

Un queso *entre otros*.

Sueros, familias y relaciones en los cerros jujeños

*A Cheese among Others.
Whey, Families and Relations in the Hills of Jujuy*

Francisco Pazzarelli

Universidad Nacional de Córdoba y
Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (Conicet)
fpazzarelli@hotmail.com

RESUMEN

En este trabajo indago sobre las relaciones que los *huacheños* establecen entre su producción diaria de quesos y la *vida* de las familias en la comunidad, emplazada entre las regiones de quebrada y puna jujeñas, en Huachichocana, Jujuy, Argentina. Con base en una etnografía de los procesos técnicos del queso, me interesa comprender de qué modos este se involucra en la fabricación y el sostenimiento de las relaciones de parentesco mediante la manipulación diaria y estacional de cuajos, sueros, fermentos y *pancheras*.

Palabras clave: quesos, fermentos, parentesco, Jujuy.

ABSTRACT

In this work I investigate the relationships established by the huacheños between their daily production of cheese and the lives of families in the community, located in quebrada and puna, in Huachichocana, Jujuy, Argentina. Based on an ethnography of cheese-making techniques, I'm interested in understanding the ways in which cheese is involved in the manufacture and maintenance of kinship relations, by means of the daily and seasonal manipulation of curds, whey, yeast and pancheras.

Keywords: cheese, ferments, kinship, Jujuy.

Introducción

En este trabajo me interesa reflexionar sobre la constitución de algunas relaciones familiares en Huachichocana, una pequeña comunidad de los cerros jujeños (provincia de Jujuy, noroeste argentino). Para ello, no obstante, me propongo traer al debate otro conjunto de relaciones que, aunque puedan parecer alejadas de las primeras, se constituyen en torno de las mismas lógicas: las relaciones técnicas de transformación de la leche en queso. Al analizar etnográficamente¹ los vínculos que los huacheños establecen entre la *vida* de las familias en el lugar y su producción diaria de quesos de cabra, intentaré demostrar que las relaciones familiares y las relaciones técnicas de producción del queso habitan una misma red. Es necesario mostrar primero que el lugar que estos procesos técnicos tienen en Huachichocana no puede ser comprendido si el análisis procede en términos utilitaristas, finalistas o incluso metafóricos. Como afirma Latour (2013), “si hay una manera indigna de tratar las técnicas es creer que son medios para alcanzar determinados fines” (216). En este sentido, espero que el acercamiento a estos procesos y exégesis sea un modo de aportar a la discusión sobre el lugar que los sistemas técnicos y de transformación (Latour 2008; Latour y Lemonnier 1994; Lemonnier 1992, 2004) tienen dentro de los esquemas relacionales andinos (Archetti 1992; Arnold y Espejo 2013; Franquemont, Franquemont e Isbell 1992; Lema 2013; Pazzarelli 2010, 2012; Sillar 1996; Tomasi 2011, entre otros).

Si bien las economías de las transformaciones de sustancias comestibles en los Andes han sido abordadas en referencia a algunas comidas especiales o rituales (el mejor ejemplo de ello puede ser la *chicha*), lo cierto es que los quesos

1 El trabajo etnográfico que resume este texto fue desarrollado en distintas estadias durante los meses de noviembre del 2011; agosto y diciembre del 2012; enero-abril, agosto, octubre-diciembre del 2013, y agosto del 2014.

han recibido poca atención². En Huachichocana, sin embargo, la leche no pasa para nada desapercibida y el origen de mis inquietudes puede rastrearse en algunas conversaciones estivales que mantuve durante mi trabajo de campo. En diferentes ocasiones, los huacheños afirmaron que ellos *viven del queso*, algo que podría vincularse a la relevancia económica de su venta, sobre todo en el verano: la leche abunda gracias a los pastos nuevos, las familias dedican mucho tiempo a su elaboración y se organizan viajes semanales a los pueblos cercanos para distribuir y vender la producción. No obstante, al involucrarme cotidianamente en esos procesos comprendí que esa expresión poseía una dimensión relacional que obligaba a reconsiderar esa primera idea y radicalizar lo que ellos me proponían como una de las claves de interpretación de su *vida*. *Vivir del queso* arrastraba otras relaciones que requerían ser analizadas.

Para avanzar sobre estas definiciones primero había que preguntarse qué es *vivir* en la comunidad. Y la respuesta aparecía siempre en la forma de una misma expresión: solamente se vive *en familia*. Tanto las experiencias cotidianas como las formas de reconstrucción histórica del lugar, los modos de organización y decisión en las asambleas o las formas en las que *se pasan* las fiestas, todo se define y se explica en primer lugar por las *familias* y sus relaciones de parentesco (Lema y Pazzarelli 2013).

Familia refiere aquí a un tipo específico de organización de estas relaciones, en el cual las personas se vinculan entre sí al mismo tiempo que con sus animales, lugares y seres del paisaje, bajo una lógica particular que, tanto en Huachichocana como en otras regiones del mundo andino, se denomina *crianza* (Arnold y Yapita 1998; Bugallo y Tomasi 2012; Lema 2013, en prensa; Lema y Pazzarelli 2013; Martínez 1989; Vilca 2009). Ese tipo de lógicas “exprime” relaciones de “carácter forzoso” entre diferentes tipos de seres (humanos y no humanos). Entre otras formas, estos vínculos se materializan en la alimentación, el cuidado y la ayuda e intervención en el crecimiento de otros seres, en una dinámica que define a criadores y criados. Usualmente, son las relaciones establecidas con la Pachamama³ aquellas que mejor demuestran esto: las personas se encuentran vinculadas con la tierra y el paisaje mediante relaciones de comensalidad y ofrecimiento de comidas que deben ser *forzosamente* actualizadas cada año de manera

2 Carter y Mamaní (1989, 119-120) describen brevemente la elaboración del queso y del requesón entre los aymaras de Irpa Chico. Otras referencias breves pueden encontrarse en Vokral (1991, 124-145) para el área del Titicaca. Estos procesos-técnicas son similares entre sí, aunque la operación de cuajado (que este texto analiza) no siempre se constituye en estratégica, de la misma forma en la que la detallo para el caso huacheño.

3 Al igual que en otras regiones andinas, aquí la Pachamama es llamada también *madre*, una madre que *cría* a las personas para *comerlas* al momento de la muerte.

correcta, pues de su buena ejecución depende (entre otras cosas) la prosperidad de los años venideros (Lema 2013, en prensa; Martínez 1989; Vilca 2009). En otras palabras, son relaciones de necesidad mutua, cuyo carácter “forzoso” se revela en la imposibilidad lógica de ser evitadas o canceladas (Martínez 1989, 64): si se cancelaran (si no se da de comer a la Pachamama en agosto, por ejemplo), el riesgo sería de carácter sociocosmológico.

Naturalmente, una definición de este tipo no puede resultar sino en relaciones asimétricas (como las que se dan entre un pastor y sus animales, o entre la *Pacha* y las personas), aunque la implicación siempre es en doble sentido: los cerros crían a las personas y las personas crían a los animales, pero las personas también alimentan a los cerros (de modo que ayudan a criarlos) y los animales alimentan a las personas (de modo que ayudan a criarlas). En otras palabras, y como algunos autores ya señalaron, las crianzas son “mutuas”: todos crían a alguien al tiempo que son criados por alguien (Bugallo y Tomasi 2012; Lema 2013, en prensa; Martínez 1989). *Vivir* en Huachichocana, entonces, es *criar*; y solo se *cría en familia*, entre las familias y a través de ellas.

Estas perspectivas poseen relaciones parciales con aquello que fue definido como *individuo vinculado*⁴, en referencia a algunas relaciones entre parientes en los Andes (Spedding 2008), e incluso a la definición del parentesco como “mutualidad del ser” (“mutuality of being”, Sahlins 2013). Esta *mutualidad* apunta a la posibilidad de vidas intrínsecas a otras vidas⁵ y, para este trabajo, esto permitiría sugerir que una parte de las relaciones que conforman al pastor se encuentra en los animales, en un sentido completamente ametafórico (Pazzarelli 2013, en prensa). De este modo, la relación de *crianza* se definiría como una de pertenencia mutua y parcial entre *criador* y *criados*, por lo menos en cuanto dure la relación (Weismantel 1998).

4 “Este individuo nunca actúa de manera totalmente separada de las personas más cercanas a él o ella, incluso cuando se trata de algo que parece ser un acto solitario, como estudiar o soñar. Si se enferma, esto no se debe solo a su cuerpo o sus acciones (como comer algo inapropiado) sino también es consecuencia de lo que han hecho otras personas (como hacerle renegar). Su curación también depende de cómo ellos lo tratan, no solo en términos de los remedios que le puedan dar, sino de qué le dicen, sobre esos remedios o sobre otras cosas que pasan en su alrededor” (Spedding 2008, 98).

5 “La idea de parentesco en cuestión es la ‘mutualidad del ser’: personas que son intrínsecas a la existencia de otros —en este sentido, ‘persona(s) mutua(s)’, ‘vida en sí misma’, ‘pertenecimiento intersubjetivo’, ‘seres transcorporales’, y así—. Argumento que la ‘mutualidad del ser’ cubriría la variedad de las formas etnográficamente documentadas en las que el parentesco es localmente constituido” (Sahlins 2013, 2). Así, un sistema de parentesco sería un “colector de participaciones intersubjetivas [...] una red de mutualidades del ser” (20, traducción propia).

Pero, ¿de qué forma los quesos se vinculan con este particular modo de constituir *familia*? Para responder esto es preciso primero comprender cómo los huacheños transforman la leche en queso, deteniendo el análisis en las operaciones que definen como indispensables —la del cuajado, por ejemplo— y en cómo las transformaciones se conectan entre sí. Cada una de estas operaciones solo encuentra sentido cuando se la analiza en conexión con otras, cuando se define su “circuito” (Gell 1988, 7) habilitando transformaciones específicas entre etapas (Lemonnier 1992), lo que las vincula a relaciones familiares determinadas: con los animales, con los lugares, con otras familias. En lo que sigue, intentaré mostrar que la operación huacheña de cuajar el queso, condensada en un objeto específico denominado *panchera*, se involucra en esta constitución de *familia*, pues define relaciones técnicas de necesidad mutua, que vinculan de manera *forzosa* a los sueros y a los quesos, pero también a personas, familias y lugares entre sí. En otras palabras, en su constitución como tales, las familias huacheñas deben “pasar por” el queso (Latour 2008, 2013)⁶.

Familias y quesos

Huachichocana es una pequeña *comunidad aborigen*⁷ del departamento Tumbaya (provincia de Jujuy, Argentina), conformada por siete familias que viven de forma permanente en el lugar (unas 35 personas)⁸. Se emplaza en un corredor

6 En su actualización de la propuesta teórica del actor-red, Latour interviene sobre el concepto de “esencia” (antiesencialista por completo, claro) de un modo que es útil para pensar este trabajo: la esencia de una situación sería “el caso de la lista de los demás seres por los cuales conviene pasar para que esa situación dure, se prolongue, se mantenga o se extienda [...]. O, para hablar más filosóficamente, los otros por los que uno debe pasar para devenir o seguir siendo el mismo” (Latour 2013, 54; énfasis en el original).

7 Comunidad Aborigen de Huachichocana es la denominación que recibe desde el 2001, cuando fue reconocida por el Estado argentino, luego de un proceso que involucró la reivindicación de una historia y de una cultura indígena en común por parte de las familias del lugar. Por supuesto, esta definición de *Comunidad* no coincide del todo con las experiencias de vida de estas, lo que es analizado parcialmente en otro lugar (Lema, en prensa; Lema y Pazzarelli 2013). En lo que sigue, utilizo *comunidad*, en minúsculas, para referirme a las experiencias a las que este texto alude, sin adentrar el análisis en la consideración de aquellas fronteras reconocidas por el Estado.

8 El censo oficial alcanza las sesenta personas aproximadamente, pues considera a aquellos familiares que, aunque forman parte de la comunidad, no viven de manera permanente en el lugar. En otro texto argumentamos que estas personas viven *parcialmente* allí (Strathern, en prensa), a través de, por ejemplo, los animales que dejan al cuidado de parientes. Esta situación evita cualquier *ilusión demográfica* que intente reducir las relaciones familiares a las personas que el etnógrafo ve en el campo, o incluso a las *personas en sí*, ya que *familia*

natural donde confluyen una serie de quebradas vinculadas entre sí (entre ellas, la quebrada de Huachichocana), que se conectan hacia *abajo*, en torno de los 2.300 m. s. n. m., con la quebrada de Purmamarca y luego con la de Humahuaca, y hacia *arriba*, con otros parajes de la comunidad ubicados en la región de la puna, a unos 4.100 m. s. n. m. Este corredor es reconocido localmente por haber sido una vía histórica de paso de arrieros, que bajaban para intercambiar y comerciar con sus productos. Actualmente, estos viajes ya casi no existen, aunque los huacheños siguen bajando y subiendo cada vez que necesitan vender o comprar algo —quesos, por ejemplo— (Lema y Pazzarelli 2013). Huachichocana, entonces, no es un pueblo: de su gente se dice que vive en el *cerro* o en el *campo* —dependiendo del lugar de alocución de quien describa (Lema, en prensa)—, en asentamientos dispersos de *casas* y *puestos*, que se articulan en torno a movili-dades estacionales.

La tierra es propiedad de cada familia (o de familias que no viven en el lugar y la arriendan a otras). Por lo tanto, cada una decide el uso de sus espacios productivos considerando cuestiones como las características de sus haciendas. Aquellos aspectos que podríamos llamar comunitarios se expresan, entre otras cosas, en la gestión de recursos que son comunes a todos, como es el caso del agua. Así, además de las atenciones rituales que cada familia ofrece a los seres que habitan en su red de circulaciones espaciales, existen otras, generalmente materializadas en agosto, que reúnen a diferentes familias para, por ejemplo, *dar de comer* al ojo de agua del que todas dependen. En este sentido, las relaciones que se expresan en los *dar de comer* comunitarios y en las fiestas patronales dan cuenta del particular agenciamiento del espacio y del alcance de las relaciones familiares en tanto redes de pertenencia mutua. La misma red por la cual circulan los flujos de suero de los que este trabajo se ocupa.

Como muchas otras comunidades de la región, los huacheños poseen una economía agrícola-pastoril, representada en cultivos de maíz, papas, habas y alfalfa (junto a otros, repartidos diferencialmente según las condiciones de cada uno de los microclimas). Poseen también *haciendas*⁹ fundamentalmente de cabras y ovejas (aunque también algunas llamas, vacas y chanchos). Los animales son muy importantes para los huacheños, en especial para las mujeres, quienes no dudan en clasificarse a sí mismas como pastoras, una afirmación que viene acompañada, generalmente, de una cantidad de referencias afectivas dirigidas

se revela como una composición (Latour 2008) que no solo está conformada por humanos (Lema y Pazzarelli 2013).

9 *Hacienda* refiere, en este caso, al conjunto de animales que una familia posee y pastorea.

a las *hacienditas* (incluso, buena parte de la producción agrícola de la alfafa, por ejemplo, tiene como destino la alimentación de los animales). Si bien todos los miembros de la familia pueden participar en el manejo de los animales (y muchos de ellos poseen cabras y ovejas), la responsabilidad diaria es femenina: son las pastoras quienes deciden los destinos cotidianos de las haciendas y las que velan por su cuidado (Bugallo y Tomasi 2012). “Ellas me dan todo”, suele decir una pastora de sus cabras y ovejas. Y eso incluye, claro, al queso.

Los huacheños son reconocidos, a nivel local, por ser buenos (excelentes) queseros, y su producción se comercializa en pueblos cercanos o en la ciudad capital. En términos económicos, la venta de quesos supone la posibilidad de contar con buenos ingresos monetarios, sobre todo durante el verano; sin embargo, se hacen y venden quesos durante todo el año.

Hacer los quesos

La expresión *hacer los quesos* refiere a la coreografía cotidiana con la cual se logran los quesos de molde, llamados simplemente *quesos*, que se venden en los pueblos o ciudades, generalmente frescos. También se elabora *requesón*¹⁰, un derivado de aquellos que, aunque puede venderse, casi siempre se destina al consumo familiar junto con una parte del *queso*. Dicha coreografía se expresa en una cadena que articula operaciones como *sacar la leche, colar, congelar, revolver, asentar, apretar, salar, lavar y orillar*.

Cada mañana, las personas se dirigen a los corrales para *sacar la leche*. En el verano, cuando esta abunda, se requiere que esta tarea sea conducida por un pastor o una pastora en compañía de sus hijos. Estos ayudan ordeñando, cuando pueden, o *pillando* a los animales lecheros y quitando los *morrales*¹¹ a los cabritos y carneritos cuando sus madres ya han sido ordeñadas para que entonces mamen. La leche se acumula en tachos, generalmente de diez o veinte litros, que se

10 El *requesón* se elabora hirviendo de manera controlada el suero que resulta de la producción de quesos de molde. Una vez que hierve tres veces, se deja reposar hasta el día siguiente, cuando se cuela y se deja estacionar por unas horas antes de comerlo.

11 Piezas de tela atadas a las bocas de las crías para que no mamen de sus madres antes de que estas sean ordeñadas. De lo contrario, se dice que las *secan* y que luego no habrá leche para los quesos.

apoyan sobre los muros de piedra, o *pircas*, de los corrales. Usualmente, el ordeño mezcla grandes proporciones de leche de cabra con algo de leche de oveja¹².

De vuelta en la casa, sobre tachos de grandes dimensiones se pone un *colador* de tela y allí se vierte toda la producción de la mañana, cuidando de no salpicar afuera y de que las impurezas queden atrapadas en los cedazos.

Una vez *colada* la leche, el quesero o quesera procura la *panchera*, que suele encontrarse en la misma habitación. Para aquel que nunca vio una *panchera*, esta puede resultar un poco extraña: generalmente, es una olla llena de un líquido blanquecino (suero) en donde flota una suerte de glándula animal, que en realidad es el cuarto estómago de las cabras. A todo ese conjunto se lo llama *panchera* y su suero es incorporado al tacho de las leches pasándolo por el mismo colador de estas. Este procedimiento es indispensable para que la leche cuaje y sobre él discurriré a lo largo de todo este trabajo. Una vez hecho esto, se agrega un poco de agua caliente a la mezcla, se revuelve el contenido con una cuchara y se lo deja reposar para que cuaje o *congele*. Mientras ocurre este proceso, que puede demorar una hora, la familia se dedica a otras tareas.

Cuando el preparado *congela*, se lo *asienta* con las manos; es decir, se separa lentamente y con paciencia el suero líquido de la cuajada, empujando esta hacia el fondo del recipiente. Una vez reunida la cuajada en el fondo, se la pone por partes en *cinchones*, unos moldes de entre 15 y 20 cm de diámetro y 3 a 5 cm de altura, fabricados con hojas trenzadas de *cortadera*¹³. Allí se la *apreta* con las manos hasta lograr que exude todo el suero que todavía contiene.

La tarea de *apretar* es luego continuada mediante rocas de caras planas elegidas especialmente para esta labor, que permiten que el queso adopte su forma final: todos los moldes llenos de cuajada se ponen entre estas rocas, alternados y apilados. Quesos y piedras reposan hasta el día siguiente, cuando aquellos son retirados y ya están listos para comer o ser almacenados¹⁴. Parte del suero que

12 En general, el *queso de cabra* incorpora una mezcla de leches de cabra y oveja, aunque de las primeras en mayores proporciones; no obstante, nunca se hace alusión a esta mezcla al nombrar los quesos, sea durante el consumo o al momento de su comercialización. Esta mezcla puede realizarse directamente en el corral (ordeñando en un mismo recipiente a diferentes animales) o bien al momento de *colar* la leche (ordeñando en diferentes recipientes, pero filtrando en el mismo). Igualmente, cuando se habla de *las cabras* también se hace referencia, metonímicamente, a toda la *hacienda*, aunque incluya ovejas.

13 Para confeccionar los *cinchones*, se trenzan hojas de *Cortaderia* sp. (Lema, comunicación personal), previamente escogidas, recortadas y humedecidas en agua.

14 Además de los consumos que las personas hacen del queso y sus derivados, solo registré dos vinculados a otros tipos de *seres*: por un lado, el queso como una de las *comidas* ofrecidas a las *almas* durante la celebración de Todos los Santos (2 de noviembre); por otro, el suero que se les ofrece a los animales para que vuelvan a dar leche (y que en ciertas ocasiones se entiende también como una *ofrenda* al corral).

se genera luego de apretar la cuajada (y que es recogido en otro balde, pues nada puede caer al piso¹⁵), se utiliza para alimentar la *panchera* y dejarla lista para el día siguiente. El resto del suero exudado suele llevarse al corral como alimento para los animales antes de sacarlos a pastar. Se dice que, de esa manera, las cabras volverán a dar leche.

Casi siempre hay algún encargado en la familia para hacer este trabajo todos los días: el que tiene *mano* y cuyos quesos son mejores. No obstante, cualquier miembro de la familia puede hacerse cargo de la tarea en caso de ser necesario. Y aunque existe una tendencia a que sean las mujeres quienes lo hagan, no vi una distinción de género marcada en estas actividades; incluso, hay queseros varones reconocidos por su tarea. Los niños, por su parte, participan como observadores, tanto en el corral como en las casas, ayudan ocasionalmente con alguna actividad, se involucran y aprenden progresivamente a llevar adelante el proceso.

En esta coreografía, existe una etapa que es clasificada localmente como imprescindible: la que permite que la leche cuaje o *congele* a partir de la incorporación del suero de la *panchera*. Atendiendo al ya mencionado carácter de “circuito” (Gell 1988) de los procesos técnicos, el *hacer quesos* huacheño permite afirmar que el cuajado con *pancheras* es una de aquellas operaciones “estratégicas” que no pueden ser retrasadas, canceladas o reemplazadas sin afectar con ello el proceso entero y sus resultados esperados (Lemonnier 1992, 22-24). Esta idea permite destacar algo que los huacheños señalan como importante y ayuda a poner el foco en la intensidad de esta operación, que deriva de la cantidad de relaciones (culinarias y familiares, como veremos) que “pasan por” las *pancheras* y su cuajado. Para abordar esta intensidad, propongo recorrer los ciclos vitales de las *pancheras*: en primer lugar, porque estos objetos tienen una particular historia de conformación; en segundo lugar, porque se mueven y se multiplican de formas específicas dentro de cada familia; y en tercer lugar, porque vinculan a diferentes familias entre sí.

Pancheras

Localmente, el término *panchera* nomina varias cosas. Primero, es una *parte del estómago* o *vesícula* de cabras y ovejas, que se obtiene al momento del desuelle

15 En general, ningún tipo de comida debe caer al piso porque *se va la suerte*; si alguien llega a pisarla por accidente, se dice: “No vamos a tener comida para el año”.

de los animales¹⁶. Cuando la *panchera* es extraída, es sometida a un proceso de deshidratación que puede comenzar de inmediato o bien uno o dos días después¹⁷. Después de ser vaciada y enjuagada con agua, es rellena con sal molida bien gruesa y puesta a secar (en las afueras de las casas o dentro de estas), sin sol directo, durante unos meses; mientras más seca, mejor ayudará a cuajar¹⁸. Al momento de usarla, tras retirar la sal de su interior, se pone en un recipiente lleno de suero (una olla o botella con tapa), en donde generalmente acompañará o reemplazará a una *vesícula* anterior. Allí se encuentra el segundo sentido del término.

Una vez incorporada la *vesícula* al recipiente que contiene el suero, todo este conjunto puede ser llamado *panchera*: botella u olla, suero y *vesícula*. En lo que sigue, entonces, utilizaré *panchera* para referirme a este conjunto, mientras que con *vesícula* señalaré solamente la *parte de panza*. Así constituida, en el segundo sentido del término, la *panchera* se revela como un *híbrido* conformado por: objetos contenedores de larga duración (ollas, botellas), que raramente se reemplazan; *vesículas* de duración media, de origen animal, que se reemplazan cada cierta cantidad de meses, y sueros originados en procesos de cuajado previos, de duración corta, que se deben reemplazar casi diariamente —en caso contrario, la *panchera se pasa* y luego no cuaja bien la leche¹⁹—. En este análisis, *vesícula* y suero se revelarán como las porciones más importantes de dicho híbrido, y en las diferentes temporalidades que anudan se encuentra el primero de los aspectos que me interesa resaltar.

Como mencioné, después de que la *panchera* se vacía de su suero *madurado* (o de gran parte de este), vuelve a ser alimentada con el suero generado en el nuevo cuajado, que servirá para catalizar el proceso al día siguiente. Allí existe una conjunción de dos transformaciones importantes: la *maduración* del suero

16 En términos veterinarios, corresponde al denominado cuarto estómago (abomaso) de los rumiantes.

17 Esta deshidratación se incluye dentro de un complejo proceso de secado de diferentes partes de los animales luego del desuelle, el cual contempla las carnes y los huesos, la vesícula biliar o hiel, el cuero, los contenidos de los estómagos y de los intestinos y los estómagos mismos.

18 Se dice que el tiempo óptimo del proceso de secado es de unos seis meses (puede extenderse hasta un año, según preferencia de las personas), aunque en situación de necesidad la *vesícula* puede utilizarse antes.

19 Casi todos los queseros que conozco sostienen esto. Sin embargo, una de las queseras más ancianas (reconocida, entre otras cosas, por su excelente *mano*) usa un sistema diferente. Según la época del año, utiliza entre dos y cuatro *pancheras* que alimenta secuencialmente. Por ejemplo, hoy cuajará la leche con el suero de una *panchera* alimentada cuatro días atrás, y así sucesivamente. Este método, que sería reprobado por algunos, señala un ajustado manejo de los procesos de fermentación que en ningún caso *se pasan* (y constituye también una suerte de secreto quesero a cuya explicación, obviamente, no accedí).

y el *congelado* de la leche —*madurar* y fermentar (o *jermentar*) son sinónimos; también la chicha *madura*—. Esa relación *madurar-congelar* es la que define a la *panchera* como imprescindible para traer a la vida al queso, y los queseros ponen mucho énfasis en señalar que el proceso debe *unir* a las diferentes leches entre sí (cabra y oveja) con el suero madurado, para poder formar un queso homogéneo. En ocasiones, incluso, luego de incorporar el suero, se traza una cruz sobre la leche para propiciar un buen cuajado, una buena *unión* (un gesto que también se replica durante la conducción de otros procesos culinarios que se desea resulten positivos).

Esa relación *madurar-congelar* también tiene otro desdoblamiento, pues supone que el suero de un queso es el que hace posible cuajar otro al día siguiente. De esta forma, la *panchera* permite desencadenar procesos *hacia adelante* (en la leche del día de mañana), pero solo porque se encuentran atados *hacia atrás* con procesos anteriores (de los cuajados de la leche pasados)²⁰. Ninguno de estos procesos (ni quesos) pueden ser comprendidos en sí mismos, sino que deben ser abordados como parte de un *entre*: los quesos de hoy se encuentran *entre* los de ayer y los de mañana, y es esa relación la que los hace posibles. Un queso no nace de la nada, precisa de otro antes de él. En otras palabras, estas vinculaciones son significativas porque sugieren que gracias a tan particular conexión todos los procesos del queso se encuentran relacionados entre sí; y es esta articulación de carácter “forzoso”, catalizada por la *panchera*, la que enfatiza la indispensabilidad del proceso, tal y como se lo ejecuta localmente.

Ahora bien, que existen otros modos de cuajar la leche es algo que los huachecoños tienen bien presente: con alcohol, con *pastillas* o con suero comprado. Sin embargo, ninguno de ellos es elegido para reemplazar a las *pancheras*, que siguen concentrando en ellas la intensidad que poseen como operación estratégica. En lo que sigue, intentaré mostrar por qué.

Una última consideración tiene que ver con la importancia de los animales. Como mencioné, es común escuchar la frase *las cabras nos dan todo*, entre lo que se cuentan la leche y, por supuesto, las *vesículas*. Además, la leche de cabras y ovejas se cuaja, generalmente, con *pancheras* que provienen de los mismos

20 Las *pancheras* se componen de *vesículas* secas y sueros de leches que ya han cuajado. Por un lado, se trata de productos que han atravesado por dos tipos de procesos importantes a nivel local: deshidratado (y salado), en el primer caso; cuajado/fermentado, en el segundo. Están “cocidos”. Por otro lado, la mezcla de ambos permite cuajar leche fresca, recién ordeñada; *cruda*, podríamos decir. Esta relación cocido-crudo tiene resonancia con el par deshidratación-fermentación que, localmente, también se registra en la producción de la chicha de maíz. Por último, la relación entre deshidratación y “fertilidad” (la mejor *panchera* es la más seca) también se registra en otras situaciones del lugar (las mejores semillas son las más secas y el mejor guano es el que más deshidratado está, por ejemplo) e incluso en otras regiones de los Andes (Pazzarelli 2010).

animales²¹. Por ende, tanto el origen como el destino de los procesos catalizados por *vesículas* y sueros están atados siempre a la misma *hacienda* (o al mismo tipo de *hacienda*). Esto, que es un aspecto central de la constitución de las *pancheras* como híbridos, permite sugerir que los procesos del queso no solo se ubican *entre* otros procesos, sino que se encuentran también *entre* la relación de las personas con sus animales; es decir, *entre* las relaciones de *crianza*. Tal vez por eso las *pancheras*, como se detalla en lo que sigue, se mueven, crecen y decrecen, igual que las *haciendas*.

Entre lugares

La movilidad estacional que caracteriza a las familias de Huachichocana se encuentra en relación con los movimientos y necesidades de pasturas y agua de las *haciendas*, organizadas en el marco de un sistema de *casas* y *puestos* que se ocupan, diferencial y secuencialmente, a lo largo del año.

Brevemente, podemos decir que las *casas* constituyen las residencias oficiales de la familia, aunque no sean ocupadas durante la mayor parte del año. En ellas se combina el trabajo agrícola (allí suelen estar las *chacras*, los *sembraderos* y los *alfares*) con el pastoril, y se *pasan* las fiestas patronales-familiares, entre otras cosas. Cada familia tiene una *casa*. Los *puestos*, en cambio, pueden ser muchos: son espacios que se ocupan de forma estacional, se encuentran en relación estrecha con el manejo de las *haciendas* (búsqueda de pastos y agua) y no siempre implican el traslado de toda la familia (en ocasiones solo una pastora acompaña a los animales).

Estos movimientos se encuentran asociados a la historia de conformación de las diferentes familias, algunas de las cuales cuentan con más espacios productivos que otras. Las posesiones de cada unidad familiar resumen historias particulares de movilidades estacionales vinculadas a crecimientos y disminuciones de las *haciendas*, compra y venta de tierras, arriendos o herencias. Eso significa que cada familia tiene relaciones específicas con el territorio que ocupa, con las circulaciones que se establecen en este, y *cría* y sostiene relaciones con seres del *paisaje* (cerros mineros, ojos de agua, cuevas) a los que otras familias quizá no tienen acceso. Cada familia, entonces, al recorrer anual y estacionalmente sus lugares, actualiza la red de crianzas específica en la que se encuentra

21 La leche también puede *congelar* con *vesículas* de llama o de vaca, pero no es muy usual. Estas últimas, al ser más grandes, duran más (aunque no hay muchas vacas en la comunidad y deben conseguirse en las carnicerías de los pueblos).

involucrada y que la define como tal (Lema, en prensa; Lema y Pazzarelli 2013; Vilca 2009).

La estacionalidad a la que nos referimos señala la existencia de *puestos de verano* (de noviembre-diciembre a febrero-marzo, aproximadamente) y *puestos de invierno* (el resto del año) que distinguen las épocas secas y húmedas, respectivamente. Aunque existen ciertos patrones, el movimiento estacional es decidido en función de las lluvias anuales y de los gustos y “decisiones” de los animales. De año en año, puede variar en recorrido y duración de las estadías (desde una semana hasta dos meses). Algunas familias cuentan con muchos *puestos* (ubicados en sectores de diferente altitud y con distintas condiciones ambientales) y tienen ciclos de movimientos y mudanzas mucho más dinámicos que otras.

Como sugieren algunos autores, entender las articulaciones que existen entre estos diferentes tipos de residencias es indispensable para comprender las relaciones locales (para un ejemplo de la puna jujeña, ver Tomasi 2011). Por un lado, porque cada uno de estos espacios articula actividades que son ejecutadas, en algunas ocasiones, por diferentes integrantes de las familias; por otro, porque cada espacio posee coreografías cotidianas específicas (dependientes del tipo de residencia ocupada, la cantidad de personas involucradas, la estación, etc.); finalmente, porque el movimiento sugiere que las familias residen de manera distribuida en el territorio, de modo que articulan una suerte de red cuyos nodos se activan de manera diferencial a lo largo de un ciclo anual cada vez que una familia decide moverse. Y mudarse a un *puesto* o volver a la *casa* con los animales supone también mover una serie de enseres y objetos útiles para la vida cotidiana. Entre ellos, las *pancheras*.

Las *pancheras* se mueven junto con las personas, sea para llegar a un *puesto de verano* y habilitar las enormes transformaciones de la leche en queso, sea para llegar a un *puesto de invierno* y continuar con la producción limitada de aquel. Por un lado, esto significa que los quesos de un lugar se encuentran conectados *hacia atrás* con los quesos de otro lugar (en virtud de los sueros que viajan de un espacio a otro), mientras que los nuevos sueros desencadenarán procesos *hacia adelante* en otros espacios. Es decir, cuando las personas trasladan las *pancheras* habilitan un flujo de sueros que, instalado *entre un hacia adelante* y un *hacia atrás*, ayuda a crear relaciones de *necesidad mutua* entre los lugares. En otras palabras, un *puesto de verano* “necesita” de las transformaciones que se produjeron en un *puesto de invierno* para que se pueda cuajar la leche. Del mismo modo en que las familias no pueden comprenderse por fuera de sus redes de circulaciones estacionales (Tomasi 2011), ningún lugar (un *puesto*, una *casa*) puede ser comprendido sino en la relación con otros: cada lugar está *entre otros*. Como los quesos.

Así, las *pancheras* no son sino otra forma en la que estas diferencias se producen, con lo cual habilitan las distintas intensidades que se desatan cuando los procesos son conducidos en uno u otro lugar. Como dijimos, si por *intensidades* se entiende la cantidad de relaciones que *pasan por* las *pancheras*, serán diferentes si hablamos de una *casa* o de un *puesto*, o si nos referimos al verano o al invierno. Al moverse de un lado a otro, una *panchera* no solo *conecta* lugares, sino que moviliza relaciones de transformación que, iniciadas en un lugar (en los quesos de una *casa*, por ejemplo), se desarrollan en otro (en los quesos de un *puesto*). Estos movimientos habilitan un particular agenciamiento del espacio, que supone su uso y ocupación discontinuos, aunque articulados. Puedo señalar aquí algunas particularidades de estas coreografías cotidianas del *hacer los quesos*.

En primer lugar, las *pancheras* reclaman diferentes tipos de atenciones según el *puesto* en donde se encuentren. El frío no es buen amigo de las fermentaciones, así que, en el caso de residencias ubicadas en las alturas u ocupadas durante el invierno, las *pancheras* son puestas al sol o junto a los fogones en las cocinas, para que alcancen el punto de *maduración*. Por el contrario, son alejadas de cualquier fuente de calor durante el verano para que no fermenten de más, se *pasen* y arruinen los quesos. Se trata de cuidados precisos que permiten manipular y graduar los procesos de fermentación²², y que suponen el despliegue de coreografías espaciales particulares en cada tipo de residencia y estación.

En segundo lugar, los *puestos de verano* brindan la posibilidad de contar con más litros de leche, que se traduce en más quesos y procesos de producción más intensos. Así, mientras en las épocas secas o de amamantamiento de crías las familias producen uno o dos quesos por día, ese número puede elevarse a cincuenta semanales durante la época húmeda, e incluso llegar hasta los noventa en años de buenas lluvias. *Hacer quesos* durante esas épocas consume la mayor parte del día, de modo que extiende en varias horas tanto los procesos de ordeño como los de cuajado y *apretado*: las despensas se llenan de quesos, el olor a suero está en todos lados y los viajes semanales para venderlos en los pueblos se transforman en verdaderas caravanas de hasta siete burros con sus alforjas repletas.

Esta amplificación de los procesos y de la cantidad de leche disponible no puede menos que reclamar una cosa: más suero. Y al ser la *panchera* un híbrido tan complejo, cuyos elementos no pueden hacer cuajar por separado, la única forma de contar con más suero útil es tener otra *panchera*. Pero, así como solamente se puede obtener una cabra de otra, una *panchera* solo nace de otra.

22 Estos cuidados encuentran muchas similitudes con aquellos dedicados a los fermentos y objetos vinculados con la producción de chicha de maíz. Para manejos similares de los procesos de fermentación del queso, ver Carter y Mamaní (1989, 120).

Para lograr esto, se puede aumentar progresivamente el suero con el que se alimenta diariamente a la *panchera*, agregando más *vesículas* al recipiente y separando, luego de unos días, los contenidos: dos *pancheras* a partir de ese momento, con el doble de suero. Otra posibilidad es la de poner una *vesícula* en un nuevo recipiente con el suero de una *panchera* anterior²³. Nunca encontré a nadie que no lo hiciera así: aunque se puede cuajar con otros elementos (alcohol o *pastillas*), todos los queseros insisten en la necesidad de hacer crecer y multiplicar las *pancheras* durante el verano²⁴.

Como se prevé, estos crecimientos o duplicaciones de sueros se dan en las residencias ocupadas durante el verano, por lo cual es usual que cuando una familia se muda, luego de haber pasado el invierno en otra residencia, lleve consigo su *panchera*, sabiendo que se multiplicará en el nuevo destino apenas comiencen las lluvias. Allí los pastos serán abundantes, la leche fluirá en cantidad y las crías ya serán lo suficientemente grandes para no depender tanto de sus madres. Del mismo modo, todo ello volverá a reducirse cuando la leche y las lluvias disminuyan: de dos o más *pancheras* se pasará nuevamente a una. Existen ocasiones, raras sin embargo, en las que la escasez de leche amenaza la producción misma de quesos y, consecuentemente, la existencia y el mantenimiento de las *pancheras*.

Entre familias

La cantidad de leche disponible depende del tipo de *hacienda* que cada familia maneja —el cual varía en cantidad de animales, proporciones entre ovejas y cabras, e incluso razas²⁵—. Y de ello también depende la posibilidad de que los cuajados disminuyan.

-
- 23 No he visto *pancheras* que cuenten con más de uno o dos litros de suero, que parece ser la cantidad apropiada para que interactúe con una, dos o tres *vesículas*, al tiempo que puede ser guardada en un recipiente fácilmente transportable (una botella plástica).
- 24 Cuentan que unos treinta años atrás, cuando las *haciendas* eran mayores, la cantidad de leche era tal que las *pancheras* no alcanzaban para cuajar todo. Había que recurrir entonces al auxilio del alcohol, como último recurso, aun a sabiendas de que los quesos serían menos sabrosos y de texturas más extrañas. Estas historias me fueron relatadas por una pastora y señalan un uso de *emergencia* del alcohol, que no supone el reemplazo de los sueros familiares, sino una suerte de ayuda al trabajo de estos.
- 25 El tamaño de las *haciendas* viene disminuyendo con los años debido, fundamentalmente, a la progresiva migración de personas y familias, de modo que cada vez hay menos pastores. Actualmente, la mayor *hacienda* cuenta con unos trescientos animales (antes podían alcanzar más de mil, entre cabras y ovejas), algunos de los cuales pertenecen a parientes que los dejan al cuidado de otros. Además, los diferentes tipos de *mejoramientos de razas*

Cuando un huacheño dice “No estoy haciendo quesos”, es muy probable que se refiera a que la leche de su *hacienda* ha disminuido tanto que no está produciendo quesos para vender. En esos momentos, solamente se consigue producir quesos pequeños (uno al día, generalmente), de baja calidad (a veces poco apetecibles), que en el mejor de los casos aseguran un consumo restringido dentro de la familia. Esta situación puede extenderse durante varias semanas en el caso de las *haciendas* pequeñas o en años de lluvias escasas. Sin embargo, producir un queso por día, más que una forma de aprovechar la poca leche de la que se dispone y de no dejar a la familia sin el queso diario, es un modo de mantener los flujos de suero: *estamos haciendo unito nomás, como para mantener la panchera*.

Como describí anteriormente, la *panchera* está constituida por objetos y sustancias de diferente *duración*, que no pueden cuajar la leche por separado. Si una familia decidiera no hacer quesos y utilizar la poca leche invernal para otra cosa, se quedaría sin *panchera* útil para reiniciar los procesos de cuajado. *Mantener la panchera*, entonces, es una forma de no interrumpir los procesos técnicos durante la escasez de leche, sobre todo en la época seca, pues eso significaría comprometer los procesos futuros. Estas situaciones agudizan el carácter *forzoso* de las articulaciones que habilita la *panchera*, y es en la necesidad de *mantener* esta donde mejor se expresa el carácter “estratégico” de la operación de cuajar. Por otro lado, *mantener la panchera* no es *hacer quesos*: por eso la insistencia de los huacheños, bajo la forma “No estoy haciendo quesos”, en negarse a calificar a ciertos cuajados del invierno (y a sus quesos) de esa manera. Se revela ahí un juego intenso de necesidades y obligaciones mutuas: de las personas para con las *pancheras*, de estas para con los procesos de cuajado, de los quesos del mañana con los del hoy. En los momentos de escasez esta tensión se resuelve positivamente bajo la forma de una negación: el *no hacer quesos* (que, no obstante, habilitará a los quesos del mañana).

Existen, sin embargo, momentos de escasez extrema: la leche es poca y no alcanza siquiera para generar nuevo suero que reemplace al anterior. Si una situación como esta se extiende demasiado, el resultado no puede ser otro que el de una desecación de la *panchera*, que finalmente dejará de existir como el híbrido eficaz que era. ¿Qué sucede en estos casos? Si bien no es lo usual, pues todos los queseros se ocupan de mantener sus *pancheras* activas, cuando esto sucede no queda más que recurrir a una cosa: los préstamos de suero entre familias. Pero, ¿por qué involucrarse en un préstamo de este tipo? Uno aquí podría volver a

(sea con origen en programas de financiamiento estatal o por iniciativa de las propias familias) transforman progresivamente las *haciendas*, y algunas familias poseen animales completamente *crizados*, de gran porte y más lecheros.

señalar la situación mencionada más arriba: ¿por qué no cuajar con alcohol, con *pastillas* e incluso con suero comprado, y así conformar una nueva *panchera*? La respuesta que rastreamos aquí es que por ninguna de esas formas de cuajado “pasan” las relaciones de las familias *huacheñas*. Esas relaciones “pasan por” las *pancheras*, por eso hay que *mantenerlas*.

No registré muchos de estos casos, no solo porque no se produjeron demasiados durante mis estadias, sino porque no son situaciones deseadas y se intenta evitarlas, e incluso se trata de no comentarlas. Pero cuando estos préstamos existieron, involucraron a familias de *haciendas* reducidas y generalmente más jóvenes (más sensibles a la disminución de la leche), que piden suero prestado a familias con *haciendas* numerosas, y más viejas, que no han dejado de hacer quesos (en una ocasión, también se produjo el préstamo de una *vesícula* entre familiares). Generalmente, con un litro de suero uno puede reactivar una *panchera* (proveyéndose de una *vesícula* mediante el desuelle de animales propios²⁶) y volver a cuajar leche. Esta situación no se da siempre (puede suceder una vez por año o cada varios años), pero es crucial para resaltar algunas relaciones de las que se nutren las familias.

Por un lado, como señalé, se trata de situaciones que atraviesan, sobre todo, las *haciendas* de familias jóvenes²⁷, que suelen ser más pequeñas. Los préstamos, además, no se encuentran libres de *devoluciones*: aquella familia que recibe suero o una *vesícula* en préstamo adquiere una deuda que podrá ser saldada de diferentes maneras (sea en el corto o en el largo plazo, ayudando en alguna tarea doméstica, por ejemplo). Es el caso del esposo de una familia joven del lugar que se ocupa de ayudar a desollar los animales de una familia más anciana, que suele prestarle suero. Ninguna de estas obligaciones se encuentra codificada. Tampoco puede rastrearse con exactitud qué está devolviendo quién cuando ayuda en alguna actividad; más bien, tal situación se ubica en el marco de las relaciones de reciprocidad asimétrica que forman parte de las lógicas de la *crianza* en el lugar y que, en estos casos, señalan las ayudas que se prestan las

26 También se compran *vesículas* entre parientes: es el caso de una pastora que habita en la puna y que baja regularmente a vender carne. En una ocasión, les vendió a sus parientes cinco *vesículas* ya deshidratadas y listas para usar (a la misma familia joven que suele precisar de sueros prestados). Es decir, luego de esta compra las primeras cuajadas que produzca esa familia serán habilitadas por relaciones de transformación que provienen de una familia afín.

27 En lo que sigue, la referencia a familias “viejas” y “jóvenes” resume las relaciones internas de ambas al momento de caracterizar los préstamos de sueros: las primeras son aquellas cuyas relaciones de *crianza* se encuentran bien establecidas y estabilizadas, mientras que las segundas son aquellas que todavía no lo han logrado. En ninguno de los casos estos adjetivos refieren de forma directa a la constitución demográfica de cada unidad familiar.

familias entre sí. Sin duda existe allí una *necesidad mutua* (una *crianza mutua* de las *familias*, *sensu* Lema 2013), pero ello no excluye la asimetría de la relación, pues en primer lugar se define quién necesita ser ayudado y quién puede brindar la ayuda. Los préstamos de suero establecen, entonces, una diferencia entre tipos de familias: la que ayuda y la que precisa de la ayuda, tal y como las relaciones de *crianza* establecen *criadores* y *criados*.

Por otro lado, y como ya se pudo apreciar, los préstamos no solo se producen entre familias que comparten relaciones de descendencia, sino también entre grupos familiares, podríamos decir, afines. En el marco de los argumentos presentados hasta aquí, esto supone que los procesos de cuajado y los quesos habilitados por estos no solo se encuentran unidos entre sí por relaciones *intra-familias hacia atrás* y *hacia adelante*, sino también por relaciones establecidas *entre familias*. En otras palabras, todos los quesos de Huachichocana, de todas las familias, podrían ser pensados como habitando una red que los atraviesa de diferentes modos y que les permite existir mediante flujos de suero que hacen posibles los procesos de cuajado, en un movimiento que va, al mismo tiempo, *hacia adelante* y *hacia atrás*.

Sueros, familias y relaciones: los quesos parientes

Al iniciar este texto, sugerí que algunas relaciones locales de parentesco se nutren de las relaciones que se “exprimen” de los procesos de elaboración de quesos. Al encontrarse estos procesos atados a la *vida* de las *familias*, tales relaciones también “pasan por” el queso y sus transformaciones. Luego del recorrido realizado hasta aquí puedo reformular mi pregunta: ¿Cuáles son las relaciones que movilizan las *pancheras*?

En primer lugar, sin duda, actualizan el flujo de sueros que circula dentro de una *familia* (conectando procesos pasados, presentes y futuros mediante la alimentación diaria de las *pancheras* y las circulaciones en el espacio), e incluso *entre familias* (mediante los préstamos durante momentos de escasez). De esta manera, las *pancheras* definen un proceso particular, en el cual la posibilidad de que una *panchera* permanezca depende de que se establezcan y mantengan sus relaciones de fermentación en los niveles deseados, mediante el agregado de suero nuevo. En otras palabras, para *mantener la panchera* se necesita “pasar

por” un queso nuevo; o, lo que es lo mismo: entre los quesos (los de hoy y los de mañana) existe una relación de *necesidad mutua*. Un queso no es más que la versión transformada de un queso anterior, y lleva en su interior las relaciones de transformación que trajeron a la vida a su *antecesor*, así como aquellas que permitirán el nacimiento del que le sigue. Solamente en el marco de esta *necesidad mutua* es que un queso puede existir: solo si las relaciones de uno se encuentran en el origen del otro —la necesidad mutua como origen de quesos mutuos (Sahlins 2013)—. Entre los quesos y sus procesos hay relaciones *forzosas*: los quesos se necesitan, se pertenecen mutuamente y se encuentran *vinculados* entre sí —en una apelación libre a la terminología de Spedding (2008)—.

En virtud de esto, podría decirse que los quesos huacheños son “parientes”, pues habitan una red de *necesidades mutuas* de una naturaleza bastante similar a la de las familias locales. Pero no es solamente eso, pues las personas habitan esa misma red de conexiones entre operaciones que definen el *hacer los quesos*: se involucran en los desplazamientos por el espacio y llevan consigo a las *pancheras*, haciéndolas crecer y multiplicarse durante el verano, y se obligan así a *mantenerlas* cuando la leche escasea, de modo que conectan los procesos de un queso con otro mediante el trasvaso cotidiano de sueros, e incluso activan conexiones entre familias que permiten prestar sueros y hacerlos fluir. Aquí es donde sugiero que el manejo diferencial de *pancheras* no constituye una expresión superficial de diferencias anteriores (entre *puestos* y *casas*, entre familias, entre quesos), sino que es parte de las relaciones que habilitan las diferentes intensidades de la *vida* en cada lugar. Los trasvasos diarios de sueros constituyen una operación técnica útil al cuajado, pero también son indispensables para otras relaciones que van *hacia adelante* y *hacia atrás* (*intrafamilias* y *entre familias*). Trasvasar sueros es una operación de carácter *familiar* (en los sentidos ya conocidos de *familia*) que colabora y se inmiscuye en las mismas relaciones que las *familias* establecen en otros dominios de su *vida*.

Pienso, entonces, este “parentesco” entre quesos como una apelación a cierto tipo de “imaginación conceptual” (Viveiros de Castro 2010), que permite “hacer lugar” (Latour 2013) a estos procesos técnicos al momento de hablar sobre ciertas relaciones de las familias huacheñas, pues muchas de ellas también “pasan por” las *pancheras*. *Hacer lugar* es un modo de reclamar un entendimiento de los procesos técnicos que evite cualquier forma metafórica a la hora de abordar las relaciones sociales locales. La transformación de la leche en queso en Huachichocana no es una alegoría del parentesco, es parte de su sustancia. Los procesos técnicos habilitados por los quesos huacheños hablan una lengua similar a la

del parentesco, pero no porque la imiten, sino porque fabrican el mismo tipo de relaciones.

Quizá sea interesante aquí recuperar algunas interpretaciones de Platt en torno de operaciones similares entre los macha (Bolivia), en las cuales se señala la necesidad de “cuajar” para formar un nuevo cuerpo. En ese caso, las ideas sobre la concepción se vinculan al proceso técnico de la producción del queso: el ordeño (del pene) y la incorporación del cuajo (semen) a la leche (sangre menstrual) son necesarios para formar un nuevo queso (cuerpo del feto) (Platt 2002, 133). En lengua quechua también hay coincidencias entre *cuajar* y *congelar* (la misma palabra que mencioné anteriormente), que se aplican tanto para la leche como para la sangre²⁸.

En Huachichocana existen algunas referencias sobre la necesidad de que el feto *no se pase* durante la gestación, o *no se cocine* de más. *Pasar* es el mismo término utilizado al momento de hablar del suero que ha *madurado* de más y que, aunque cuaja la leche, forma quesos de sabores desagradables, poco deseados. En ocasiones, se dice que estos quesos también están “sobrecocidos”, del mismo modo en que se habla de los fetos / recién nacidos que se han *pasado*. Recordemos, además, el énfasis huacheño al señalar que el proceso de cuajado debe conseguir *unir* a las leches con el suero para formar un buen queso, lo que enfatizaría el carácter fértil de las *pancheras* y de las relaciones que circulan por ella. Creo que no es casual que esta “fertilidad” de las *pancheras* —expresada en la relación *madurar-congelar* y de la cual se desdoblán otras transformaciones— sea utilizada como referencia para hablar de la formación de cuerpos de nuevos niños —finalmente, nuevos parientes de las familias—. Y, aunque aún sea necesaria más etnografía específica al respecto, que permita desarrollar análisis comparativos, estas referencias apoyarían el argumento inicial de este texto, el cual enfatiza la mirada sobre los procesos técnicos que permiten fabricar relaciones de tipo *familiar*.

Es aquí, entonces, donde el lenguaje de la *necesidad mutua* —de las “relaciones forzosas” (Martínez 1989, 64)— vuelve a adquirir relevancia. Ya mencioné que esas relaciones no se encuentran exentas de cierta asimetría constitutiva que define, en un primer momento, a *criadores* y a *criados*; o, podríamos decir, a *dadores* y *receptores* (de suero). Es preciso recordar también que la posibilidad

28 En Huachichocana, *cuajar*, *cortar* y *congelar* son sinónimos, en una relación similar a la que se establece entre algunos vocablos quechuas del diccionario de Holguín: “Congelar hazer o dexar elar: Chullun cuyachini”, “Congelarse por cuajarse la sangre o leche &c.: Ticayan corpayan” (Libro II: 85-86); “Cuajada de elada comida: Ttucurufeca micuy”, “Cuajar o dexar elar la comida: Ttu curuchani” (Libro II: 94). La relación entre el cuajado/congelado se registra también en otros ejemplos etnográficos vinculados a la sangre posparto (Platt 2002, 148).

de estabilizar las relaciones de transformación que definen a una *panchera* útil (“fértil”) resume a la vez las formas y relaciones en las cuales las *familias* están participando.

En estos casos, dijimos que las *familias* más jóvenes no consiguen mantenerse lejos del riesgo que suponen la escasez de la leche y el desecamiento de los sueros. En dichas familias, las relaciones de fermentación no están tan estabilizadas como en las *familias* más consolidadas, y por lo tanto pueden interrumpirse, lo cual obliga a incurrir en algún tipo de préstamo de suero. No creo que esto sea fortuito. Por el contrario, se trata de una imagen bastante explícita de los modos en que se fabrican las relaciones de parentesco locales, en donde lo “nuevo” (las *familias* jóvenes) solamente puede completarse con ayuda de algo anterior (otras *familias*, que son al mismo tiempo las más viejas). Como entre los quesos, existen entre esos dos tipos de familias relaciones de *necesidad mutua*, que son igualmente asimétricas: los grupos familiares jóvenes precisan de los más viejos para “cuajar”. Nuevamente, las *pancheras* hablan el lenguaje del parentesco local porque fermentan y cuajan; es decir, fabrican relaciones de *necesidad mutua*.

No obstante, nada de esto estaría completo si no me ocupara de otro de los sentidos que *familia* posee. Y eso me lleva a considerar las relaciones que las personas entablan con sus animales, que también son de tipo familiar: la dificultad de mantener una *panchera* reside, fundamentalmente, en la provisión de suero y *vesículas*, sus dos componentes más importantes. Ambos elementos dependen de la posesión de animales que puedan ser sacrificados regularmente (y así obtener *vesículas*) y que sean lecheros; solamente de esta manera es posible mantener los flujos. Pero poseer *haciendas* grandes y fértiles es algo que únicamente pueden ostentar los mejores pastores (los mejores *criadores*); y uno podría afirmar que estos no se encuentran por fuera de las *familias* más viejas y con más *experiencia*. Una *hacienda* grande y sana es expresión de relaciones de *crianza* bien conducidas y estabilizadas en el largo plazo (Bugallo y Tomasi 2012; Lema 2013, en prensa). Ejemplo de ello son las familias consolidadas cuyos flujos de suero son difíciles de alterar. Por eso es que, lejos de comportarse como una categoría vacía o de presentarse como un referente abstracto, aquí intenté mostrar que las *familias* se conforman a partir de relaciones particulares cuya materia prima también es suero: como señalé, una *familia* “madura” puede ayudar a “cuajar” a una nueva (o, podría decirse, “fresca”).

Finalizo aquí volviendo a mi inquietud inicial: *vivir del queso*. Los huachecoños *viven de los quesos* porque los quesos *viven* a través de sus relaciones, como las personas y los animales. *Mantener las pancheras* es sostener la circulación de flujos de sueros y la intensidad de las relaciones que “pasan” a través de ellos: que no haya quesos es síntoma de que algo en las relaciones no va bien, pues

las *pancheras* se están secando y aquellas relaciones *forzosas* que constituyen el proceso no operan como siempre. Si no hay quesos es porque una parte de las relaciones se está transformando y ya no es *familia* lo que se fabrica con ellas. O, por lo menos, no es aquella *familia* que reclama el cerro.

Agradecimientos

Una versión anterior de este trabajo fue presentada en el simposio “Cartografías de lo doméstico en los Andes: prácticas, relaciones y espacialidades en torno a casas, cocinas y *canchas*”, del VII Congreso de la Asociación de Estudios Bolivianos (Sucre, Bolivia, agosto del 2013), que coordinamos con Jorge Tomasi, a quien le agradezco sus observaciones. A Verónica Lema, un agradecimiento especial por sus lecturas constantes y siempre acertadas. Claudia Amuedo, Andrés Laguens e Indira Viana Caballero leyeron versiones anteriores de este trabajo; a ellos y a los evaluadores de la *RCA* les agradezco sus comentarios. Los argumentos aquí desarrollados son de mi absoluta responsabilidad.

Referencias

- Archetti, Eduardo.** 1992. *La vida social y simbólica del cuy*. Quito: Ceplaes.
- Arnold, Denise y Elvira Espejo.** 2013. *El textil tridimensional. La naturaleza del tejido como objeto y como sujeto*. La Paz: ILCA; Inter-American Foundation; Fundación Xavier Albó.
- Arnold, Denise y Juan de Dios Yapita.** 1998. *Río de vellón, río de canto. Cantar a los animales, una poética andina de la creación*. La Paz: Hisbol, ILCA.
- Bugallo, Lucila y Jorge Tomasi.** 2012. “El trato a los animales desde las concepciones de los pastores puneños (Jujuy, Argentina)”. *Revista Española de Antropología Americana* 42 (1): 205-224.
- Carter, William y Mauricio Mamani.** 1989. *Irpa Chico. Individuo y comunidad en la cultura aymara*. La Paz: Juventud.
- Franquemont, Edward, Christine Franquemont y Billie Jean Isbell.** 1992. “Awaq ñawim: el ojo del tejedor. La práctica de la cultura en el tejido”. *Revista Andina* 10 (1): 47-80.
- Gell, Alfred.** 1988. “Technology and Magic”. *Anthropology Today* 4 (2): 6-9.
- Latour, Bruno.** 2008. *Reensamblar lo social. Una introducción a la teoría del actor-red*. Buenos Aires: Manantial.
- . 2013. *Investigación sobre los modos de existencia. Una antropología de los modernos*. Buenos Aires: Paidós.
- Latour, Bruno y Pierre Lemonnier.** 1994. “Introduction. Genèse sociale des techniques, genèse technique des

humains”. En *De la préhistoire aux missiles balistiques. L'intelligence sociale des techniques*, editado por Bruno Latour y Pierre Lemonnier, 11-24. París: La Découverte.

- Lema, Verónica.** 2013. “Crianza mutua: una gramática de la sociabilidad andina”. Ponencia presentada en la X Reunión de Antropología del Mercosur, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina.
- . En prensa. “Criar y ser criados por las plantas y sus espacios en los Andes septentrionales de Argentina”. En *Espacialidades altoandinas. Avances de investigación desde el noroeste argentino*, editado por Alejandro Benedetti y Jorge Tomasi J. Buenos Aires: Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.
- Lema, Verónica y Francisco Pazzarelli.** 2013. “Memoria fértil. La crianza de la historia en Huachichocana”. Manuscrito presentado para evaluación, *Arqueología Suramericana / Arqueología Sulamericana*.
- Lemonnier, Pierre.** 1992. “Elements for an Anthropology of Technology”. *Anthropological Papers* 88: 1-24.
- . 2004. “Mythiques chaînes opératoires”. *Techniques et cultures* 43-44. Consultado el 29 de abril del 2014. file:///C:/Users/m/Downloads/tc-1054-43-44-mythiques-chaines-operatoires.pdf.
- Martínez, Gabriel.** 1989. *Espacio y pensamiento I. Andes meridionales*. La Paz: Hisbol.
- Pazzarelli, Francisco.** 2010. “La importancia de hervir la sopa. Mujeres y técnicas culinarias en los Andes”. *Antípoda* 10: 157-181.
- . 2012. “El estudio de las transformaciones culinarias en los Andes: entre estructuras y superficies”. En *Las manos en la masa. Arqueologías, antropologías*

e historias de la alimentación en Suramérica, editado por Pilar Babot, María Marschoff y Francisco Pazzarelli, 693-713. Córdoba: Idacor; ISES; Museo de Antropología.

- . 2013. “*Sin lo de adentro, el chivo no se forma*. Notas sobre interioridades y exterioridades desde los Andes jujeños”. Ponencia presentada en la X Reunión de Antropología del Mercosur, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina.
- . En prensa. “Hacer carne: sacrificio de animales y deshidratación de carnes en los cerros jujeños”. Ponencia presentada en el XI Congreso Argentino de Antropología Social, Universidad Nacional de Rosario, Rosario, Argentina.
- Platt, Tristan.** 2002. “El feto agresivo. Parto, formación de la persona y mito-historia en los Andes”. *Estudios Atacameños* 22: 127-155.
- Sahlins, Marshall.** 2013. *What Kinship Is—And Is Not*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Sillar, Bill.** 1996. “The Dead and the Drying: Techniques for Transforming People and Things in the Andes”. *Journal of Material Culture* 1 (3): 259-289.
- Spedding, Alison.** 2008. *Religión en los Andes. Extirpación de idolatrías y modernidad de la fe andina*. La Paz: Iseat.
- Strathern, Marilyn.** En prensa. *Partial Connections. Updated Edition*. Walnut Creek: Altamira Press.
- Tomasi, Jorge.** 2011. “Geografías del pastoreo. Territorios, movilidades y espacio doméstico en Susques (provincia de Jujuy)”. Tesis doctoral, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.
- Vilca, M.** 2009. “Más allá del ‘paisaje’. El espacio de la puna y quebrada de Jujuy:

¿comensal, anfitrión, interlocutor?”.
Cuadernos de la Universidad Nacional de Jujuy 36: 245-259.

Viveiros de Castro, Eduardo. 2010.
Metafísicas caníbales. Líneas de antropología postestructural. Madrid: Katz.

Vokral, Edita. 1991. *Qoñi-Chiri. La organización de la cocina y estructuras simbólicas en el Altiplano del Perú.* Quito: Cotesu, Abya-Yala.

Weismantel, Mary. 1998. “Viñachina: hacer guaguas en Zumbagua, Ecuador”. En *Gente de carne y hueso. Las tramas del parentesco en los Andes*, editado por Denise Arnold, 83-96. La Paz: ILCA; Ciase.