográficamente pertenece a la Cordillera Oriental. Santa Rosa, como muchos otros parajes de la Quebrada del Toro, se caracteriza por la producción agrícola-ganadera. La producción está destinada mayormente al autoconsumo y a la venta minorista. En el municipio de Campo Quijano pueden encontrarse los fines de semana los vendedores particulares de la Quebrada del Toro que llevan maíz, papas, zapallos, arvejas, habas, queso de cabra, cortes de cordero, frutas de estación, hierbas aromáticas y medicinales para vender en la plaza principal del pueblo, formando parte del patrimonio alimentario del área andina, unos prehispánicos y otros mestizos del periodo colonial. Además, venden productos artesanales, elaborados sobre todo con lana de oveja y llama, y pequeños objetos útiles hechos con la madera del cardón, una especie de cactus endémico en la región.

Santa Rosa de Tastil también es conocido por el famoso sitio arqueológico de Tastil que fue un poblado urbanizado que arqueológicamente corresponde al Periodo Tardío o Desarrollos Regionales del NOA (1.000 a 1.450 d.C.) que funcionó como un centro de integración de agrupaciones humanas que llevaron a cabo diversas actividades en diferentes pisos ecológicos, con la consecuencia de un aumento en la población en este sitio (Vitry, 2005: 7). En el sitio arqueológico se encontraron importantes manifestaciones de arte rupestre, particularmente los petroglifos “La Bailarina” y “Los Danzantes”, analizados por el arqueólogo Rodolfo Raffino, quien los encontró como “una unidad con varias representaciones antropomorfas en supuesta actitud de danza” (Raffino, 1967: 54). La belleza de la supuesta fémina es tal que es un símbolo de la localidad y que da lugar a que se la conozca como “la bailarina de Tastil”. Cerca del poblado de Tastil se construyó una parte del camino inca, desde el sector noroeste del sitio ingresando a la Quebrada de Las Cuevas y hacia la Quebrada del Toro, convirtiéndolo en un importante centro de la ocupación prehispánica (Vitry, 2005), con tal relevancia que, en la actualidad, Tastil forma parte del Qhapaq Ñan-Sistema Vial Andino declarado Patrimonio de la Humanidad (UNESCO) en 2014.

En el presente, el poblado de Santa Rosa de Tastil se ubica al costado, de manera paralela a la Ruta Nacional 51, a aproximadamente 100 kms de la ciudad de Salta. La población se conforma de alrededor de veinte familias (200 habitantes). Como en toda la Quebrada del Toro, la zona está marcada por migraciones humanas y una constante reducción de la población a partir de la segunda mitad del siglo XX. Esto es el resultado de los procesos migratorios hacia los centros urbanos en el departamento de Rosario de Lerma. Las razones son la falta de estructuras

productivas y la desocupación laboral por causa de la privatización del ferrocarril Ramal C-14 (Barbarán y Arias, 2013). Sin embargo, desde los inicios del siglo XXI, las comunidades de la Quebrada del Toro han sido muy activas para recuperar sus derechos y obtener la titularidad comunitaria de las tierras; varias comunidades pidieron personería jurídica. En el caso de Santa Rosa, la comunidad está registrada como perteneciente al pueblo Tastil con el nombre “Comunidad Indígena Originaria Ayllu Valle del Sol del Pueblo Tastil”.<sup>3</sup>

El actual paraje consiste en una calle principal y una pequeña plaza arbolada. Presenta una “arquitectura vernácula de origen andino con viviendas de adobe y piedra, con techos de caña, paja y barro a una o dos aguas (Soria *et al.*, 2019: 11). Santa Rosa alberga varios atractivos, como el Museo del Sitio Arqueológico,<sup>4</sup> una antigua iglesia y viviendas del siglo XIX, donde destaca la arquitectura popular y la conservación de costumbres andinas (Soria *et al.*, 2019: 11). Una de ellas es la fiesta patronal el 31 de agosto, que celebra a Santa Rosa de Lima, en la cual se efectúa la danza del *suri* (ñandú). En esta articulación los hombres se disfrazan como representación del *suri* colocándose plumas en la cabeza, en el cuerpo, brazos y piernas. Los movimientos son enérgicos y a saltos. La danza está influenciada por la tradición cristiana, mas resaltan los elementos de la cosmovisión andina, la representación del cuerpo en el mundo y el entorno natural.<sup>5</sup>

Tal información es interesante, porque contempla la conexión histórica que implica la fiesta del haba, las costumbres, creencias, el conocimiento acerca de los alimentos y los cultivos ancestrales. A todo esto se suma un ambiente festivo en esta particular ocasión, donde se juntan los pobladores de la zona de los diferentes parajes, los habitantes de los pueblos de la Quebrada del Toro y los visitantes del municipio de Campo Quijano o de la ciudad de Salta. Por lo general, y según la época del año, frecuentemente pasan turistas por Santa Rosa de Tastil pero sin quedarse en el poblado, aunque quede sobre una importante ruta turística dentro de la provincia de Salta que es la ruta del “Tren a las Nubes”, ya que el circuito tiene como destino el pueblo de San Antonio de los Cobres sin escalas previas.<sup>6</sup>

---

3 Según INAI (2015), el ID es 66.169. La comunidad está representada por la cacique Juana Evangelina López.

4 En diciembre de 2012 se inauguraron las ampliaciones después de una importante refacción del museo.

5 Para profundizar, véase Roda, HF. (2011) “Hombres emplumados: el ritual de la danza de los samilantes”.

6 Entre los años 2004 y 2013 me desempeñé como guía turística bilingüe conduciendo delegaciones extranjeros al pueblo de San Antaino de los Cobres, el cual es importante por su ubicación en la Puna salteña, y por el Viaducto La Polvorilla, una obra de ingeniería de 63 metros de altura y 225 metros de largo, a 4.200 metros sobre nivel del mar, por donde pasa el famoso “Tren a las Nubes”.

## La Fiesta Provincial del Haba de Santa Rosa de Tastil

Desde hace varios años se realiza la Fiesta Provincial del Haba en Santa Rosa de Tastil, siempre en los inicios de marzo, la época de la cosecha. Podemos decir que el centro del interés está la demostración de la producción de habas en la región, que es de suma importancia, pero también es una manifestación cultural. Se trata de un evento integral, de una jornada completa que no solamente celebra la nueva cosecha de habas, sino es un acontecimiento cultural-festivo que expresa la vinculación de los hábitos alimenticios con la vida cultural que a la vez son el vehículo hacia las emociones, aspecto que trataré en este trabajo etnográfico, siguiendo a Mintz, quien plantea que los hábitos alimenticios pueden servir como vehículos de la emoción adquiriendo un poder sentimental duradero (Mintz, 1996: 69). Ello nos indica la profunda relación entre alimentos/comida y el cuerpo con todas sus emociones, ya que la mayoría de nosotros desarrolla un fuerte sentimiento acerca de lo que comemos, en qué ámbito y con quiénes compartimos comidas.

Cabe mencionar que el cultivo del haba se origina en el Oriente Próximo, extendiéndose pronto por toda la cuenca mediterránea, casi desde el mismo comienzo de la agricultura, la edad del Neolítico Temprano (Horque Ferro, 1995: 6). El haba llegó al área andina en los inicios del siglo XVII con los españoles, tal como mucha comida hispanoamericana del presente que tiene su base en los alimentos y cultivos que llegaron con los europeos (Long, 1996: 11). Se incorpora rápidamente gracias a la importante tradición de los cultivos de porotos (*Phaseolus*)<sup>7</sup> en todo Sudamérica, una legumbre de granos parecida al haba (Parodi, 1966). El haba posee un alto contenido de proteínas, hidratos de carbono, vitaminas y sales minerales, y es un alimento importante que puede substituir la carne (Horque Ferro, 1995: 8).

Por lo tanto, los valores nutritivos también juegan un papel. Por ejemplo, un señor que ha sido ganador del concurso de comedores de haba en varias ocasiones fue quien comentó en una conversación espontánea sobre su infancia. Orgullosamente (y nuevamente ganador en la edición del año 2020) contaba<sup>8</sup> que su madre siempre le daba de tomar leche de burra negra y alimentos tradicionales, lo que le hizo ser una persona sana y fuerte, y que no necesita tomar *muña muña*, una hierba considerada afrodisíaca.<sup>9</sup> Siendo de tierras altas, en su caso de la zona del Nevado de Chañi,<sup>10</sup> la leche de burra es un excelente alimento y un recurso popular para equilibrar diversas funciones fisiológicas en el organismo (Vallejo y González, 2014: 17). Desde un enfoque de la etnomedicina podemos entender cómo estos saberes populares se conservan y se incorporan en la cotidianeidad, propiedades que ya se conocen desde el saber popular y que en la actualidad se enlazan con la ciencia. Tanto en España (Vallejo y González, 2014) como en la Argentina se han reconocido sus beneficios, por ejemplo, para personas con alergias, aprovechando las “posibilidades agroecológicas suficientes y óptimas para la producción de leche de burra en particular en áreas áridas o semiáridas y bajo el formato de pequeñas producciones sustentables” (Losinno y Flores, 2019: 93), como es el caso argentino.

---

7 “Poroto es un vocablo sudamericano, derivado del quichua *purutu* que en la Argentina lo aplicamos a varios legumbres del género *Phaseolus*” (Parodi, 1966: 24).

8 Entrevista espontánea, 7 de marzo de 2020.

9 En la creencia popular, los beneficios de la planta están vinculados a aumentar la potencia sexual masculina.

10 Un cerro de 5.896 msnm ubicado en los límites entre Salta y Jujuy.

Para realizar este trabajo, participé en la 13ª edición de la Fiesta del Haba de Santa Rosa el día 7 de marzo de 2020, organizada por la Comisión de Turismo y Artesanos de Santa Rosa de Tastil junto a la municipalidad de Campo Quijano, a la cual pertenece el paraje administrativamente, recibiendo así el apoyo logístico para facilitar el acceso de la población en general. Cabe mencionar que en el día de la fiesta, en la mañana, salen de Campo Quijano colectivos de refuerzo a la frecuencia normal para llevar las personas del pueblo sin propios medios transporte, y así hacer posible la participación en la fiesta. Dichos buses esperan hasta finalizar la fiesta, garantizando el regreso por la tarde/noche. El evento no tiene un horario exacto de cierre, finaliza en parte con el sorteo de los números vendidos en la rifa, alrededor de las 19:00 horas, y de manera definitiva con el baile nocturno.

Oficialmente la fiesta inicia a las nueve de la mañana con la participación de funcionarios de la municipalidad de Campo Quijano. Las actividades se realizan mayormente entre el Museo de Sitio Santa Rosa de Tastil y la iglesia, que es un espacio abierto y arbolado (parecida a una plaza) y rodeado por un tipo de pirca<sup>11</sup> que sirve no solamente para marcar el espacio sino también para sentarse o apoyar los productos en venta. Se abre la Feria de Productos Agropecuarios de la zona y la Feria de los Artesanos para las actividades comerciales realizadas alrededor de esta placita y una pequeña calle lateral (Figura 1).

**Figura 1.** Anuncio oficial de la 13ª Fiesta Provincial del Haba

*Figure 1. Official announcement of the 13th Provincial Bean Festival*



Fuente: página de Facebook de la municipalidad de Campo Quijano. Source: Facebook webpage of the municipality of Campo Quijano.

11 Pirca: pared de piedras.

Hacia el sur se arma un pequeño escenario donde se realizan las actividades artísticas y la modulación general de la fiesta. Cabe destacar que se trata de un escenario “natural”, o sea, no armado con estructuras externas, sino un espacio rodeado por una pirca. En el fondo se coloca un banner de tipo mural pintado a mano que plasma la simbología del lugar, los cerros, los cardones, la caja de copla y la figura emblemática de “la bailarina de Textil”. Luego del discurso oficial de las autoridades municipales inicia el Encuentro de Copleros de diferentes lugares de la provincia de Salta y tocan los primeros músicos, Los Hermanos Flores, un conocido conjunto de música folklórica de Campo Quijano. Al mismo tiempo inician las inscripciones para las competencias de comedores de habas (categoría femenina y masculina) y de choclos (categoría masculina), y de manera ambulante se venden los números para la rifa. De a poco se va llenando el espacio festivo y la comisión organizadora empieza a repartir pequeñas bandejas con habas hervidas y queso de cabra para la degustación (Figura 2).

**Figura 2.** Bandeja de degustación de habas con queso de cabra

*Figure 2. Bean tasting tray with goat cheese*



Fuente/source: Grit K. Koeltzsch, 7 de marzo de 2020.

En la parte de la venta de los productos agropecuarios no solamente se encuentran habas y choclos, sino también cortes de carne de cordero, diferentes frutas (peras y duraznos), nueces, hierbas aromáticas y medicinales de la zona, como muña muña, rica rica y suico. La zona de la feria de todos estos productos es altamente frecuentada, pues la gente busca los alimentos conocidos, los productos frescos de la estación. Los cortes de carne de cordero son codiciados y se agotan a la brevedad. Así como lo comenta una de las vendedoras paradas en la pirca paralela a la calle principal, “la gente viene temprano a buscar la carne y hay poca, así casi no me queda ya”.<sup>12</sup>

Las hierbas medicinales y aromáticas se venden en ramos recién cortados o secos. Cabe mencionar que su uso es muy popular. Suico, o en aymara *soiko*, se usa como condimento o mate medicinal para el dolor de estómago (Villagrán y Castro, 2003: 218). Muña muña es otra especie medicinal andina que proviene de un arbusto silvestre propio de la cordillera de Los Andes. Se toma como infusión y es bueno para el dolor de estómago y el resfrío (Villagrán y Castro, 2003:

12 Entrevista espontánea, 7 de marzo de 2020, a las 10 hrs., en la feria de productos agropecuarios.



250-251). Además, en la región es una hierba reconocida como mágica o afrodisíaca; según las creencias, aumenta la potencia sexual masculina. Por lo general estas hierbas ya secadas se agregan al típico mate argentino. Considerando los saberes, creencias, la variedad de productos de la región y sus múltiples usos, es también un indicio de que las personas en las culturas populares mantienen una estrecha relación con los recursos de cada lugar (Mujica, 2017: 228).

**Figura 3.** Feria de productos agropecuarios  
*Figure 3. Agricultural products fair*



Fuente/source: Grit K. Koeltzsch, 7 de marzo de 2020.

**Figura 4.** Puesto de venta de frutos y hierbas medicinales  
*Figure 4. Stall selling fruits and medicinal herbs*



Fuente/source: Grit K. Koeltzsch, 7 de marzo de 2020.

En la feria (Figuras 3 y 4) también participan artesanos y artesanas que venden diversos artículos de madera, cardón, lana de llama y cuero, entre otros. Se ubican en un pasillo al frente del territorio festivo. Preguntando a una vendedora<sup>13</sup> sobre la importancia de la fiesta, ella contesta que es muy importante para ellos, para poder promover los productos locales y estar en contacto con la comunidad, ya que las ventas con el turismo son cada vez menores. Los grupos grandes de turistas pasan a San Antonio de los Cobres y cuando paran en la vuelta ya no compran muchos productos. Destaca que, más allá de las ventas, le parece lindo estar solamente por la fiesta. Vieniendo de un paraje cerca de Santa Rosa, significa un acontecimiento cultural festivo relevante que se ha establecido en el calendario de la Quebrada del Toro. No solamente espera una venta favorable, sino también momentos de diversión.

Ahora bien, como dice el nombre de la fiesta, todo gira alrededor del haba, una legumbre de alto valor nutricional que se caracteriza por su riqueza en proteína vegetal, los hidratos de carbono, fibra y un bajo contenido en grasas, de leve índice glucémico (Goites, 2008). De todos modos, el

13 Entrevista espontánea, 7 de marzo de 2020, a las 10:30 horas.

verdadero evento es la fiesta en sí, junto con sus múltiples actividades, el encuentro y el goce de la música, el baile y la comida en su manera más simple. Me centraré entonces en los próximos apartados en dicha situación de fiesta, ya que es esta performance la que reiteradamente construye la identidad regional (Veiling, 2007: 27).

### **Comida, juego y baile. Un goce inseparable**

Como he mencionado anteriormente, entre las actividades lúdicas se efectúa el torneo de mote de haba y de choclo. Cerca del mediodía inician los concursos en el espacio del escenario principal. Primero se convocan a los participantes masculinos para la categoría “haba”. Siete varones se posicionan en una mesada armada. Cada uno recibe un plato con diez habas hervidas y los participantes tienen que comerlas de manera más rápida, dejando limpia las cáscaras. Está prohibido manipular las habas en el platillo antes del inicio oficial. El que termina debe levantar la mano. En esta edición tres hombres terminan simultáneamente, lo que lleva a una segunda ronda de comer cinco unidades más. Muy reñido, otra vez no se logra distinguir un ganador y queda un desempate entre dos participantes, en el cual los aplausos del público determinan al ganador. Interesante es observar el entusiasmo, tanto del público como de los concursantes. El premio es dinero en efectivo para el primero y el segundo. El mismo requisito aplica para la categoría femenina, donde compitieron diez mujeres con la misma pasión y seriedad, todas quieren demostrar su habilidad en comer las diez habas. En los minutos previos al inicio las mujeres se observan entre sí, denunciando a aquellas que tratan de abrir con las manos una parte de las habas asignadas.

Se puede observar ciertas características en el sentido de Huizinga, de cómo el juego absorbe a los participantes involucrados y cómo los mismos se entregan completamente a la actividad lúdica con su cuerpo, con pasión y emoción. Nada sucede al azar, al establecer un orden propio para este tiempo del concurso (Huizinga, 1972: 24). Van pasando las diferentes categorías hasta que se concluye con la competencia de comer “choclo” que solamente se celebra con concursantes masculinos. Aquí el desafío es dejar limpio un marlo del choclo. En esta competencia hay un claro ganador, un hombre que se autoidentifica como jujeño, de la provincia vecina (Figura 5).

**Figura 5.** Competencia de comer choclo

*Figure 5. Corn eating competition*



Fuente/source: Grit K. Koeltzsch, 7 de marzo de 2020.

Cabe indagar sobre el significado de tales productos para los pobladores o los visitantes de la fiesta. Pasando las mujeres con bandejas de degustación una y otra vez, se pudo observar con cuántas ganas la gente prueba el queso de cabra, las habas y el choclo en su estado natural, sin elaboraciones gourmet. Preguntando por la importancia de estos productos dice Claudio<sup>14</sup> (57 años):

Sí tiene importancia, la sensación de sentir los sabores de ahí, el consumo de habas y maíz de esta región, y tienen su característica y sabor distintivo que uno va recuperando, por ahí se perdió. El maíz en las culturas de montaña del norte es muy importante. (Entrevista del 18 de junio de 2020)

Queda claro que se trata de alimentos tradicionales que perviven en la memoria y se van redescubriendo sobre todo en relación a lo festivo, al disfrutar la comida en relación a otros aspectos. Aparte de habas y choclo, en el comedor del pueblo se ofrecen empanadas y platos con cordero asado, habas y queso. Para el almuerzo, mucha gente inclusive trajo su propia comida para consumirla en el medio de la fiesta. Queda el haba y el choclo para acompañar; o sea, podemos llamarles representaciones simbólicas en el marco del festival. Reitero que no se trata de un evento culinario donde se pretende demostrar las posibilidades de elaboración o modificación de un producto, sino que destaca el carácter colectivo, la oportunidad de celebrar alimentos, como el haba, para crear historias, prácticas culturales y reforzar los significados culturales de la pertenencia.

En este sentido se puede entender la experiencia de un visitante, sumergiéndose en la fiesta para redescubrir sabores naturales de la región. El participante Claudio, quien vino a la fiesta desde la ciudad de Salta buscando el contacto con los pobladores, experimentó la comida de esta manera:

Las comidas que ofrecían eran sencillas, nada de elaboración. Haba hervida, choclo hervido, por ahí cordero asado que era lo más elaborado que se podía llegar a encontrar, algunas empanadas o humitas, tamales. Creo que lo que se está tendiendo ahora, o no sé, se está tratando de revalorizar que a las comidas no le hace falta tanto elaborar, estamos exigiendo un montón de elaboración, agregarle un montón de cosas, pero perdemos de la vista el sabor natural que tienen. Destaca eso, creo que es redescubrir, en el caso mío, el sabor natural de la tierra, el sabor de los productos originarios de acá y que no hace falta tanto elaborar, sino tiempo preparando tantas cosas y disfrutándolos de otra manera. (Entrevista del 18 de junio de 2020)

Podemos notar no solamente el interés en “redescubrir” sabores naturales o comer productos de la región, sino también encontramos el interés en la conexión humana, creando un vínculo entre los participantes: “estar en contacto con los pobladores de esta zona [...], me gusta conversar con ellos, conocer sus vivencias” (Claudio, entrevista del 18 de junio de 2020). Es de suma importancia ya que las fiestas pueden tener una particular carga comunicativa. Profundiza lazos colectivos, desarrollando sensibilidades acerca del poblador y los productos regionales ancestrales, y

---

14 Nombre cambiado para proteger la identidad del entrevistado.

estimula a su vez la experiencia compartida corporal, teniendo en cuenta que la comida, bebida y el baile también significan involucrar los cuerpos en todo este acto festivo: moverse, olfatear, tocar, saborear, escuchar.

En esta línea de comunicación de saberes entrarían también las copleras y los copleros que actuaron en el inicio de la fiesta. Con suma atención los y las participantes escucharon sus “historias de vida”, las expresiones sobre su identidad, emociones, experiencias y preocupaciones. Dichas articulaciones y la performance cultural configuran el registro histórico de los diferentes grupos, ya que los participantes copleros vinieron de diversos lugares de la provincia de Salta. Utilizan este espacio para reafirmar sus conocimientos, los mitos y sus creencias ancladas en una memoria común. La performance cultural también incluye la música y el baile que acompañaron todas las actividades festivas durante el día. Aquí entra en juego el cuerpo como potente instrumento para analizar la producción cultural, sobre todo en relación a los pueblos y sus expresiones culturales (Ligiéro, 2011).

**Figura 6.** Espacio principal de la fiesta

*Figure 6. Main party space*



Fuente/source: Grit K. Koeltzsch, 7 de marzo de 2020.

En este ambiente se va cristalizando el hecho de que la gente realmente vino a disfrutar de la fiesta en conjunto con otras personas (Figuras 6 y 7). Así podemos interpretar el baile en ronda espontáneo alrededor de una mesa y las conservadoras con la comida y bebida familiar. A la hora de almuerzo se turnan para tocar las diferentes bandas musicales y se armó el baile en el espacio central de la fiesta y en el medio de las mesas. Ello reafirma la fuerza y la necesidad de expresividad colectiva surgiendo desde la propia gente y no por animación desde un moderador o punto en el programa. Los mismos participantes crean este ambiente extracotidiano, como señala Huizinga (1972), un espacio de excesos, de espontaneidad y de celebración cuyo punto de partida es la “simple” haba.

**Figura 7.** Baile en ronda alrededor de una mesa  
*Figure 7. Dance around a table*



Fuente/source: Grit K. Koeltzsch, 7 de marzo de 2020.

Como actividad central durante la fiesta encontramos la música y el baile. Suenan diversos tipos de músicas “para bailar”, como lo denominan los musicólogos, la música folklórica relacionada a la gauchesca, la música boliviana de proyección (saya caporal, tinku), la música andina y la cumbia andina, esta última relacionada al huayno o el carnavalito andino, por eso también denominada “carnavalito tropicalizado” (Sánchez Patzy, 2014: 173-174). Se pueden distinguir danzas en pareja como zamba, chacarera, chamamé, y danzas grupales o individuales como carnavalito, tinku y saya caporal. En esta circunstancia no importa el manejo técnico de alguna de las danzas, sino que la idea central es el movimiento y el goce del baile. No sorprende entonces la formación espontánea de bailar un carnavalito, reconocido por Vega (1936) como danza “rústica” y bailada por la población con raíces indígenas del noroeste del país. Se baila en grupo, mayormente formando parejas dentro del grupo inventando diferentes figuras dentro del baile. La instancia ofrece un amplio espacio para la creatividad, diversión e invención de los y las participantes. A través del carnavalito la gente demuestra también que tiene presente el conocimiento histórico de sus corporalidades y del movimiento andino. Entre las mesas se inicia el carnavalito, lo que constituye uno de los indicadores del significado de la fiesta en relación al goce en conjunto, en sintonía con el consumo de comida y bebida. “La interacción esboza así en el espacio una armonía simbólica que mezcla de manera significativa los gestos, las posturas, los desplazamientos de unos y otros” (Le Breton, 1999: 99).

En relación a los danzantes, cabe mencionar que baila gente de todas las edades, hombres, mujeres, niños. En las imágenes apreciamos los gestos alegres que transmite el estado de ánimo festivo que se mantiene durante todo el día. Reafirmo que la danza y el movimiento corporal desafían la sensibilidad y confronta el cuerpo con otro cuerpo, lo que hace jugar las sensaciones. En acuerdo con Vigarello, “la distensión, el relajamiento y las prácticas de ritmo o de danza, no

son otra cosa que estrategias de un ‘diálogo’ muy particular” (Vigarello, 2017: 201-202). Es lo que se da en esta fiesta popular en conjunto con la comida y el juego. Cuerpos en un diálogo alegre, sensible y espontáneo que evidencian el cuerpo como lugar de placer y goce individual y grupal (Figuras 8 y 9).

**Figura 8.** Carnavalito  
*Figure 8. Carnavalito*



Fuente/source: Grit K. Koeltzsch, 7 de marzo de 2020.

**Figura 9.** Dos mujeres bailando chamamé  
*Figure 9. Two woman dancing chamamé*



Fuente/source: Grit K. Koeltzsch, 7 de marzo de 2020.

### **“El mate cocido de Santa Rosa, el más rico de todos...”: la auto-observación en la Fiesta del Haba**

Como pobladora del Valle de Lerma participo frecuentemente en las fiestas locales. Cabe destacar que provengo de una familia con tradición campesina-eslava por mis abuelos maternos y fui criada en un ambiente que activamente mantuvo la costumbre de cultivar verduras para el consumo doméstico. Conozco lo que implica el trabajo de la tierra, la participación femenina y también el ambiente festivo que acompaña la cultura campesina, a pesar de la adaptación a diferentes sistemas políticos, como es el caso de los territorios de Europa del Este. Así como sostiene Bodnar (1976) acerca de los campesinos eslavos, recurriendo al modelo de Tilly y Scott desde la perspectiva de género, entre los campesinos existe “una continuidad de los valores y comportamientos tradicionales en circunstancias cambiantes” (citado en Bodnar, 1976: 44).

Hace mucho tiempo tenía planificado asistir la Fiesta Provincial de Haba, sin embargo, por una u otra razón siempre algo me ha intervenido; inclusive en algunos años las lluvias de verano lo hicieron imposible, al provocar cortes en tramos de la Ruta Nacional 51, ya que en verano en la Quebrada del Toro a menudo crecen los arroyos y se hace intransitable la vía. Esta vez, en la

13ª edición nada me podía parar. Decidida y preparada, a las ocho de la mañana salgo desde mi domicilio para aprovechar el día y estar a tiempo para la inauguración oficial. Tomé la RN 51, la única ruta que va atravesando la Quebrada del Toro desde Campo Quijano, un camino sinuoso al lado del río Toro con constante subida por el medio de las montañas de la precordillera de los Andes. De a poco se va alcanzando más altura, desde los 1.500 mts de Campo Quijano hasta el pueblo de Santa Rosa a 3.200 mts de altura. Llego como lo he planificado para no perderme nada de la fiesta. Como todos los visitantes, primero paso por la feria de artesanos y de venta de productos agrícolas, comienzo a degustar habas, queso y choclo. Pasando por el escenario principal, me entero que estaban buscando mujeres para el concurso de comer habas. Nunca he participado en un concurso así, pero me animo a anotarme. Conociendo esta legumbre y consumiéndola de vez en cuando, más o menos sabía cómo se come el haba hervida de acuerdo al reglamento del concurso. Así llego a la mesa con otras nueve mujeres, mayormente provenientes de los parajes cerca de Santa Rosa. Siento que es un asunto serio, ya que las mujeres se vigilan entre sí, todas quieren ganar. Momentos antes de iniciar también armo mi estrategia. Igual que las demás estoy ahí involucrada con todo mi cuerpo, y quiero salir de la mejor manera posible de este juego. Me enfrento al desafío. Como se puede notar en la Figura 10, todas las participantes están muy concentradas, cada una con un plato con las diez unidades de haba. Inicio bastante rápido, pero pronto me doy cuenta que no puedo tragar tan fácilmente y tan rápido el “interior” del haba. Es una experiencia interesante, no hay tiempo para saborear ni para masticar mucho. Es diferente, comer para ganar un premio, no para alimentarme o para disfrutar una comida. Nunca me había imaginado una sensación así en relación al comer. Fue una experiencia relevante, personal y metodológicamente, ya que necesitaba experimentarlo. Cabe destacar que, al terminar el plato, en tercer o cuarto lugar en la competencia —aunque esto ya no era tan importante— igual me quedó una sensación del haba en la boca por haber comido todas las unidades seguidas, y finalmente pude disfrutar del sabor. Se suma otro aspecto: tampoco me hubiese imaginado la sensación de la diversión que provoca un acto lúdico como este. Juntar estas impresiones desde mi cuerpo, algo imposible de sentir desde la descripción de un entrevistado, reafirma la importancia de la involucración del cuerpo del investigador; reconocer el cuerpo como sitio de producción de conocimiento, pero también entender que son las percepciones y experiencias las que nos permiten superar las fronteras entre lo que llamamos el conocimiento oficial-objetivo y el conocimiento práctico, corporizado y popular (Conquergood, 2002).

**Figura 10.** Participación en la competencia de comer habas, categoría mujeres

*Figure 10. Participation in the competition of eating beans, category woman*



Fuente/source: Enrique Cruz, 7 de marzo de 2020.

Otro aspecto importante en mi participación fue el baile, no solamente para disfrutarlo como en muchas situaciones, ya que suelo participar en muchas fiestas de la región. Aquí como rol de investigadora quería asumir el compromiso corporal para poder indagar de otra manera, ahora con fines etnográficos. Me sumergí en las actividades dancísticas durante todo el día para sentir cómo me puedo conectar con diferentes personas bailando diferentes ritmos. En este juego de sensaciones destacan dos experiencias. Primero, en relación a la altura y la actividad dancística; sabemos que la altura, como la de Santa Rosa (3.200 msnm) puede causar agotamiento físico o cansancio por la falta de oxígeno. Bailando por un prolongado tiempo sentí cómo sube la frecuencia del pulso cardíaco. El cuerpo lo siente, si bien es como una situación extraordinaria en la cual la emoción y la dinámica festiva apagan dicho cansancio. Parece una especie de éxtasis, “el cuerpo que se hace relato” (Le Breton, 1999: 224) que se sumerge en el baile y nadie puede escapar.

El segundo ejemplo que me impactó fue bailar junto a una joven compañera que conozco de la zona donde vivo cerca de La Silleta (Salta). Poco tiempo antes de la fiesta me había sumado a tomar clases de tinku los sábados a la tarde. Resulta que nos encontramos por casualidad en la fiesta y cuando comienzan a tocar tinku espontáneamente empezamos a bailar juntas. Luego pasaron a la saya caporal, una danza de origen boliviano con rasgos folklóricos, hoy considerada como estilo urbano. En esta danza, la parte de las mujeres/chicas se caracteriza por movimientos pélvicos, elegantes y sensuales. En sintonía de nuestros dos cuerpos y personas de origen muy diferente, nos dio tanto gusto de bailar... y llamamos algo la atención, porque pude sentir las miradas alrededor. Sin embargo, nuestra interacción esbozó una armonía simbólica en el espacio mezclando “de manera significativa los gestos, las posturas, los desplazamientos” (Le Breton, 1999: 99), algo que en ningún baile con una mujer había percibido antes. Quedé sorprendida del potencial y lo que las danzas pueden provocar. Queda evidente que los bailes suceden en circunstancias que generan emociones y que no se pueden repetir de la misma manera, pues generan situaciones únicas. Como reconoce Dunham (2005), en las danzas populares se pueden liberar o crear tensiones emocionales y físicas; es lo que he experimentado en la fiesta. Por otro lado, como mujeres podemos jugar con estos aspectos de la sensualidad y del placer que también forman parte de la vida, y sobre todo de la fiesta (Figura 11).

**Figura 11.** Participando en el baile de carnavalito

*Figure 11. Participating in the carnavalito dance*



Fuente/source: Gabriel Pedraza, 7 de marzo de 2020.



Para concluir mi percepción y reflexión personal, debo admitir que pude sentir los diferentes elementos corporales de la fiesta, desde el juego, la danza y la comida. Me ha despertado el interés en investigar más acerca de los sabores. Pero también noté cómo en un lugar como Santa Rosa la altura, el clima particular y el universo festivo influyen sobre nuestras percepciones. Repasando mis anotaciones del diario de campo me di cuenta de algo particular. En la tarde, los organizadores de la fiesta empezaron a ofrecer mate cocido para el público. Honestamente, no estoy tomando mate cocido muy frecuentemente. Por supuesto en la fiesta acepté la oferta, inclusive fui a buscar un segundo vaso. Luego, y aún con el sabor a mate en la boca, anoté:

Jamás sentí tanto gusto de tomar mate cocido, deben ser las hierbas frescas, el muña muña, el suico y el rica rica, o tal vez es el aire de la montaña, la altura, el día soleado, o simplemente el entusiasmo festivo que me hacen parecer que solamente en Santa Rosa sabe tan rico el mate cocido. Diría que el mate cocido de Santa Rosa es el más rico de todos. (Anotación en el diario de campo, 7 de marzo de 2020)

### **A modo de conclusión**

Santa Rosa de Tastil es un lugar mágico en la precordillera de los Andes en la Argentina y la Fiesta Provincial del Haba resalta esta conjunción donde se entrecruza la historia, la diversidad cultural y la riqueza natural, que incluye mantener los cultivos ancestrales. No se trata de una fiesta gastronómica donde se busca refinar los alimentos o dirigirlos a un estilo “gourmet” como en los restaurantes de alta gama. La esencia de este ambiente es el goce corporal y la fiesta como espacio de experiencia y expresión de lazos colectivos. Tanto los pobladores como las y los visitantes celebran el haba y otros productos naturales ancestrales a partir del anclaje en la memoria corporal. Buscan revalorar sus saberes alrededor de estos alimentos en una fiesta con música, baile, coplas y juegos como articulación cultural. Destaca el factor emotivo, tal como comentaron algunos participantes; todos los detalles les gustaron, hasta la rifa final causó mucha emoción a los ganadores, aunque sea ganarse una bolsa de haba.

A lo largo del texto señalo los diferentes aspectos festivos, la confluencia de comida-juego-baile que genera entusiasmo, euforia y un carácter especial de sentir y expresarse. Es una triada que ha de analizarse en conjunto para acercarnos a comprender el significado de la fiesta. En este sentido debo destacar que como investigadora asumo el compromiso corporal total, como lo he presentado en el relato autoetnográfico, al descubrir e incluir mis percepciones corporales como aporte etnográfico, formando parte del municipio de Campo Quijano al cual pertenece Santa Rosa de Tastil. En relación al cuerpo, queda claro que es el mismo que refleja la vida y que el conocimiento popular se transmite a través de la danza (Koeltzsch, 2019).

Finalmente, cabe mencionar la importancia de indagar sobre los aspectos corporales, siendo la comida y los sabores una parte de nuestras percepciones que se potencian en situaciones festivas, pues el cuerpo se encuentra en una particular situación de desafío sensible. Destaqué el rol del baile como generador de placeres y sensaciones acompañado por el movimiento, independiente

del género o de categorías raciales, ya que el placer y la sensualidad forman parte de la vida, además de que toda la vida social y cultural incluye expresiones no verbales, como la danza. Las expresiones en la fiesta las considero no como la búsqueda moderna de nuevas formas de placer (McMahon, 2006) sino es más bien la continuación de lo que siempre formaba parte de la vida campesina, el goce corporal, la comida, la fiesta y el baile.

## Bibliografía

- Adams, TE.; Holman Jones, S. y Ellis, C. (2015). *Autoethnography*. Nueva York, Oxford University Press.
- Bénard Calva, SM. (2019). *Autoetnografía. Una metodología cualitativa*. Aguascalientes, Universidad Autónoma de Aguascalientes y COLSAN.
- Blanco, M. (2012). "Autoetnografía: una forma narrativa de generación de conocimientos". *Andamios* 9(19): 49-74. DOI <https://doi.org/10.29092/uacm.v9i19.390>
- Barbarán, FR. y Arias, H. (2013) "Migraciones humanas en la Quebrada del Toro (departamento Rosario de Lerma, provincia de Salta, periodo 1947-2001)". *Espacio y Desarrollo* 25: 79-102.
- Bodnar, J. (1976). "Immigration and Modernization: The Case of Slavic Peasants in Industrial America". *Journal of Social History* 10(1): 44-71. DOI <https://doi.org/10.1353/jsh/10.1.44>
- Conquergood, D. (2002). "Performance Studies. Interventions and Radical Research". *The Drama Review* 46: 145-153.
- Cruz, EN. (2010). *Carnavales, fiestas y ferias en el Mundo Andino de la Argentina*. Salta, Purmamarka.
- Dunham, K. (2005). *Kaiso! Writings by and about Katherine Dunham*. Madison, University of Wisconsin Press.
- Goites, E. (2008). *Manual de cultivos para la huerta orgánica familiar*. Buenos Aires, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).
- Horque Ferro, R. (1995). *Cultivo del Haba*. Manual RI N° 01-04. Lima, Instituto Nacional de Investigación Agraria (INIA).
- Huizinga, J. (1972). *Homo ludens*. Madrid, Alianza.
- INAI (2015). *Encuesta de Condiciones de Vida de Familias, Grupos Convivientes y Comunidades Indígenas en la Argentina*. En <https://www.desarrollosocial.gob.ar/wp-content/uploads/2015/12/53-Documento-Encuesta-Comunitaria-INAI.pdf> (consultado 06/09/2021).
- Koeltzsch, GK. (2019). "Cuerpo y Belleza en la danza. Influencias externas e internas sobre el cuerpo danzante". En Cinelli, N. *Apuntes y reflexiones sobre las artes, las historias y las metodologías*. Volumen 3. Santiago de Chile, RIL y Universidad Autónoma de Chile: 125-148. DOI <https://doi.org/10.32457/isbn9789568454494492019-ed1>

- Koeltzsch, GK. y Cruz, EN. (2020). "Reflexiones transdisciplinarias para el estudio del cuerpo y la danza en el periodo colonial. Un caso en el Tucumán (Jujuy, s. XVIII-XIX)". *Latinoamérica. Revista de estudios latinoamericanos*. Ciudad de México, UNAM-CIALC. Aprobado para su publicación.
- Le Breton, D. (1999). *Las pasiones ordinarias. Antropología de las emociones*. Buenos Aires, Nueva Visión.
- Ligiéro, Z. (2011). *Corpo a corpo. Estudo das performances brasileiras*. Río de Janeiro, Garamond.
- Long, J. (1996). *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. Ciudad de México, UNAM.
- Lorenz, M. (2000). *Leibhaftige Vergangenheit. Einführung in die Körpergeschichte*. Tübingen, Diskord.
- Losinno, L. y Flores Bragulat, A. (2019). "Leche de burra en casos de alergia a la leche de vaca en humanos. Un desafío para Argentina". *Revista Científica FAV-UNRC Ab Intus* 3(2): 81-99.
- McMahon, DM. (2006). *Happiness: A History*. Nueva York, Grove Press.
- Merleau Ponty, M. (1975). *Fenomenología de la percepción*. Barcelona, Península.
- Millones, L. (1987). *Historia y poder en los Andes Centrales*. Madrid, Alianza.
- Mintz, SW. (1996). *Tasting Food, Tasting Freedom. Excursions into Eating, Culture, and the Past*. Boston, Beacon Press.
- Mujica, F. (2017). "Cocina y patrimonio alimentario". En Lacoste, P. (coord.). *Patrimonio y desarrollo territorial Región de O'Higgins. Productos típicos alimentarios y artesanales de la Identidad, historia y potencial de desarrollo*. Santiago de Chile, Instituto de Estudios Avanzados IDEA, USACH: 226-238.
- Parodi, LR. (1966). *La agricultura aborígen argentina*. Buenos Aires, EUDEBA.
- Raffino, R. (1967). "Los Petroglifos del 'Abra Romero', Santa Rosa de Tastil". *Anales de Arqueología y Etnología* XXII: 53-76.
- Roda, HF. (2011). "Hombres emplumados: el ritual de la danza de los samilantes". En Garcés, CA. (ed.). *Samilantes, ángeles y enterradores. Estudios de Historia Cultural*. San Salvador de Jujuy, EDIUNJu: 47-92.
- Sánchez Patzy, R. (2014). "Hacia un nuevo panorama sonoro y musical de la Quebrada de Humahuaca y los valles de altura de Jujuy. Reflexiones desde la antropología social". En Cruz, EN. (ed.). *Carnavales, fiestas y ferias en el mundo andino de la Argentina*. San Salvador de Jujuy, Purmamarka: 159-179.
- Soria, SS.; Doña, MG. y Zorrilla, ME. (2019). *Patrimonio arqueológico y desarrollo local: el Museo de Sitio de Tastil y su reactivación museográfica*. Buenos Aires, Subsecretaría de Patrimonio Cultural de la Provincia.

- Spedding Pallet, A. (2004). "Introducción a la sociología de la religión en el contexto andino". En Spedding Pallet, A. *Gracias a Dios y a los achachilas. Ensayos de sociología de la religión en los Andes*. La Paz, ISEAT y Plural: 11-71.
- Vallejo, JR. y González, JA. (2014). "La leche de burra: un recurso terapéutico polivalente en la etnomedicina española". *Medicina Naturista* 8(1): 15-22.
- Vega, C. (1936). *Danzas y canciones argentinas. Teorías e investigaciones*. Buenos Aires, Ricordi.
- Vejling, L. (2007). "La dirección general del Acto Central de la Fiesta Nacional de la Vendimia: entre la originalidad y la tradición". En VV.AA. *Una dramaturgia popular mendocina. Fiesta de la Vendimia. Guiones. Volumen 5*. Mendoza, Culturales de Mendoza: 9-51.
- Vigarelo, G. (2017). *El sentimiento de sí. Historia de la percepción del cuerpo (s.XVI - s.XX)*. Bogotá, Universidad Nacional de Colombia.
- Villagrán, C. y Castro, V. (2003). *Ciencia indígena de los Andes del Norte de Chile*. Santiago de Chile, Universitaria.
- Vitry, C. (2005) "Ocupación Inka en la Quebrada del Toro, Salta, Argentina". *Xama* 15-18: 5-19.

\* \* \*

RECIBIDO: 07/08/2020  
VERSIÓN FINAL RECIBIDA: 29/12/2020  
APROBADO: 04/01/2021  
PUBLICADO: 07/10/2021

