

# AGRICULTURA TRADICIONAL NOS ANDES PERUANOS: RESISTÊNCIA ATRAVÉS DO TRABALHO E DOS ALIMENTOS

DOI: 10.12957/synthesis.2023.75901

INDIRA VIANA CABALLERO\*

**Resumo:** Nas últimas décadas, produtos industrializados têm sido incorporados nos hábitos alimentares dos andamarquinos que, nem por isso, deixaram de confeccionar e cultivar alimentos localmente. Estes contrastam com os primeiros, por serem *naturales* e *sanos*, qualidades que ressoam com o modo de vida predominante desse pacato povoado andino chamado Andamarca (no departamento de Ayacucho, Peru), segundo os próprios moradores, em contraste com os grandes centros urbanos, seus modos de vida e suas dietas. A agricultura andamarquina caracteriza-se por ser manual, de pequena escala, cujo propósito principal é o autoconsumo, privilegiando a presença de milho e alguns tubérculos (batatas, *mashuas*, *ocas*, *ollucos*) na dieta local. O objetivo deste texto é realçar essa atividade agrícola, a partir de uma perspectiva etnográfica, como um modo de vida que resiste às lógicas hegemônicas do capitalismo extrativista.  
**Palavras-chave:** *campesinos*; modo de vida; corpo; Andes peruanos

## **Traditional agriculture in the Peruvian Andes: resistance through work and food**

**Abstract:** In recent decades, industrialized products have been incorporated into the eating habits of the Andamarca people who, nevertheless, have stopped making and growing food locally. These contrast with the first for being *natural* and *sano* (healthy), qualities that resonate with the predominant way of life in this peaceful Andean town called Andamarca (in the department of Ayacucho, Peru) according to the residents themselves, in contrast to the large urban centers, their ways of life and their diets. Andamarca agriculture is characterized by being manual, small-scale, whose main purpose is self-consumption, favoring the presence of maize and some tubers (potatoes, *mashuas*, *ocas*, *ollucos*) in the local diet. The objective of this text is to highlight this agricultural activity, from an ethnographic perspective, as a way of life that resists the hegemonic logic of extractive capitalism.

**Keywords:** peasants; lifestyle; body; Peruvian Andes.

---

\* Pós-doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social na Universidade Federal de Goiás (UFG). Mestre e doutora em Antropologia Social pelo Museu Nacional (UFRJ). ORCID: <<https://orcid.org/0000-0003-2552-2115>>. E-mail: [indirahomi@yahoo.com.br](mailto:indirahomi@yahoo.com.br).



Este é um artigo de acesso aberto distribuído sob os termos da Licença Creative Commons CC BY 4.0 Internacional, que permite que outros distribuam, remixem, adaptem e criem a partir deste trabalho, desde que citem seus autores e a fonte original.

## INTRODUÇÃO

O Peru é um país conhecido mundialmente por sua vasta e sofisticada gastronomia, a qual atrai incontáveis turistas ao país todos os anos. Muitas são as razões para que as receitas peruanas seduzam paladares forasteiros, sejam elas da região litorânea (da *costa*), andina (da *sierra*) ou amazônica (da *selva*)<sup>1</sup>. Antigas técnicas culinárias e processos de transformação dos alimentos (visando à cocção, à conservação, ao armazenamento etc.) estão por trás da excelência culinária peruana, revelando-nos repertórios mais amplos de conhecimentos imemoriais ainda vivos. Não apenas receitas, utensílios e técnicas nos mostram isso, os alimentos são eles próprios expressões contundentes de saberes longevos. Recentemente, essa conexão entre a excelência gastronômica contemporânea e a cozinha, muitas vezes chamada de tradicional, parece ter ficado mais explícita internacionalmente (ver BAK-GELLER CORONA; MATTA, 2020; ZANETI; SCHNEIDER, 2017; MATTA, 2011, 2014). Receitas peruanas espalharam-se pelo mundo todo, e eventos gastronômicos internacionais passaram a reservar lugares de destaque para o país. A criação de um evento de grande porte em Lima, em 2008, reforçaria essa posição de proeminência: *Mistura*, a Feira Gastronômica Internacional de Lima, é um festival com forte apelo turístico e comercial, porém, que desde seu início, conectava fortemente os elos de uma ampla cadeia, que vai desde os consumidores até os produtores. Num contexto em que a industrialização da agricultura se mostra cada vez mais acelerada em diversas partes do mundo, é preciso dizer que a agricultura que ganha visibilidade com *Mistura* é outra, muito mais distante do sentido fundamentalmente mercantil e das lógicas do capitalismo extrativista.

Embora a referida feira internacional seja um evento relativamente recente, a agricultura que recebe visibilidade notável com ela não o é. Ao contrário, trata-se de uma agricultura praticada cotidianamente por milhares de *campesinos* e *campesinas* pelo Peru afora, os quais não participam, em sua maioria, de eventos gastronômicos glamourosos, mas se destacam como importantes abastecedores de incontáveis lares peruanos ao venderem seus cultivos em dezenas de “mercados”<sup>2</sup> pelo país. Refiro-me a uma agricultura de pequena escala reveladora em si mesma de um modo de vida que não começa com as gerações atuais, mas cuja origem remonta a outros tempos e práticas, evidenciando uma forma de se relacionar com a terra que contrasta e se contrapõe à agricultura dos monocultivos e pesticidas. Este é precisamente o caso da agricultura desenvolvida ainda hoje em Andamarca (departamento de Ayacucho, província Lucanas), como veremos adiante.

Desse modo, desejo ressaltar que, ao reunir inúmeros pequenos agricultores de diversas regiões do país e seus produtos de excelência (cultivados manualmente e sem defensivos agrícolas), *Mistura* faz com que personagens comuns das paisagens rurais peruanas e executores de um trabalho geralmente subvalorizado ocupem um papel central, pois sem eles não haveria matéria-prima ideal para essa gastronomia, reconhecida em nível mundial. A imagem, não rara, da pobreza associada ao Peru *rural*, termo usado, via de regra, em referência ao Peru andino, sobretudo, já é reveladora do lugar atribuído aos praticantes dessa agricultura com ‘a’ minúsculo. Portanto, ainda que possamos apontar limites para essa disputa de imagens geradas a partir da gastronomização – processo que responde a lógicas de mercado globalizadas como bem aponta Matta (2011, 2014) –, nota-se que com esse processo *campesinos* andino-peruanos praticantes de uma agricultura muito mais conectada ao bem-estar da terra, e não à prosperidade do agronegócio, são alçados a um espaço de visibilidade em que seu trabalho ganha fortes contornos políticos e ecológicos<sup>3</sup>.

Resgato brevemente esse contexto para introduzir a agricultura desenvolvida em Andamarca<sup>4</sup>, pequeno povoado andino situado no departamento de Ayacucho (província de Lucanas, Andes peruanos) – onde realizei pesquisa etnográfica de longa duração entre 2009 e 2011<sup>5</sup> –, como um desses rincões encravados nas zonas altoandinas onde os moradores praticam outra agricultura, ou uma agricultura não hegemônica, como parte de seu modo de vida. Os andamarquinos autodefinem-se como *campesinos* (praticam via de regra agricultura e pastoreio), o que significa que raros são os casos em que uma família não cultiva sua própria roça (principalmente de batatas e de milho) para autoconsumo e/ou não cria animais (bovinos, ovinos ou camélídeos) – tanto para consumo próprio como para a venda. Quando isso acontece, geralmente, deve-se à falta de saúde e/ou idade muito avançadas, ou à dedicação ao comércio – caso de algumas poucas famílias que passam a ter menos tempo para as atividades *campesinas*, o que não quer dizer que deixem de

praticá-las totalmente. Um dos traços mais contundentes da agricultura andamarquina é sua estreita relação com o patrimônio material pré-hispânico, pois é praticada de forma artesanal em pequenos terrenos que têm como suporte plataformas agrícolas escalonadas chamadas de *anden*, edificação que propicia o desenvolvimento das plantas e frutos diante de inúmeras infrutuosidades climáticas devido às elevadas altitudes – que superam os 3.000 metros.

O objetivo deste trabalho é descrever a agricultura andamarquina realçando-a como um modo de resistência cuja força se deve a uma miríade de saberes que continuam sendo postos em ação, os quais estão articulados com seres diversos, ainda que, muitas vezes, desde uma perspectiva mercadológica hegemônica nem sempre seja uma atividade valorizada. Isso porque se trata de uma agricultura eminentemente destinada ao autoconsumo das próprias famílias *campesinas* e não à comercialização. Em outras palavras, o zelo pelas roças e pelos alimentos cultivados é parte de um amplo cuidado com a terra, o que inclui seus próprios corpos. Além disso, é a expressão de um modo de vida que se distancia muito daqueles predominantes nos grandes centros urbanos (CABALLERO, 2021). Embora alimentos industrializados circulem cada vez mais nas duas últimas décadas em Andamarca, veremos que os esforços destinados à agricultura são tantos a ponto de demonstrar que sua motivação afasta-se de qualquer conotação residual, no sentido de emergirem como ‘última opção’, ou esforço repetido quase mecanicamente através dos séculos. Ainda que comprar alimentos industrializados nos pequenos armazéns exija menos investimentos do que plantar e colher – inclusive econômicos, se colocados todos os custos das etapas do ciclo agrícola na ponta do lápis –, outros sentidos e propósitos estão em jogo na prática agrícola andamarquina.

Este artigo não visa, portanto, confirmar a presença de alimentos tradicionais e industrializados na dieta andamarquina, ou apontar para o aumento da ‘perda’ de alimentos nutritivos e *autóctones* (locais) na sua dieta, sinalizando traços de uma mudança histórica local ou de um enfraquecimento da sua ‘soberania alimentar’. Diferentemente, o objetivo é enfatizar, a partir de uma perspectiva etnográfica, que os alimentos cultivados localmente são parte de um modo de vida próprio, criativo e longo, cujo motor distancia-se do âmbito das relações do mercado pautado pelo capitalismo extrativista. Ou melhor, nota-se que os andamarquinos estão interessados em outras alianças que não aquelas que esse capitalismo pode oferecer, a saber, as alianças com a terra em sentido amplo, ou seja, com as águas, as plantas, os animais, os astros, os ventos, as montanhas, enfim, mais-que-humanos que compõem a tessitura cosmopolítica local. A continuidade do cultivo de grãos, cereais e tubérculos através dos séculos, como faziam seus antepassados, aponta também para a constituição tanto de um certo corpo ‘feito’ pela terra, como para a ‘feitura’ da própria terra, ou para os esforços de mantê-la viva, como podemos ver no trabalho de Gose (2001).

Ao longo deste texto, veremos na primeira parte as lides no campo propriamente. Com isso, trato de enfatizar aqui, conforme destaquei alhures (CABALLERO, 2020), que os andamarquinos não trabalham sozinhos. Nesse sentido, os resultados (bem-sucedidos) do trabalho não resultam somente do esforço pessoal de cada um, ou não dependem apenas dos humanos que o executam, senão que deve ser visto como fruto de múltiplas agencialidades não-humanas<sup>6</sup>. Na segunda parte, serão destacados alguns traços do contraste entre a comida *natural* e *sana* e a comida industrializada, os quais reforçam a prática agrícola como resistência, como (re)criadora de mundo, ou seja, como caminho para fazer ressoar um modo de vida outro, em que as lógicas capitalistas não são predominantes.

## DOS ESFORÇOS E ENGAJAMENTOS NO CAMPO

O trabalho *campesino*, assim chamadas as atividades voltadas para o cuidado das roças e dos animais, mobiliza as famílias andamarquinas diariamente. Pela manhã, enquanto crianças e adolescentes vão à escola, a grande maioria da população adulta desloca-se do povoado rumo ao campo. Nas ruas, o silêncio predomina até o final da tarde, quando todos vão regressando ao povoado, e um ritmo agitado toma conta da praça central e arredores: é o momento de fazer compras, vender comida na rua, encontrar amigos, participar de reuniões (assembleias e outros tantos encontros coletivos que dizem respeito à vida comunitária, ou seja, à repartição da água para irrigar roças, o uso dos pastos coletivos, à melhoria de estradas de chão etc.), mesmo quando o cansaço toma conta do corpo. Apesar da rotina pacata, o dia a dia impõe seus ritmos, os quais estão relacionados às necessidades dos animais, às limitações do amanhecer/entardecer, das

estações do ano, entre outras. Assim, todos andam sempre muito *apurados* para dar conta de seus afazeres e raramente encontra-se alguém gozando de tempo suficiente e condições que lhe permitam conversar despreocupadamente. A melhor forma de conviver com os andamarquinos, portanto, é inserindo-se nesse ritmo diário. Desde o princípio, tratei de acompanhar as atividades *campesinas*, ainda que minha inexperiência somada à minha falta de aptidão física, isto é, um corpo feito a partir de substâncias diferentes daquelas que constituem o corpo dos andamarquinos – milho, batata e outros tubérculos e cereais andinos substanciosos – contribuísem de forma negativa quando se tratava de oferecer minha ajuda. Um corpo feito à base de macarrão e de pão, substâncias às quais meu corpo estava associado segundo muitos me diziam, pouco podia *aguantar* no campo, fosse carregando peso ou usando enxadas e pás, já que estamos falando de uma agricultura eminentemente artesanal, em que todas as tarefas (revolver a terra, nivelá-la, arar, irrigar, plantar, colher, classificar e armazenar cultivos) do ciclo agrícola são executadas manualmente. Entretanto, se na roça minha ajuda era pouco atraente por minha inabilidade física, nos processos de confecção de alimentos em casa, na cozinha, era muito bem-vinda. Esse é um âmbito muito importante da vida andamarquina, capaz de engajar muitos esforços, principalmente femininos<sup>7</sup>, e com o passar do tempo, pude participar não somente das tarefas culinárias conduzidas para a preparação de festas, como também, mais tarde, na própria sementeira, colheita e *faenas* (prestações de trabalho coletivo)<sup>8</sup>, ocasiões em que as *ayudas* ou *apoyos* são frequentemente requisitados e esperados entre os andamarquinos, ademais de muito valorizados aos olhos de todos.

A sementeira acontece no início da estação chuvosa, de outubro a dezembro, seguindo a ordem dos cultivos: *habas* (setembro), milho (outubro), batatas (novembro), depois *ocas*, *mashuas* e *ollucos*, e, finalmente, cevada (novembro e dezembro), ao passo que a colheita começa no início da estação seca, entre abril e junho, e em março mesmo já são colhidos os primeiros *choclos* (milho verde). Algumas famílias plantam cereais (quinoa, amaranto e *kiwicha*), mas a grande maioria investe mesmo, principalmente, nas batatas e milhos, alimentos-base de inúmeras refeições em casa – sopas, caldos, *chicha de jora* (bebida fermentada de milho), refogados etc. – e no campo – batatas cozidas, *canchas* (milho tostado), milho fresco com queijo estão entre os principais farnéis durante o trabalho.

Importante destacar que todo o investimento agrícola dos andamarquinos é feito em *andenes*, as plataformas pré-hispânicas que recobrem todo o território cultivável de Andamarca, sendo também cada um deles uma *chacra*, o que trataremos aqui por roça. Os *andenes* são uma espécie de suporte das roças feitos à base de pedras e de terra (distribuídos em camadas em seu interior), sustentados por um muro de contenção de pedras. Além disso, um sistema de irrigação igualmente antigo acompanha todos os *andenes*, viabilizando a distribuição de água. Trata-se de uma irrigação artesanal, cuja água que percorre os canais precisa ser *llevada* (guiada) manualmente ao invadir os *andenes* – com o uso de pás e outras ferramentas que ajudam a traçar um caminho no solo por onde ela deve correr; bem como de pedras e plantas para *abrir e fechar* entradas e saídas de água, modulando os fluxos –, visando a uma distribuição equitativa por todo o terreno<sup>9</sup>. A manutenção dessa herança arquitetônica pré-hispânica permite continuar transformando um amplo território praticamente estéril em terra fértil, convertendo terrenos áridos nas encostas montanhosas em magníficas roças.<sup>10</sup>

O processo de sementeira envolve animais, homens, mulheres e, por vezes, até crianças. O papel de *arador* é assumido por um ou mais homens, encarregados de conduzir os touros e o arado – artefato de madeira que une os touros pelo jugo. Arar é uma tarefa *pesada*, um trabalho *duro*, que requer considerável força física, por isso diz-se que é um trabalho para homens e, pode-se agregar, para animais fortes, aqueles que fazem a parte mais pesada. São touros devidamente treinados através de comandos verbais (palavras e expressões em quéchua) os maiores protagonistas dessas jornadas. As mulheres são *semilleras*, as responsáveis por depositar rápida e calculadamente as sementes nos sulcos recém-abertos pelos touros, parceiros de trabalho fundamentais. As crianças, quando presentes, costumam participar jogando punhados de cinza (trazidas dos fogões a lenha de casa) na terra recém-arada como forma de prevenir pragas e doenças que podem acometer as plantas.

A colheita também é realizada em equipe, pois envolve uma complexidade de atividades para que tudo corra bem (o prazo de maturação dos cultivos, as atenções para com o clima etc.) e, por

mais que sejam terrenos pequenos, é sempre considerado como um momento muito trabalhoso. Por isso amigos, vizinhos e parentes são convidados também para a colheita, pois, além de esforços, são compartilhadas babatas frescas e milho verde (*choclos*), cozidos imediatamente no campo. Um tom festivo e alegre toma conta da ocasião, dando ênfase ao trabalho coletivo, o qual nem por isso deixa de se configurar como trabalho. Costume muito antigo, ainda praticado, são as prestações de trabalho recíprocas, ou seja, a retribuição futura das ajudas recebidas. Antigamente, esse tipo de trabalho, chamado de *ayni*, promovia a principal forma de engajamento entre os andamarquinos, uma vez que todos precisam desse tipo de colaboração em algum momento. Mais recentemente, nas duas últimas décadas, famílias que foram ficando cada vez menores, por conta dos diversos atrativos que os centros urbanos da costa do país oferecem em termos de oportunidades de trabalho e de diplomas universitários para tornar-se *profesional*, fazendo com que a presença de jovens seja cada vez mais escassa, podem angariar mão de obra pagando jovens, principalmente, que se dispõem a trabalhar por *jornal* (por jornada)<sup>11</sup>.

No entanto, a finalização da colheita não encerra o trabalho. A seleção e classificação dos cultivos conforme seu estado, tamanhos e usos possíveis (sopas, caldos, refogados, assados, desidratação, tosta etc.) envolve outro tipo de trabalho que visa otimizar a conservação dos produtos agrícolas. Se as batatas são classificadas segundo suas variedades e características físicas – tamanhos, formas, estados (machucadas; inteiras; *bonitas* e *feias*, isto é, sãs e estragadas) –, cereais como a cevada e a quinoa não precisam de seleção, porém têm de ser descascados. Assim, aprendi com a sra. Irene e o sr. Celso que é preciso *hacer bailar* a cevada e *airear* (da palavra *aire*, ar, vento) ou limpar a quinoa. Pisa-se em cima da primeira, sapateando como numa dança até que a casca se solte do grão. No caso da quinoa, o processo é um pouco mais complicado, segundo ensinou-me a sra. Irene. Num descampado, bem atrás de sua casa, onde corria vento intensamente, demos início ao processo de limpeza da quinoa. No chão, uma manta estendida e um prato eram os nossos instrumentos. Em pé, ela disse-me: *Assim se faz!*, virando o prato cheio de quinoa sobre a manta. E advertiu-me: *sem vento, não dá!* Durante a queda, entre o prato e o chão, casca e grão se separavam como mágica; enquanto os grãos caíam direto no chão a sujeira, suas cascas, voavam para outro lado. Se o vento for embora, é preciso *chamá-lo*, pois resulta impossível trabalhar sem ele. Para tanto, *doña* Irene contou haver uma forma específica, que aprendera com seu avô: *Lata Loreeenzo! Te voy a dar tu capita!* [diminutivo de capa]. Nesse chamado, segundo ela, *Lata* é a referência de que ele, Lorenzo (o vento) está velho, e veste roupas gastas, por isso oferecem-lhe uma *capita* para atraí-lo. Depois de invocado, não tardou muito para que o vento começasse a soprar novamente e, finalmente, terminássemos de limpar a quinoa.

Voltemos, agora, a um aspecto importante mencionado no início deste texto: a agricultura é sempre destacada pelos andamarquinos como uma atividade para autoconsumo e não lucrativa, que *no te sale la cuenta*. Tal expressão indica que, se cálculos matemáticos forem feitos, ficará explícito que produzir os próprios alimentos é mais custoso do ponto de vista econômico do que consumir alimentos industrializados<sup>12</sup> – enquanto a criação de animais pode ser rentável<sup>13</sup>. Desse modo, mesmo que muitos esforços e investimentos sejam necessários, é preciso ressaltar que os andamarquinos seguem mantendo as tarefas no campo e, conseqüentemente, mantendo os *andenes vivos* – pois, não raro, em muitas outras partes do Peru, encontram-se *andenes* pré-hispânicos abandonados. Esse tipo de vinculação com a terra, segundo os próprios andamarquinos, é parte de *nuestra costumbre*. Contudo, quero enfatizar que não se trata de um costume no sentido de uma ação repetida de forma irreflexiva através dos séculos, mas de uma referência ao modo de vida de seus antepassados: *Así vivían los abuelos. Esa es nuestra costumbre desde el tiempo de nuestros ancestros*. Estes, aliás, são sempre lembrados na sementeira e na colheita (e em todas as empreitadas dos andamarquinos), sendo destinatários de *pagapas* (nome local para oferendas) e *tinkapas* (libações) feitas com o intuito de afastar infortúnios e, ao mesmo tempo, atrair bons auspícios para o ciclo agrícola.

Mas não somente *ancestros* e *abuelitos* recebem oferendas em momentos-chave como a sementeira. Não humanos como a *Pachamama*, *Apus* e até santos padroeiros, são igualmente lembrados através de oferendas<sup>14</sup>. Dentre as diversas motivações para tais negociações, *pedir permiso* (pedir licença) ao tocar na terra, entrar na água ou em um terreno estão entre as mais importantes. Tanto é assim que o primeiro dia do mês de agosto é o dia da *Pachamama* — e o mês de agosto marca o início de um novo ano agrícola —, data em que não se deve trabalhar na

terra, pois é quando ela está *abierta* à espera de água e oferendas. Essa abertura é um sinal de que suas potências estão mais aguçadas, tornando os humanos mais vulneráveis ainda a tais forças. Importante destacar que essa interdição revela, em parte, uma estreita relação entre trabalho e paisagem – não uma paisagem qualquer, mas uma “paisagem viva” (ARNOLD; YAPITA, 1998; GOSE, 2001; VILCA, 2009; CABALLERO, 2020) –, destacando o quanto a rotina laboral dos andamarquinos é atravessada pelas ações/reações de não humanos diversos, fazendo-se necessário por isso mesmo negociar devidamente com todos eles para alcançarem êxito em suas empreitadas, seja nas relativas à criação de animais ou ao florescimento das roças. Trata-se, assim, de uma duradoura sorte de parceria entre os andamarquinos, plantas, animais e a paisagem que se dá em diferentes momentos e que, sob hipótese alguma, deve ser rompida.

## PLANTAR COMO PRÁTICA DE (RE)CRIAR O MUNDO

As roças são a casa das plantas, lugares onde a vida vegetal prospera quando recebe o cuidado necessário (LEMA, 2014). Os *andenes*, estruturas arquitetônicas que abrigam as roças andamarquinas, contêm certa vitalidade na medida em que são feitos de matéria-prima viva (pedras e terra), colaborando para o florescimento dos cultivos (CABALLERO, 2020). Os alimentos, eles próprios vivos ou “animados” e “personificados”, são dotados de almas tal como os humanos (ARNOLD; YAPITA, 1996). As batatas, conforme afirma Don Domingo, amigo do linguista aimará Juan de Dios Yapita, “no es sólo una comida cotidiana, sino también una comida para el espíritu de la persona”, um alimento que fortalece em sentido amplo (1996, p. 140), assim como talvez fosse possível agregar o trabalho de cultivar as próprias batatas e alguns outros alimentos, tampouco seja somente uma tarefa cotidiana qualquer, mas algo bom para pensar, para o fortalecimento do corpo e do espírito.

Na tentativa de fazer ressoar essa ideia é que trago uma imagem da célebre obra de Felipe Guamán Poma de Ayala, cronista indígena andino-peruano nascido na primeira metade do século XVI, chamada *Nueva corónica y buen gobierno* (1612-1615) – composta por mais de mil páginas de texto e aproximadamente trezentos desenhos –, retomada por Silvia Rivera Cusicanqui (2015), que destaca que “se puede ver a un hombre que es al mismo tiempo caminante, filósofo, científico (la astrología era una ciencia en su época), pero además un agricultor que siembra la comida” (2015, p. 208). A autora ressalta que nesse desenho estão contidas duas dimensões intrincadas: a “coexistencia del acto de producción de comida (*luraña*), con la búsqueda itinerante de conocimiento y de significado (*sarnaqaña*)” (2015, p. 208). Rivera Cusicanqui explora a complexidade dessa imagem: uma roça de batatas “[n]o sólo es un espacio productivo; es también un espacio de construcción activa del orden social-comunal (2015, p. 209)”, forma através da qual se permite a renovação da ordem do mundo.

A capacidade recriadora contida no ato de plantar é enfatizada através dessa mirada, percebendo-se o trabalho agrícola como prática transformadora em muitos sentidos, e não somente da terra e das sementes em frutos, mas também daqueles que o realizam. Plantar a própria comida é uma prática que envolve formas de conhecimento que abarcam a vida das plantas, e ao mesmo tempo ultrapassam o puro sentido utilitarista da alimentação. O âmbito alimentar engendra saberes e redes diversas, que passam pelos sentidos da comensalidade entre os humanos e além – conforme apontam as inúmeras formas de comer e beber com viventes outros nos Andes (através de libações de *chicha*, vinho, cerveja e outras bebidas alcoólicas e oferendas em formas de alimentos para *Pachamama*, *Apus* e *ancestros* e outros).

Dito isto, gostaria de trazer um contraste mobilizado com frequência pelos andamarquinos conforme mencionado no início deste texto, a saber, os alimentos *naturales* e *sanos*, *sin pastillas*, *sin químicos*, e os alimentos industrializados ou *de la tienda* (do armazém ou mercado). Os primeiros são cultivados e confeccionados localmente; nesse caso, *natural*, *sano*, *sin pastillas* e *sin químicos* podem ser entendidos como ‘orgânicos’, livres de venenos, aditivos químicos. Ao passo que os industrializados se caracterizam justamente pelo oposto, consistindo em substâncias que não alimentam, incapazes de forjar um corpo forte e resistente cuja destreza inclui a força necessária para manusear ferramentas para trabalhar a terra; correr atrás de animais; subir e descer muros de pedras; andar por terrenos íngremes e resvaladiços com peso nas costas, driblando espinhos e outros obstáculos, conforme mencionei no início deste texto. Os corpos constituídos a partir de comidas e bebidas locais (*mates* ou chás, *chichas* e *emolientes* feitos com ervas e plantas)

são mais resistentes às intempéries, ao sol quente, à chuva e aos ventos frios, expressões climáticas adocedoras, causadoras de *daños* (males) de ordem física e metafísica – enquanto manifestações dos antepassados ou interpelação da própria paisagem são altamente perigosos podendo até subtrair a vida (VILCA, 2009). Os próprios alimentos e bebidas locais são vistos como (re)estabelecedores de um certo arranjo corporal e metafísico ideal ou revigorantes.

Essa paisagem, repleta de riscos e perigos com os quais aprende-se a manejar desde cedo (ver GOSE, 2001; ALLEN, 2008; LEMA, 2014; CABALLERO, 2021,) apresenta uma grande diferença das paisagens urbanas, por exemplo de Lima e outras grandes cidades da costa peruana, antigas conhecidas dos andamarquinos. Muitos deles têm familiares nos centros urbanos do Peru e por conta de um fluxo constante de pessoas, animais e objetos entre a *costa* e a *sierra* há anos, o modo de vida urbano lhes é bastante familiar, mas nem por isso necessariamente desejado<sup>15</sup>. Desde a perspectiva dos andamarquinos, a cidade como lugar da abundância de mercadorias e da circulação predominante de dinheiro contrasta com suas descrições sobre seu *pueblo*, este sempre incomparavelmente mais bonito e *sano* (saudável) do que a cidade onde vivem – o que não quer dizer, de forma alguma, que os centros urbanos sejam vistos somente como lugares cujos sentidos são negativos (CABALLERO, 2021). Contudo, frequentemente a experiência urbana envolve hostilidades (seja por causa da língua e certos costumes *serranos*), faltas de acessos (a uma renda suficiente para viver; aos apoios recíprocos tão valorizados na *sierra* etc.) e ausências, que são vividas como negativas em comparação à vida em Andamarca. Uma das ausências mais importantes diz respeito à paisagem. A falta que sentem das silhuetas das montanhas no horizonte, dos corpos d'água que avistam em suas caminhadas diárias, do sempre tão mencionado *cielo azul y aire puro y sano* de Andamarca – um lugar onde se respira melhor, a ponto de curar doenças respiratórias – mostra como esses são pontos de insatisfação em meio às paisagens urbanas, via de regra, destacadas pela *polución* excessiva do ar. Ou seja, paisagens menos *sanas*, como a comida que vem de lá. Comer batatas cozidas ainda no campo, assim que são colhidas, *frescas*, é outra saudade para aqueles que deixam o campo.

Há algum tempo *pollos a la brasa* (frango assado), frituras, doces e biscoitos são parte da dieta dos andamarquinos, transformando-se em opções não só nas cidades, mas também em pequenos lugares como Andamarca – vender esse tipo de comida é frequentemente visto como um meio de gerar renda, já que formas de ‘fazer dinheiro’ localmente são restritas. No entanto, as receitas locais seguem sendo valorizadas e descritas como contendo alguma vantagem sobre as forasteiras: são alimentos ‘de verdade’ (como os queijos andamarquinos, alimentos, e também fonte de renda de várias famílias, feitos artesanalmente com *leche pura* e coalhados *sin pastillas*, ou seja, sem substâncias químicas sequer para conservá-los, ou os pratos feitos a partir de batatas e de milho), que não provocam doenças, são alimentos preferenciais, cultivados numa terra saudável e regados com água livre de toxicidades, um fluxo que não é tratado como recurso, mas como *bem comum*, ao qual todos têm direito e pelo qual também são responsáveis. Dessa forma, não apenas a terra, mas também as águas são cuidadas e valorizadas por todos ao longo do ciclo agrícola visando a sua vitalidade e multiplicação, preocupação realçada, principalmente, pela Festa da Água, momento em que muitas conexões e relações com viventes diversos são reforçadas, pois sem tais alianças a prosperidade num sentido amplo, de humanos e não humanos, é comprometida. Ao longo dos vários dias em que se realiza a festa, são oferecidas missas, danças, música, oferendas de comidas e libações para *todas as águas, grandes e pequenas*, uma das maiores expressões de cuidado e de fortalecimento da cosmopolítica local (CABALLERO, 2018b).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este texto visa realçar como a cada ciclo agrícola os andamarquinos (re)criam um modo de vida que forja suas próprias condições de existência, as quais estão alicerçadas sobre a produção de alimentos para si mesmos, e não para o mercado – sequer para os mercados populares e/ou para os gastronômicos, que valorizam produtos orgânicos ou locais/tradicionais, como é o caso da feira *Mistura*. Com isso, desejo destacar que essa agricultura artesanal conectada visceralmente com a terra não é, por onde quer que miremos, sua última opção, mas a primeira. Ou seja, não é porque os andamarquinos não têm dinheiro para comprar comida que precisam plantar, ou porque sua condição de “pobres” e “subdesenvolvidos”, como costumam ser vistos desde os grandes centros urbanos, os obriga a seguir plantando, como uma expressão do suposto atraso de seu modo

de vida. Antes disso, o que está em jogo são atenções humanas voltadas para a vida mais-que-humana, as quais explicitam arranjos ecológicos em que os humanos emergem como apenas mais um dos viventes engajados nesse meio proliferador de vidas. Uma escolha em que as alianças com viventes diversos é anterior às (possíveis) relações com o mercado ou com o capitalismo extrativista.

Nesse sentido, pode-se dizer que cultivar roças em Andamarca pode ser visto como a constante recriação de uma espécie de refúgio, no qual se escolhe manter a continuidade das conexões e vínculos com uma diversidade mais-que-humana (animais, plantas, terra, vento, montanhas, águas, *Pachamama* etc.), da qual, de outro modo, os andamarquinos poderiam estar desconectados (HARAWAY, 2019). Isto nos coloca diante de uma série de cuidados que envolvem aqueles com seus próprios corpos, pois os alimentos cultivados constituirão corpos fortes, destros e resistentes, os quais, por sua vez, tratam de nutrir a terra num sentido amplo; e com não humanos diversos. A atenção cotidiana voltada para a vida das plantas e dos animais nos mostra como suas vidas estão profundamente entrelaçadas com a vida da própria terra, e quanto de cuidado está contido no longo e trabalhoso processo de cultivá-la. Assim, os esforços agrícolas andamarquinos são realçados como resistência, e os saberes herdados como caminho para fazer ressoar um modo de vida outro.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALLEN, Catherine. *La coca sabe: coca e identidad cultural en una comunidad andina*. Cuzco: Centro Bartolomé de las Casas, 2008.
- ARNOLD, Denise; YAPITA, Juan de Dios (Comp.). *Madre Melliza y sus Crias Ispall Mama Wawampi*. Antología de la papa. La Paz: Hisbol/ILCA, 1996.
- ARNOLD, Denise; YAPITA, Juan de Dios. *Río de vellón, río de canto*. Cantar a los animales, una poética andina de la creación. La Paz: HILCA / HISBOL, 1998.
- BAK-GELLER CORONA, Sarah; MATTA, Raúl. Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina. *Antípoda*, Bogotá, v. 39, p. 69-93, 2020.
- CABALLERO, Indira Viana. Quando a água dança: fertilidade, animação e resistência nos Andes peruanos. *Proa: Revista de Antropologia e Arte*, v. 8, n. 2, p. 48-66, 2018b.
- CABALLERO, Indira Viana. Corpos que bebem, dançam e trabalham juntos: entre os ritmos da festa e do trabalho coletivo nos Andes peruanos. *Tellus*, Campo Grande, v. 35, p. 59-84, 2018a.
- CABALLERO, Indira Viana. Quando a água dança: fertilidade, animação e resistência nos Andes peruanos. *Proa: Revista de Antropologia e Arte*, Campinas, v. 8, n. 2, p. 48-66, 2018b.
- CABALLERO, Indira Viana. Entre os ausentes, os invisíveis, os animais e a paisagem. Reflexões sobre o trabalho campesino nos Andes peruanos. In: PALERMO, Hernán; CAPOGROSSI, María Lorena (Org.). *Tratado Latinoamericano de Antropología del Trabajo*. Buenos Aires/Córdoba: CLACSO, 2020. p. 1539-1572.
- CABALLERO, Indira Viana. Os sentidos e a importância do movimento entre os andamarquinos. In: VIDAL E SOUZA, Candice; GUEDES, André Dumans (Org.). *Antropologia das mobilidades*. Brasília: ABA Publicações, 2021. p. 248-275.
- GOSE, Peter. *Agua mortíferas y cerros hambrientos: rito agrario y formación de clases en un pueblo andino*. La Paz: Editorial Mamahuaco, 2001.
- HARAWAY, Donna. *Seguir con el problema: Generar parentesco en el Chthuluceno*. Bilbao: Edición Consolani, 2019.
- LEMA, Verónica Soledad. Hacia una cartografía de la crianza: Domesticidad y domesticación en comunidades andinas. *España Amerindio*, Porto Alegre, v. 8, n. 1, p. 59-82, 2014.
- MATTA, Raúl. Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana. *Apuntes*, v. 24, n. 2, p. 196-207, 2011.
- MATTA, Raúl. República gastronómica y país de cocineros: comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú. *Revista Colombiana de Antropología*, Bogotá, v. 50, n. 2, p. 15-40, 2014.

- MONTOYA ROJAS, Rodrigo. *Porvenir de la cultura quechua en Perú: Desde Lima, Villa El Salvador y Puquio*. Lima: Oxfam América/CAOI /CONACAMI Perú /Fondo Editorial Universidad Nacional de San Marcos, 2010.
- RIVERA ANDÍA, Juan Javier (Ed.). *Comprender los rituales ganaderos en los Andes y más allá: Etnografías de lidias, herranzas y arrierías*. Aachen: Bonner Amerikanistische Studien, 2014.
- RIVERA ANDÍA, Juan Javier. *La vaquerita y su canto: Una antropología de las emociones. Canciones rituales ganaderas en los Andes peruanos contemporáneos*. Buenos Aires: Rumbo Sur / Ethnographica, 2016.
- RIVERA CUSICANQUI, Silvia. *Sociología de la imagen. Miradas ch'ixi desde la historia andina*. Buenos Aires: Tinta Limón, 2015.
- VILCA, Mario. Más allá del 'paisaje': El espacio de la Puna y Quebrada de Jujuy: ¿comensal, anfitrión, interlocutor? *Cuadernos FhyCS-UNJu*, San Salvador de Jujuy, n. 36, p. 245-259, 2009.
- WEISMANTEL, Mary. *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos*. Quito: Ediciones Abya-Yala, 1994.
- WEISMANTEL, Mary. *Cholas y pishtacos. Relatos de raza y sexo en los Andes*. Popayán: Universidad del Cauca, 2016.
- ZANETI, Tainá; SCHNEIDER, Sérgio. O boom gastronômico como ferramenta para o desenvolvimento rural: uma análise do caso da Sociedad Peruana de Gastronomía – APEGA – Peru. In: COLLAÇO, Janine Helfst; BARBOSA, Felipe Augusto; ROIM, Talita (Org.). *Cidades e consumo alimentar*. Goiânia: Editora da Imprensa Universitária Digital, 2017. p. 53-89.
- ZAPATA ACHA, Sérgio. "Patrimonialización" de la gastronomía peruana. *Turismo y Patrimonio*, Lima, n. 6, p. 17-28, 2009.

## NOTAS EXPLICATIVAS

<sup>1</sup>Neste texto, uso *itálico* para categorias, falas, expressões de meus interlocutores, aspas duplas (""") para conceitos e citações de autores diversos, e aspas simples (") para noções propostas por mim ou que gostaria de enfatizar.

<sup>2</sup>Refiro-me aqui a mercados populares existentes tanto nos grandes centros urbanos como em cidades de médio porte, lugares onde inúmeras famílias agricultoras vendem seus cultivos diretamente aos consumidores, além de comidas vendidas a preços populares. Nesses espaços, emblemáticos no que diz respeito à circulação de alimentos no país, as mulheres possuem destaque tanto nas negociações com os clientes como na confecção das receitas. Sobre a relação entre as mulheres e esse tipo de mercado, ver Weismantel (2016). Sobre uma perspectiva mais ampla acerca da relação das mulheres com a terra nos Andes peruanos, especificamente, e sobre a feira internacional *Mistura*, ver o documentário *Sembradoras de Vida* (2019), dos diretores Diego Sarmiento e Álvaro Sarmiento.

<sup>3</sup>Sobre o processo de gastronomização e de sua patrimonialização no Peru, ver Zapata Acha (2009), Matta (2011, 2014), Zaneti e Schneider (2017), Bek-Geller Corona e Matta (2020).

<sup>4</sup>*Pueblo* ou pequeno povoado situado a aproximadamente 3.500 metros de altitude, cuja população atual é de cerca de 2.000 habitantes *quechua-hablantes* em sua maioria, ou seja, falantes de espanhol e de quéchua.

<sup>5</sup>A pesquisa etnográfica foi conduzida entre 2009 e 2011, durante a realização de meu doutorado no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social do Museu Nacional da Universidade Federal do Rio de Janeiro (PPGAS-UFRJ), concluído em 2013. Após esse longo período, passei curtas estadias em Andamarca em 2014 e 2016. Agradeço a Capes pela bolsa de doutorado, que me permitiu realizar a pesquisa, e também pela bolsa de pós-doutorado vinculada ao PPGAS-UFG, que me permite visitar alguns temas, estender e ampliar a pesquisa realizada anteriormente.

<sup>6</sup>Como já apontavam outros trabalhos; ver Arnold e Yapita (1998, 1996), Gose (2001), Lema (2014), Rivera Andía (2014, 2016).

<sup>7</sup>Algo destacado também em outras regiões dos Andes. Sobre a centralidade da cozinha e a importância da produção e consumo de alimentos nos Andes equatorianos para a compreensão da vida social, ver Weismantel (1994).

<sup>8</sup>Sobre prestações de trabalho coletivo, ver Caballero (2018a).

- 
- <sup>9</sup> A gestão das águas para irrigação fica a cargo da *Comisión de Riego*, instituição regida por princípios tradicionais que visam à repartição equitativa da água entre todos os andamarquinos.
- <sup>10</sup> Os *andenes* ou *andenerías* são terrenos de propriedade privada, em contraste com os pastos do altiplano para a criação de gado, que são de propriedade da *comunidad* e administrados pela *Directiva Comunal*, instituição política que remete a uma forma de organização coletiva antiga e que administra bens coletivos, como os pastos para o gado e a água. Assim, todos os andamarquinos têm direito de usufruto dessas terras bem como da água.
- <sup>11</sup> A escassez de atividades econômicas, propriamente ditas, ou que gerem recursos financeiros e/ou rendam lucros, está entre as principais motivações dos jovens andamarquinos para partirem para os centros urbanos. Com isso, nos últimos anos algumas novas atividades e serviços têm sido alvo (restaurantes e hospedagens) de alguns moradores que visam à consolidação do turismo vivencial ou comunitário na região, a qual se destaca por seus atrativos naturais, e com isso a emergência de outros trabalhos que não apenas a agricultura e a criação de animais. Ver mais em Caballero (2021).
- <sup>12</sup> Os custos financeiros de plantar e colher são bastante amplos e podem envolver deslocamentos até o campo (os serviços de táxis de carga para carregar os cultivos, o que até poucos anos atrás era feito com burros); juntas de touro para arar (nem todos possuem touros capazes de arar; assim, aqueles que têm os animais devidamente preparados costumam prestar esse serviço de arado e cobrar por jornada de trabalho); taxas de água para irrigação; ao receberem a ajuda de amigos e familiares durante a colheita, momento que tem uma ênfase festiva, a contrapartida dos donos das chacras inclui *receber* muito bem seus convidados com muita *chicha de jora* e comida, sendo que alguns ajudantes ganham ainda uma pequena parte do que foi plantado como retribuição.
- <sup>13</sup> Criar animais é uma atividade que permite ganhar e acumular dinheiro, enquanto a agricultura garante parcialmente alguns meses de provisão, pois, conforme mencionado, os andamarquinos sequer vendem o que produzem em mercados populares das cidades maiores da região. Alguns poucos quilos de batata ou de algum outro cultivo até podem ser vendidos para amigos ou familiares, ou trocados por outros alimentos, porém esses intercâmbios jamais resultam em lucros.
- <sup>14</sup> A exemplo da Festa da Água em Andamarca, ver Caballero (2018b).
- <sup>15</sup> Desde a década de 1940 que os fluxos populacionais andinos para Lima são expressivos (ver MONTROYA ROJAS, 2010). No caso dos andamarquinos, um forte êxodo marcou a década de 1980 com a emergência do Sendero Luminoso (nos anos 1980) no departamento de Ayacucho. O deslocamento massivo proporcionou o aumento da população de certos bairros da periferia de Lima (principal destino dos andamarquinos) chamados de bairros de *gente de provincia* (expressão que designa população oriunda do interior do país, de áreas rurais, ou seja, andinos, mas não apenas), que receberam mais conterrâneos ainda, andamarquinos que se tornaram *residentes* e reforçaram a emergência de ‘outras Andamarcas’ na costa. Esses bairros, também conhecidos como *pueblos jóvenes* (expressão que designa simultaneamente continuidade e contraste com os *pueblos natais*), engendram movimentos positivos ao constituírem amplas redes de apoio (dos *residentes*) para parentes e amigos que se mudam para a cidade e/ou para os que estão de passagem. Os mais velhos, pessoas de idade, são os que mais resistem ao modo de vida urbano, mostrando-se sempre mais *aferrados* a seu *pueblo*. Ver mais em Caballero (2021).

Recebido em dezembro de 2021  
Aprovado em abril de 2023