

ANTROPOLOGÍAS HECHAS EN URUGUAY

PABLO GATTI Y GREGORIO TABAKIAN

(EDITORES)



ASOCIACIÓN LATINOAMERICANA DE ANTROPOLOGÍA

Pablo Gatti y Gregorio Tabakian

Antropologías hechas en Uruguay

Pablo Gatti y Gregorio Tabakian (Editores);

1ra. Edición en español. Asociación Latinoamericana de Antropología, 2020

850 pp.; tablas.; gráficos; mapas.

ISBN:

978-9915-9333-2-0

Hecho el depósito legal que marca el Decreto 460 de 1995

Catalogación en la fuente – Asociación Latinoamericana de Antropología

© Asociación Latinoamericana de Antropología, 2020

© Pablo Gatti y Gregorio Tabakian (Editores), 2020

1era Edición, 2020

Asociación Latinoamericana de Antropología

Diseño de la Serie: Editorial Universidad del Cauca

Fotografía de portada: "Romería de Farruco" Uruguay - 2011 - 2012

Autor: Ignacio Expósito.

Diagramación: José Gregorio Vásquez C.

Diseño de carátula: José Gregorio Vásquez C.

Editor general de la Colección: Eduardo Restrepo

Copy Left: los contenidos de este libro pueden ser reproducidos en todo o en parte, siempre y cuando se cite la fuente y se haga con fines académicos y no comerciales.

Edición 2020.

Contenido

Introducción

- El devenir de la antropología en Uruguay 13
PABLO GATTI Y GREGORIO TABAKIAN

Conocimiento

- Sentidos de lo experimental en la etnografía contemporánea: 35
un debate epistemológico
EDUARDO ÁLVAREZ PEDROSIAN

- Ciencia-no-hecha y trabajadores del arroz en Uruguay 53
SANTIAGO ALZUGARAY

Profesiones

- Los antropólogos como sujetos del mundo del trabajo en Uruguay 79
BIANCA VIENNI BAPTISTA, LUCÍA ABBADIE GAGO Y PABLO GATTI BALLESTERO

- Imperativos de la profesión: la identidad como demanda 99
de profesionales de la agronomía
MARÍA EMILIA FIRPO Y GERARDO RIBERO

Ciudades

- Por el derecho de los vecinos a vivir en su barrio: 117
cooperativa de vivienda en Ciudad Vieja de Montevideo
EMILIA ABIN

As metodologías socioespaciais e a descentralizaçã do conhecimento. MAO- MON: cidades em perspectiva JOSÉ BASINI	135
De lo inhóspito al glamour: narrativas sobre las transformaciones de Punta del Este, Uruguay, en la mirada de los antiguos residentes GABRIELA CAMPODÓNICO Y MARICIANA ZORZI	159
De tripa: aproximaciones etnográficas a un viaje lisérgico MARÍA NOEL CURBELO OTEGUI	179
Las drogas y sus lugares simbólicos: una etnografía barrial LETICIA FOLGAR Y C. RADO	193
Cabo Polonio, Balizas y su entorno: historia de un paisaje natural y humano a proteger. MABEL MORENO	211
Punto de vista antropológico sobre temas de la ciudad SONNIA ROMERO GORSKI	245

Género, cuerpo y sexualidad

Maternidades e intervención estatal en mujeres usuarias de pasta base: apuntes desde Uruguay LUISINA CASTELLI RODRÍGUEZ	263
Negociando lo social. Una aproximación etnográfica a los sentidos y las representaciones de la rehabilitación psicosocial en un centro de atención a personas con trastornos psiquiátricos FERNANDA GANDOLFI	281
Bocas que (no) gritan: cuerpo y violencia en la cárcel de mujeres SERRANA MESA	307
La visita carcelaria: género, pichis y ritos de paso en Uruguay NATALIA MONTEALEGRE ALEGRÍA	325
El conflicto mujer-embrión en debate parlamentario sobre el aborto SUSANA ROSTAGNOL	341

Marcas de identidad, atributos sociales deseables
y fenotipos compartidos: un análisis a partir de la donación
de gametos en Uruguay

MARIANA VIERA CHERRO

351

Políticas

¿Elitismo cultural, demagogia populista o tecnocracia aséptica?
Sobre la legitimación en la determinación del patrimonio cultural local

FERNANDO ACEVEDO CALAMET

373

El “Nunca Más” uruguayo: política ritual hacia el pasado reciente
en el gobierno del Frente Amplio

ÁLVARO DE GIORGI

391

El saber antropológico local y la geopolítica del conocimiento

LYDIA DE SOUZA

429

Políticas de seguridad, jóvenes y vecinos: las trampas de la participación

RICARDO FRAIMAN Y MARCELO ROSSAL

435

La globalización del fútbol durante la crisis de 1930:

Uruguay y la primera Copa del Mundo

STEFAN RINKE Y FLORENCIA FACCIO

449

Etnicidades

¿Culinaria afrouruguaya? Saberes y sabores:
entre la invisibilización y la codificación.

VALENTINA BRENA

465

De los recetarios al foodporn: exhibicionismo, fetichismo,
placer vicario y otras aventuras gastronómicas en la era digital

GUSTAVO LABORDE

489

Cambio, identidad y crítica: el candombe en el movimiento
de la Música Popular Uruguaya

OLGA PICÚN

497

Sociedad y ambiente

- La experimentación perceptual de la costa y el mar:
un estudio con surfistas, biólogos y pescadores artesanales. 521
LETICIA D' AMBROSIO
- La receta del patrimonio: tensiones entre patrimonialización
de la naturaleza y conocimiento ecológico en Uruguay 545
JUAN MARTIN DABEZIES
- Saberes y experiencias sobre la exposición a plaguicidas
entre mujeres que residen en contextos agrícolas en soriano, Uruguay 563
VICTORIA EVIA BERTULLO
- Trekking, rafting y kayak: deportistas/activistas, naturaleza
y práctica deportiva en contexto de conflicto socio ambiental 597
BETTY FRANCIA
- La semilla como símbolo de lucha y resistencia la red nacional
de semillas nativas y criollas 617
LETICIA POLIAK
- Estudio comparativo de plantas medicinales vinculadas
a tradiciones indígenas y europeas en Uruguay 629
GREGORIO TABAKIAN
- Los desafíos de la antropología para la comprensión
de los conflictos socio-ambientales en Sudamérica 659
JAVIER TAKS

Creencias

- El problema del cuerpo y de la relación cuerpo-mente:
etnografía de una escuela de budismo zen de montevideo, Uruguay 675
EDUARDO GÓMEZ HAEDO
- De la religión civil: identidad, representaciones y mito-praxis
en el Uruguay. Algunos aspectos teóricos 701
NICOLÁS L. GUIGOU
- El budismo Mahāyāna en diálogo con la deconstrucción 719
ELIANA LOTTI VIGNA

Religión y drogas: otra arista de la laicidad 743
 JUAN SCURO

Has vist la llum? Diàlogos contemporàneos con el mundo invisible 759
 en el Baix Empordà
 SIBILA VIGNA

Movilidad humana

Segundos hijos, casi ningún dekasegui, casi todos turistas: 779
 algunas dinámicas de movilidad entre los nikkeis del vale do São Francisco
 MARTIN FABREAU

Migraciones, subjetividades y contexto de investigación 797
 PILAR URIARTE

De Chiclayo a Montevideo: usos y prácticas de trabajadoras peruanas 811
 de/en la ciudad de Montevideo, Uruguay, 2000-2015
 MABEL ZEBALLOS VIDELA

Sobre los autores

837

La receta del patrimonio: tensiones entre patrimonialización de la naturaleza y conocimiento ecológico en Uruguay¹

JUAN MARTÍN DABEZIES

Introducción

En el sureste del Uruguay existen unas formaciones vegetales llamadas palmares de Butiá. Se trata de bosques de unas 70,000 hectáreas de palmas *Butia odorata* (Barb. Rodr.) Noblick que crecen en condiciones silvestres (Zaffaroni 2004). Estos palmares están ubicados en propiedades privadas donde se desarrollan diferentes tipos de actividades agropecuarias (ganadería, arroz, soja, entre otras). Tanto los palmares como las palmas de forma individual son un elemento simbólico muy característico de la región este del Uruguay, más que nada del departamento de Rocha.

Durante miles de años, las palmas de Butiá se han utilizado para el consumo, la construcción y la fabricación de varios artefactos para uso doméstico e industrial (López Mazz *et al.* 2014, PROBIDES 1995). Actualmente los frutos de estas palmas son utilizados para consumo directo o para elaborar diversos productos alimenticios, como dulces y jaleas. Esta producción que se da en varios hogares de la región suele destinarse al consumo familiar. Sin embargo, existe un pequeño grupo de familias que elaboran subproductos derivados del fruto de la palma para la venta local y también unas 3 microempresas que elaboran con fines comerciales.

Desde perspectivas conservacionistas, agronómicas y biológicas, las palmas de Butiá, y particularmente los palmares, se encuentran entre los objetos más populares de estudio científico en esa región del país (Rivas 2005, Rivas y Barilani 2004, Rivas *et al.* 2014). Una de las principales razones por la que las Palmas se han convertido en objetos de estudio científico para fines de conservación es

1 Este manuscrito es una traducción abreviada de Dabezies, J.M., 2018. Heritagization of nature and its influence on local ecological knowledge in Uruguay. *International Journal of Heritage Studies* 24 (8): 1-15.

la difícil reproducción de los palmares de Butiá. Hoy en día, la agricultura de arroz, así como la cría extensiva de cerdos y el sobrepastoreo de ganado y ovejas plantean las principales amenazas a los palmares. La no reproducción de estos bosques formados por palmas centenarias terminará generando su desaparición como ecosistema (Rivas y Barilani 2004).

La fuerte presencia simbólica de Butiá en el sureste de Uruguay, junto con las dificultades reproductivas de los palmares como formaciones vegetales, han conducido al impulso de una serie de propuestas de conservación. A pesar de que estas propuestas se han mantenido generalmente a un nivel teórico, en su conjunto han tenido un importante impacto en los productores familiares que viven cerca del palmar de Butiá. Las propuestas de conservación son promovidas por los ámbitos institucionales como academia, ONG, órganos de gobierno, etc. En este artículo, estas propuestas de protección y conservación de las palmas de Butiá se discuten desde la perspectiva de los procesos de patrimonialización (Bendix 2009). Esta perspectiva sugiere que el patrimonio no existe como una cualidad innata de las cosas, sino que es el producto de percepciones e intereses que dan lugar a que ciertas cosas sean de mayor valor patrimonial que otras, o incluso que eventualmente sean consideradas como patrimonio elementos en el futuro. En este sentido, los procesos de conservación de la naturaleza siguen lógicas patrimonializadoras ya que seleccionan entidades del “mundo de la naturaleza” (ya que generalmente operan desde perspectivas naturalistas) para protegerlas o conservarlas debido a una serie de criterios e intereses reivindicados por diferentes tipos de actores (Arrieta 2010, Beltran *et al.* 2008, Bendix 2009, Smith 2006, Valcuende 2012).

Los movimientos de conservación enfocados en las palmas de Butiá han generado procesos de excepcionalización que han tenido un impacto simbólico y material en la entidad patrimonializada (las palmas) pero también en sus alrededores simbólicos, como los productores familiares. El análisis de los procesos de patrimonialización del Butiá y su relación con la población que vive en/con ese objeto patrimonializado (palmas de Butiá) es una de las líneas de argumentación que se discuten en este trabajo. A pesar de que la mayoría de las propuestas de conservación pretenden proteger los bosques de Butiá como elementos naturales, también se han implementado algunas estrategias específicas para fortalecer la producción local de subproductos de Butiá. Estas últimas propuestas aparecieron en una segunda etapa, después de la atención planteada por la conservación de los palmares. Una de estas propuestas, que surgió en la primera década del 2000, fue el establecimiento de una planta de fabricación en la zona donde viven los productores familiares. Se diseñó para que los productores familiares pudieran mejorar sus procesos productivos y aumentar sus ingresos económicos, promoviendo un proceso de producción modernizador que podían adoptar quienes quisieran participar. Aunque los productores familiares tenían limitaciones

productivas y estaban interesados en generar más ingresos económicos, el proceso de adaptación a los nuevos criterios y procedimientos dio lugar a una serie de conflictos, particularmente en lo referente a la estandarización de recetas.

Este trabajo se centra en los productores familiares que elaboran subproductos caseros de Butiá para la venta local. Estas personas han vivido en el área durante muchas generaciones, manteniendo sus prácticas de cosecha, producción y venta. Se trata de productos alimenticios derivados principalmente del fruto de la palma e incluyen principalmente mermelada, jalea y licor de Butiá. La mayoría de estas familias viven, fabrican y venden sus productos en el mismo lugar. Estos productos representan un importante ingreso económico, especialmente en el verano, ya que hay un flujo significativo de turistas hacia o desde las playas oceánicas del sureste de Uruguay.

El trabajo etnográfico lo llevé a cabo en un intervalo de tres años durante el cual trabajé principalmente a través de entrevistas abiertas, charlas informales y observación participante. Aunque tenía un contacto más regular con los productores familiares, también trabajé con algunas microempresas que elaboran subproductos de Butiá en la zona, viveros de plantas donde se venden palmas, antiguos trabajadores de algunas de las fábricas que industrializaron la extracción de fibra de hojas de palmera en el siglo XX, ex miembros y trabajadores de ONG locales e institutos de investigación, administración pública e innovación.

Los palmares de Butiá y sus subproductos

Los palmares se dividen en dos áreas principales: el palmar de San Luis y el de Castillos. Ambos se encuentran principalmente en el Departamento de Rocha (sureste de Uruguay). Este trabajo se centra en el área del palmar de Castillos, el cual cubre unas 11.600 hectáreas (Rivas, 2013). Aunque la mayor parte del bosque tiene una densidad de entre 20 y 50 palmeras por hectárea, hay alrededor de 200 hectáreas con una densidad de hasta 600 Palmas por hectárea (Zaffaroni 2004).



Figura 1. Mapa del área de estudio. Fuente: el autor.

Los palmares han representado un recurso muy importante para los habitantes locales desde tiempos prehistóricos. Hay muchas evidencias arqueológicas que sostienen que las palmas de Butiá fueron utilizadas por lo menos hace unos 8500 años ago (López Mazz *et al.* 2004 entre otros). Durante los tiempos de la colonia en la región, entre los siglos XVIII y XIX, también se utilizaron las palmas en la construcción de corrales para la gestión del ganado vacuno. A finales del siglo XIX y durante gran parte del siglo XX, se industrializó la extracción de fibras de hojas de palma, utilizándola como relleno para colchones, cojines y muñecas, así como para fabricar cordones, felpudos, etc. (Oliveira y Teixeira 2006, Oliveira *et al.* 2009, PROBIDES 1995).

Hoy en día, una docena de familias trabajan en el área del palmar de Castillos fabricando y vendiendo subproductos de Butiá (localmente conocidos como “productos del Butiá”). Estas familias tienen animales domésticos para el consumo de carne y leche (principalmente bovinos y cerdos) que ocasionalmente se venden. También cultivan vegetales para el consumo doméstico o para alimentar al ganado. El fruto es la parte de la palma que más utilizan en la elaboración de subproductos alimenticios para la venta. Los productos más comunes elaborados a partir de la pulpa del fruto (término local para el mesocarpio) son la mermelada, la jalea y el licor Butiá. Este grupo de familias habitan en pequeño poblado llamado Vuelta del Palmar, ubicado en los márgenes del palmar de Castillos, sobre la ruta nacional N° 9 (Figura 1). Se trata de un asentamiento rural de aproximadamente 1 km de extensión a lo largo de la carretera. Estos productores familiares son conocidos

como “los artesanos de la Vuelta del Palmar”, o “los artesanos del Butiá”. Castillos, a menudo llamado “la ciudad butiacera”, es la ciudad más cercana, situada a unos 5 km de distancia.

A grandes rasgos, el trabajo en torno al Butiá se ordena en las etapas de cosecha o recolección, producción y venta. La cosecha se realiza entre febrero, marzo y abril y a menudo es llevada a cabo por los propios productores y productoras, ya sea en sus propias tierras o pidiendo permiso para cosechar en fincas vecinas. El proceso de cosecha consiste en cortar las frutas con un palo de aproximadamente 6 a 7 metros de longitud con un cuchillo en un extremo. Es una actividad compleja y físicamente exigente. Los productos son usualmente fabricados en sus propias casas por abuelos y nietos, y a veces también por padres e hijos. Representa una actividad recreativa para los niños y una actividad productiva para los adultos, una etapa durante la cual también se comparte el tiempo y la vida social. Las ventas tienen lugar en la ruta 9 en pequeños puestos de madera a los lados de la carretera, lo que significa que cualquier persona que pase (generalmente conductores) puede comprar un producto. Así es como los procesos de fabricación y venta han funcionado durante casi dos generaciones.



Figura 2. Puestos de venta de Butiá en la ruta 9. Fuente: el autor.

Los productos de Butiá suelen venderse a los lugareños a lo largo del año, aunque eventualmente pueden venderse a los turistas. En verano es cuando más se venden

estos productos a los turistas que visitan las playas oceánicas. Tras el crecimiento del turismo en Rocha a principios del siglo XXI, el Butiá se ha ido incorporando gradualmente a los sabores regionales. Por ejemplo, el Butiá es ahora un sabor de helado común en la zona y forma parte de varias recetas que se venden como productos típicos y regionales, como el jabalí con Butiá. El aumento de la presencia de Butiá en la gastronomía local forma parte del proceso general de patrimonialización impulsado por el mundo académico, las ONG y los organismos gubernamentales.

Patrimonialización del Butiá

La perspectiva de la patrimonialización puede aplicarse no sólo a un objeto que se declara patrimonio, sino al proceso que busca convertirlo en patrimonio. En tanto proceso metacultural, el patrimonio no existe como una cualidad intrínseca de las cosas, es decir, el patrimonio no existe en sí mismo, sino que depende de eventos externos que convierten a las cosas en patrimonio (Kirshenblatt-Gimblett 2004). Hacer o desear que algo sea patrimonio implica una intención de destacar esas cosas (materiales o no) entre otras cosas, que, por alguna razón, no se consideran patrimonio. Este proceso de patrimonialización consiste en transformar algo que no es patrimonio en algo que es, o que, dentro del marco de este proceso, adquiere un valor patrimonial (Criado-Boado 2011). Un aspecto clave de los procesos de patrimonialización es que, además de ser procesos metaculturales con claras consecuencias simbólicas, tienen consecuencias materiales sobre los objetos patrimonializados (Kirshenblatt-Gimblett 2004, Smith 2006).

Los grupos humanos eligen elementos materiales o inmateriales denominados patrimonio que actúan como referencias culturales. Si nos centramos en la dinámica de estos procesos, su ontología se convierte en un tema secundario. Puede ser una catedral, una danza tradicional, una música, un lenguaje o incluso un elemento natural como un ecosistema que está en riesgo de desaparecer. De los muchos ecosistemas de la región que se enfrentan a problemas de reproducción, como es el caso de otros tipos de bosques nativos (Soutullo *et al.* 2009), los palmares de Butiá son de los que han suscitado más interés académico tanto a nivel local como gubernamental, al menos discursiva y simbólicamente.

Uno de los principales problemas que afronta el palmar en su conservación es su difícil convivencia con la producción agropecuaria. Como la tala de palmas está prohibida por ley (Ley N° 9.872 de 1939) y la enorme mayoría del palmar está ubicado en predios privados donde se desarrollan actividades agropecuarias, localmente se considera que la alta densidad de palmas entorpece o limita la productividad. A pesar de que no existen trabajos que sustenten esta argumentación, en varios casos el palmar es considerado un freno a la producción agropecuaria.

En este contexto, gran parte de las propuestas de conservación del Butiá apuntan a acercar producción y conservación, en el marco de la producción sustentable. En las diferentes propuestas de conservación del palmar, la inclusión del aspecto cultural apunta en dos direcciones principales: primero, incluyendo las actividades de producción que tienen lugar en la tierra donde se encuentra el palmar (Rivas 2013), y, en segundo lugar, incluyendo otros aspectos de las relaciones humano-Butiá (que incluyen la fabricación de subproductos Butiá). En ambos casos el aspecto cultural añade valor al aspecto natural (Barilani 2009, Nin *et al.* 2011) pero, al final, el objetivo es proteger al palmar en tanto entidad vegetal. Evidentemente, estas propuestas surgen de disciplinas con un perfil biológico orientadas a la conservación de la naturaleza.

Este dominio discursivo, generado por disciplinas científicas generalmente vinculadas de la conservación biológica, puede entenderse utilizando el concepto de “discurso patrimonial autorizado”. Este concepto fue propuesto por L. Smith como una especie de discurso que “privileges monumentality and grand scale, innate artifact/site significance tied to time depth, scientific/aesthetic expert judgment, social consensus and nation building” (Smith 2006). Es un concepto asociado con una idea más tradicional de patrimonio; un patrimonio en tanto cosas, lugares o entidades discretas que deben ser rescatados o salvados porque tienen ciertas cualidades innatas que representan narrativas fundacionales y esencialistas, o que cumplen ciertos criterios estéticos. El discurso patrimonial autorizado excluye y fagocita cualquier visión del patrimonio que se oponga a lo que éste legitima o los que sus portavoces hegemónicos proponen (Smith 2011).

Esto se ve representado en el caso de los artesanos de Vuelta del Palmar quienes no son parte de este discurso patrimonial. A pesar de que los productos elaborados por los artesanos de Vuelta del Palmar o por las microempresas se integran discursivamente como parte de lo que se debe preservar, ni ellos ni el lugar donde viven representan entidades focales de conservación. Esto se debe principalmente al hecho de que los artesanos y las microempresas desempeñan un papel secundario en el discurso patrimonial autorizado sobre la conservación de los palmares de Butiá.

A pesar de que la utilidad de Butiá es uno de los argumentos centrales al elaborar propuestas de conservación, hay otros argumentos que se presentan como atributos axiomáticos e innatos a favor de la conservación (Santamarina 2009). Estos atributos están típicamente ligados al discurso del patrimonio autorizado y favorecen los aspectos estéticos y monumentales (Smith 2006). Un ejemplo de esto es, precisamente, la belleza del paisaje. Esta cualidad fue mencionada en varios textos sobre la conservación del palmar y también en las notas de campo del Jardín Botánico de Montevideo cuando trabajó en la zona de los palmares. El aspecto estético está muy ligado a la densidad de palmas del palmar, algo

que fue destacado por J. Arechavaleta (1892) cuando se refirió al bosque de palmeras como una “jungla de palmeras abarrotadas”. Varias obras han tratado de cuantificar su densidad (Molina 2001, Rivas 2005, 2010, 2013, Rivas y Barilani 2004, Zaffaroni 2004), ya que es uno de los principales atributos en la definición de su singularidad e incluso uno de los aspectos a tener en cuenta al seleccionar las diferentes áreas del bosque para su conservación. Según M. Rivas (2013), “para el bosque de palmeras de alta densidad, de sólo 223,4 hectáreas de extensión, situadas principalmente en una zona conocida como vuelta del Palmar, se puede sugerir su inclusión global en una propuesta de conservación debido a su alto valor paisajístico”.

Atributos como la belleza escénica y paisajística, la alta densidad de palmas y su utilidad pasada y actual han contribuido al argumento de la naturaleza excepcional de los palmares Butiá. Además, la sensación de insuficiencia y nostalgia derivada de su situación reproductiva ha sido la base del auge de los trabajos conservacionistas y el desarrollo del discurso del patrimonio autorizado. El argumento de la belleza escénica y su asociación a la nostalgia han sido argumentos clave involucrados en la herencia de la naturaleza a lo largo de la historia del conservacionismo (Meskell 2012, Santamarina 2009).



Figura 3. Densidad de palmeras en el bosque de palmeras de castillos. Fuente: el autor.

Modernización en la fabricación de subproductos Butiá

Los productores familiares de vuelta del Palmar basan su producción en conocimientos y prácticas que se han transmitido durante generaciones. Las recetas de los subproductos de Butiá se basan en la práctica y la repetición, lo cual representa un valor añadido de acuerdo con los productores locales. Algunas recetas se escriben generalmente en un cuaderno, detallando los ingredientes y los pasos a seguir. Sin embargo, después de tanta repetición son interiorizados y casi nunca se consultan. El conocimiento relativo a fabricar los productos es un conocimiento habilidoso que se ajusta constantemente (Ingold 1993). Los aspectos prácticos se ajustan y reajustan, basados en las características de los insumos, el contacto con las texturas durante la elaboración y los sabores del producto a lo largo del proceso de fabricación. En la elaboración de productos alimenticios, experimentar con la textura fibrosa ha sido uno de los mayores retos, ya que producir dulces sin fibra es uno de los anhelos locales más buscados que se logró implementar desde hace poco tiempo. La degustación de variantes o nuevas creaciones se comparte entre los miembros de la familia. El desarrollo de nuevos productos o la mejora de los existentes es generalmente un motivo de orgullo. Sin embargo, no existe una preocupación por la innovación, sino más bien por mantener la calidad de los productos tal cual se han realizado durante generaciones. Los productos nuevos no se venden de inmediato, sino que se someten a una etapa de prueba entre los miembros de la familia y amigos. A menudo, las nuevas recetas y cambios se registran en el recetario. Sin embargo, generalmente los procedimientos no son compartidos por todos los artesanos en Vuelta del Palmar. La fabricación de productos no es simplemente una actividad técnica, sino un espacio de sociabilidad y reproducción social fundamental en la vida de Vuelta del Palmar.

En la década del dos mil, la vida en Vuelta del Palmar se vio afectada por un evento en particular: la apertura de una fábrica para industrializar los subproductos de Butiá. El proyecto fue impulsado por una ONG local (creada en la década del noventa) que trabajaba en la zona y que incluía la conservación de Butiá y su cultura entre sus principales objetivos. La planta de fabricación fue creada para ser utilizada de manera cooperativa por los lugareños. Esta fábrica se basó en la aplicación de procedimientos estandarizados y trajo consigo innovaciones en la producción (mejoras tecnológicas para un mejor uso de los frutos y una mayor seguridad alimentaria), así como cambios en la comercialización (compra de suministros y estrategias de venta). Esto se implementó a través de varios cursos de formación sobre gestión de alimentos, producción, envasado, etiquetado y ventas (Capelli y Sotto 2009, Corbo 2009).

Una vez establecida la fábrica, el proyecto fue apoyado por el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), una institución con alcance nacional dedicada en parte a la innovación tecnológica y la estandarización de los procedimientos. Este proyecto buscaba mejorar las técnicas y tecnologías implicadas en la producción de subproductos del Butiá para el consumo con el fin de potenciar las ventas en Vuelta del Palmar (INIA 2014). Para ello, fusionaron, mejoraron y crearon recetas basadas en el conocimiento ecológico local de los productores familiares escribiendo un manual para uso interno y, más tarde, publicando muchas de las recetas que debían utilizarse en la producción (p.e. Burzaco *et al.* 2010, 2011).

El proceso de industrialización también implicaba el seguimiento de los procedimientos de trabajo. Se trajeron nuevas máquinas para separar la pulpa del resto del fruto, se adoptaron medidas de higiene y se establecieron procedimientos de venta. Aunque al principio la mayoría de los productores de Vuelta del Palmar se unieron voluntariamente al negocio cooperativo, rápidamente se desencantaron y volvieron a su antiguo sistema doméstico de producción. Sólo algunos productores que no viven en Vuelta del Palmar continuaron trabajando en la fábrica. Algunos actores vinculados al proceso de modernización permanecieron en la planta de fabricación, algunos se convirtieron en empresarios individuales y otros fortalecieron su antiguo negocio. Estos últimos tres subgrupos dieron a luz a una nueva categoría de actores en el mundo de la producción del Butiá: las microempresas.

Actualmente, las microempresas y los artesanos son diferentes actores que conviven en buenos términos en Vuelta del Palmar y el entorno de la ciudad de Castillos. Las microempresas son empresas familiares de pequeña escala, con procedimientos estandarizados y tecnología más sofisticada. Sólo ocasionalmente son responsables de la cosecha. Los productos se fabrican en las instalaciones de procesamiento y las ventas se realizan a través de minoristas regionales. Como ya se ha mencionado, los productos de los artesanos son caseros y se venden en puestos rudimentarios justo frente a sus hogares, en los márgenes de la ruta nacional N° 9.

El conocimiento ecológico local como recetas

Hablar de procesos de patrimonialización significa hablar de la existencia de diferentes actores y puntos de vista (Sánchez-Carretero 2012). En la patrimonialización del Butiá los diferentes procesos son parte de una serie de conflictos locales, principalmente vinculados a las estrategias de patrimonialización que se han promovido (o la falta de ellas) y a la propia existencia de estos procesos. Estos procesos de patrimonialización han significado un contacto bastante continuado entre los vecinos de Vuelta del Palmar y diversas instituciones

portadoras del discurso patrimonial autorizado, en la que, según los artesanos, ellos no se han visto beneficiados de ninguna manera.

Al menos 10 organizaciones han estado presentes de forma regular durante más de veinte años.² El contacto entre los artesanos y la estructura institucional ha conducido a una situación de “saturación patrimonial”. La saturación patrimonial es una consecuencia directa de la existencia permanente de los procesos de patrimonialización que se generó de forma confusa y desorganizada durante mucho tiempo repetido. Una consecuencia de este proceso de saturación es la falta de confianza en la estructura institucional del gobierno uruguayo y otras organizaciones no gubernamentales. Los artesanos se refieren a cualquier persona proveniente del ámbito público que pretende interactuar con ellos como un “técnico” que se beneficia de ellos de una manera u otra. No importa si es de una universidad, de un ministerio o del gobierno local, todos son técnicos. Como dijo un artesano: “durante los últimos 10 o 15 años, Rocha ha sido más fértil para los técnicos que para los productores. Estos técnicos vienen, cobran y luego desaparecen [...] el Butiá sólo ha sido rentable para los técnicos, no para nosotros”.³

Un factor agravante es que las instituciones a las que pertenecen los “representantes” del proceso de patrimonialización son vistas como entidades externas; tal es el caso de la Universidad de la República, los ministerios que se han involucrado en la zona, las ONG, la Intendencia Departamental de Rocha, PROBIDES y LATU. En este contexto, las ONG fueron las instituciones que trataron de cerrar la brecha entre los lugareños y los forasteros, posicionándose como actores locales y legítimos ya que muchas de ellas tienen su sede en la ciudad de Castillos a unos 5 km de distancia. Sin embargo, el principal conflicto local es entre los artesanos y las ONG. Este conflicto no es actualmente evidente, ya que las ONG no han recibido muchos fondos en los últimos 10 años y por lo tanto su actividad en la zona de Vuelta del Palmar es muy limitada. Según un artesano de vuelta del Palmar, “quiero que las cosas se hagan, y que se hagan para todos. No como las ONG y otras personas que no son de aquí, que son de Castillos”. La intervención de las ONG dio lugar a un cambio en la magnitud del sentido de pertenencia de las personas.

2 Sólo teniendo en cuenta las instituciones de primera clase (que es bastante parcial, ya que no existe tal distinción a nivel local, pero se diferencian según el acrónimo, las demandas o los beneficios que pueden otorgar): el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca ha financiado algunos de los proyectos en el área y regulado parte de las actividades de producción para los productores rurales; la Intendencia Departamental de Rocha se ha involucrado en la mejora de las condiciones de venta y en la capacitación sobre manipulación de alimentos; varias ONG han promovido el establecimiento de la planta de fabricación; el LATU ha participado en el desarrollo de nuevas recetas y mejoras tecnológicas; la Universidad de la República, PROBIDES y el Jardín Botánico de Montevideo han llevado a cabo muchos proyectos de investigación en la zona.

3 Artesano de Vuelta del Palmar. Edad: 40-50.

Ser un forastero no puede entenderse meramente como no estar allí, sino principalmente como no ser de allí. Ser un local significa haber vivido y compartido experiencias con el palmar o haber compartido el esfuerzo que algunas actividades específicas exigen, como vender productos en la carretera en los puestos rudimentarios.

Además de ser un elemento de unión, la venta en la carretera también los distingue de las microempresas (principalmente de las dos que no se encuentran en la vuelta del Palmar). Compartir esta actividad no es un elemento de vinculación o identificación en sí mismo. Vender en la carretera significa vivir junto a la carretera. Tanto es así, que la mayoría de los puestos se establecen en la entrada de las casas de los artesanos y, por lo tanto, vivir allí les da el derecho tácito a vender allí. Los puestos de venta son una extensión de la vida cerca de la carretera. Se trata más de compartir la vida, donde la producción y la vida social se mezclan. Estas prácticas comunes implican acuerdos que son parte de sus vidas y que también se expresan como formas de controlar el espacio, por lo que cualquier intrusión en el espacio de la práctica se considera un incumplimiento de esos acuerdos.

A pesar del hecho de que la saturación patrimonial y ser un forastero son causas de disputas locales, gran parte del conflicto está ligado al establecimiento de la planta de fabricación y en relación a esto las tensiones con las ONG. A pesar de que estos problemas son variados, el proceso que dio lugar a todos ellos fue la transformación de su conocimiento ecológico local en recetas. Tal proceso puede entenderse como un movimiento de reificación de los conocimientos ecológicos locales, reduciéndolos a una de las muchas formas de representarlo: la receta. La transformación del conocimiento ecológico local en recetas es un proceso de homogeneización y fijación de tiempo. El conocimiento se congela, rompiendo la dinámica de la transmisión, la socialización y la innovación a través de la repetición, que son aspectos característicos de la tradición (Hafstein 2004). Por otra parte, conduce a un desplazamiento de los conocimientos ecológicos locales, de un contexto performativo a uno estático (Kirshenblatt-Gimblett 2004).

Un proceso similar fue identificado por Gaytán y Bowen (2015) para el caso del Tequila en México, en el que se articulan argumentos de localización, autenticidad y calidad para promover la internacionalización de la producción, adoptando estándares globales. Según ellos, hay una lógica global dentro de estas instituciones internacionales de conservación y empresas multinacionales vinculadas a la producción neoliberal. En el caso que presento aquí, esta lógica fue introducida principalmente por ONG locales (con apoyo global) y organismos tecnocientíficos gubernamentales con criterios que están más cerca de la estandarización que de la intuición o, como dijo Paxson (2011), más fuertemente ligada a la ciencia que al arte.

Como ya se ha discutido, la planta de fabricación de Vuelta del Palmar iba a ser utilizada de manera cooperativa por los lugareños. Para ello, era necesario llegar a un acuerdo sobre algunos aspectos relativos a los procesos de producción y comercialización. Además, estos términos y condiciones (incluyendo la estandarización de recetas) deberían ser fijados en algún tipo de soporte físico o virtual para que pueda ser replicada cada receta de una manera que garantice una producción homogénea, segura y estándar. Como la planta de fabricación tenía la intención de utilizar una sola marca para la producción y la venta, era necesario acordar una receta estándar para cada producto. En consecuencia, se compararon diferentes recetas y se acordó una receta única para su uso en la producción. Según uno de los artesanos, “no hay una sola receta que diga cómo se deben hacer las cosas”.⁴ Muchas de las recetas son flexibles, ya que tienen un fuerte elemento de improvisación dependiendo de los procedimientos técnicos, variables relacionadas con la disponibilidad de recursos o incluso la mera voluntad de probar algo nuevo. Como afirmó un artesano de Vuelta del Palmar, “sería genial para mí trabajar en la planta de manufactura, pero no bajo sus reglas. Acepto muchas restricciones, pero cómo hago las cosas lo decido yo. El saber hacer es sobre mí”.⁵ Este *know-how* es una clara referencia a la especificidad del conocimiento ecológico local, que no depende de una receta invariablemente repetida, sino de un conocimiento repetido y repetible, pero variable, hábil, improvisado e innovador (Ingold 1993, 2002).

Según un miembro de una de las microempresas que participaron en los talleres de capacitación antes de incorporarse a la microempresa, “teníamos que acordar qué receta usar. Esto fue hecho por los técnicos. El procedimiento se incluyó en el manual y tuvimos que seguirlo siempre de la misma manera”.⁶ Este procedimiento causó mucha tensión, ya que había diferentes percepciones que iban desde la sensación de que algunas recetas estaban infravaloradas (¿por qué una receta debería ser mejor que otra?) hasta incluso sentirse como si todo fuera parte de un plan para la apropiación indebida de recetas. Un artesano que participó en la etapa inicial de este proyecto dijo que “había una especie de política que decía: ok, usted puede entrar, pero para eso usted debe darnos la receta”.⁷ Otro elemento fue la presencia de una persona localmente conocida como “la técnica”, que era una persona enviada por el LATU encargada de supervisar el seguimiento de los procedimientos. Ella era, en el mejor de los casos, considerada por algunos de ellos como una intrusa y, en el peor, como una espía cuyo trabajo era robar las recetas. Muchos artesanos dijeron que, como habían estado haciendo las cosas de

4 Artesano de Vuelta del Palmar. Edad: 50-60.

5 Artesano de Vuelta del Palmar. Edad: 50-60.

6 Miembro de una microempresa. Edad: 50-60.

7 Artesano de Vuelta del Palmar. Edad: 50-60.

la misma manera todas sus vidas, no había necesidad de que nadie monitoreara su trabajo, y mucho menos una forastera.

El conflicto entre las diferentes formas de conocimiento o entre las formas de entender la percepción y la acción también está entre la lógica global y la local. Las normas mundiales proyectadas localmente por las ONG y las instituciones tecno-científicas implican diferentes formas de organización (Mutersbaugh 2005). Este conflicto entre la lógica global y la local, entre el arte y la ciencia (Paxson 2011), refleja las tensiones entre el conocimiento científico y el conocimiento ecológico local.

Conclusiones

El acercamiento desde la perspectiva de los procesos de patrimonialización ha permitido identificar y comprender una serie de conflictos ligados a la existencia misma de la conservación de la naturaleza con un impacto en el conocimiento ecológico local que fue descuidado por el discurso patrimonial autorizado. Los diferentes procesos de patrimonialización que existen con respecto al Butiá se han basado en una serie de argumentos que se refieren a la palma y al palmar como una forma excepcional, hermosa, única y útil de la naturaleza (Smith 2006). Al mismo tiempo, aparte de los argumentos implicados en los diferentes procesos de patrimonialización, el proceso en sí mismo tiene fuertes consecuencias sobre el objeto patrimonializado (Kirshenblatt-Gimblett 2004) y sus alrededores. En el marco de la saturación patrimonial, los artesanos de Vuelta del Palmar han sido bombardeados con una tendencia patrimonializadora que se ha centrado en la conservación de la naturaleza. Estos procesos no intentan afectar negativamente a los artesanos, pero tampoco incluirlos como actores clave. En este sentido avalan y promueven un marco discursivo dentro del cual los artesanos son desplazados simbólicamente y afectados materialmente.

Es posible identificar otros microprocesos que surgen cuando se pone en acción el argumento de la utilidad de Butiá. Este argumento destaca al Butiá como vegetal útil para el humano, al tiempo que lo restringe a la categoría ontológica de lo natural. Este proceso de manipulación ontológica aleja discursivamente al Butiá del dominio de lo vegetal (naturaleza) ubicándolo dentro de la importancia humana (dominio de lo cultural). Sin embargo, inmediatamente reivindica la conservación de lo natural sobre lo cultural, aunque el argumento de la conservación esté basado en que es un vegetal con utilidad cultural.

Un aspecto importante de este trabajo es la consideración de la incidencia que han tenido los procesos de patrimonialización centrados en la naturaleza sobre los conocimientos ecológicos locales. Reduciendo este tipo de conocimiento a las

recetas se cae en un proceso de acercamiento y desplazamiento ontológico. Esto se hace mediante la reificación de los conocimientos ecológicos locales a una de sus formas de representación (la receta), congelándolo en un soporte físico y desplazándolo al dominio público. Es un proceso metacultural (Kirshenblatt-Gimblett 2004) basado en la imposición de una lógica de mercado que es diferente de la del contexto vivo del conocimiento ecológico local (Hafstein 2004).

Homogeneizar, congelar y desplazar los conocimientos ecológicos locales, la saturación del patrimonio y la exterioridad de los actores del discurso patrimonial autorizado, crean fuerzas centrípetas de identificación grupal entre los artesanos de Vuelta del Palmar, aquellos que no participan en la configuración activa del discurso autorizado pero que, sin embargo, se ven afectados por éste. Los artesanos no están interesados en estandarizar la producción, ya que consideran la estandarización como una forma de perder su identidad. En cambio, están reclamando sus formas de reproducción social. Sentirse dejado a un lado en el proceso de definición del discurso del patrimonio autorizado (Smith 2006) es un elemento de unión de la identidad entre este grupo de artesanos que los distingue de otros grupos.

Referencias citadas

- Arechavaleta, José. 1892. *El Uruguay en la Exposición Histórico-Americana de Madrid: memoria de los trabajos realizados por la Comisión nacional encargada de organizar los elementos de concurrencia*. Montevideo: Imprenta Artística.
- Arrieta, Iñaki. 2010. "Patrimonialización cultural y natural: un proceso, múltiples aproximaciones". En: Arrieta, I. (ed.), *Museos y Parques Naturales: comunidades locales, administraciones públicas y patrimonialización de la cultura y la naturaleza*. pp. 11-20. Bilbao: Servicio Editorial de la Universidad del País Vasco.
- Barilani, A. 2009. "Aportes del Programa de Producción Responsable - MGAP a la Conservación del Palmar de B. capitata". En: Giancarlo Geymonat y Néstor Rocha (eds.), *M'botia. Ecosistema único en el mundo*. pp. 364-366. Montevideo: Casa Ambiental.
- Beltran, Oriol. José Pascual e Ismael Vaccaro. 2008. *Patrimonialización de la naturaleza. El marco social de las políticas ambientales*. Gipuzkoa: ANKULEGI.
- Bendix, Regina. 2009. "Heritage between economy and politics. An assessment from the perspective of cultural anthropology". En: *Intangible Heritage*. pp. 253-269. London: Routledge.
- Burzaco, Patricia *et al.*, 2011. "Salsa agridulce". En: LATU (ed.), *Frutos Nativos*. Montevideo: Butiá-LATU.

- _____. 2010. "Helado". En: LATU (ed.), *Frutos Nativos*: Montevideo: Butiá-LATU.
- Capelli, Alejandra y Beatriz Sotto B. 2009. "Procesos y controles en la elaboración de alimentos a base de Butiá en las plantas de Casa Ambiental". En: Giancarlo Geymonat y Néstor Rocha (eds.), *M'botia. Ecosistema único en el mundo*. pp. 256-259. Montevideo: Casa Ambiental.
- Corbo, Santiago. 2009. "Cooperativa de producción del palmar: una relaidad latente". En: Giancarlo Geymonat y Néstor Rocha (eds.), *M'botia. Ecosistema único en el mundo*. pp. 255-256. Montevideo: Casa Ambiental.
- Criado-Boado, Felipe. 2011. El patrimonio era otra cosa. *Estudios Atacameños*. (45): 5-18.
- Gaytán, Marie Sarita y Sarah Bowen. 2015. Naturalizing neoliberalism and the de-Mexicanization of the tequila industry. *Environment and Planning A* 47 (2): 267-283.
- Hafstein, Valdimar. 2004. The Politics of Origins: Collective Creation Revisited. *Journal of American Folklore* 117 (465): 300-315.
- Ingold, Tim. 2002. *The Perception of the Environment. Essays on Livelihood, Dwelling and Skill*. London: Routledge.
- _____. 1993. The Temporality of the Landscape. *World Archaeology*. 25 (2): 152-174.
- INIA, 2014. Valorización de frutos nativos como forma de promover el desarrollo local. Aprovechamiento agroalimentario del butiá en Rocha. INIA, Montevideo.
- Kirshenblatt-Gimblett, Barbara. 2004. El patrimonio inmaterial como producción metacultural. *Museum International*. 221 (222): 52-67.
- López Mazz, José, Juan Martín Dabezies e Irina Capdepon I. 2014. La gestión de recursos vegetales en las poblaciones prehistóricas de las tierras bajas del sureste del Uruguay: un abordaje multidisciplinar. *Latin American Antiquity*. 25 (3): 256-277.
- López Mazz, José M., Andrés Gascue y Federica Moreno. 2004. La Prehistoria del Este de Uruguay: Cambio Cultural y Aspectos Ambientales. *Anales de Prehistoria Arqueología* (20): 9-24.
- Meskell, Lynn. 2012. *The Nature of Heritage: The New South Africa*. Malden: John Willey & Sons.
- Molina, Bethy. 2001. *Biología y conservación del palmar de Butiá (Butia capitata) en la Reserva de Biosfera Bañados del Este*. PROBIDES, Rocha.
- Mutersbaugh, Tad. 2005. Fighting Standards with Standards: Harmonization, Rents, and Social Accountability in Certified Agrofood Networks. *Environment and Planning A* 37 (11): 2033-2051.
- Nin, Mariana et al. 2011. *Laguna de Castillos y Palmar de Butiá: Conservando la Biodiversidad*. Montevideo: Vida Silvestre.
- Oliveira, Osvaldo y Adriana Teixeira, C., 2006. Os currais de palmas em Santa Vitória do Palmar, RS, Brasil. *Biblos* (19): 61-73.
- Oliveira, O., C. Teixeira y N. Rocha. 2009. O palmar de Tiburcio e os currais de palmas. *Biblos* 23 (1): 101-112.

- Paxson, Heather. 2011. The “art” and “science” of handcrafting cheese in the United States. *Endeavour* 35 (2-3): 116-124.
- PROBIDES, 1995. *El palmar, la palma y el Butiá*. Fichas Didácticas de Probides 4.
- Rivas, Mercedes. 2013. “Conservação e uso sustentável de palmares de Butia odorata (Barb. Rodr.)”. Agronomía. Universidad Federal de Pelotas, Pelotas.
- _____. 2005. Desafíos y alternativas para la conservación in situ de los palmares de Butia capitata (Mart.) Becc. *Agrociencias* 9 (1-2): 161-168.
- Rivas, Mercedes y Andrés Barilani. 2004. Diversidad, potencial productivo y reproductivo de los palmares de Butia capitata (Mart.) Becc. de Uruguay. *Agrociencias* 8 (1): 11-20.
- Rivas, Mercedes. *et al.* 2014. Diversidad vegetal del campo natural del palmar de Butia odorata (Barb. Rodr.) Noblick en Uruguay. *Agrociencia* 18 (2), 14-27.
- Sánchez-Carretero, Cristina. 2012. “Hacia una antropología del conflicto aplicada al patrimonio”. En: Beatriz Santamarina (ed.), *Geopolíticas patrimoniales. De culturas, naturalezas e inmaterialidades. Una mirada etnográfica*. pp. 195-210. Valencia: Editorial Germania.
- Santamarina, Beatriz. 2009. De parques y naturalezas. Enunciados, cimientos y dispositivos. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares* 64 (1): 297-324.
- Smith, Laurajane. 2011. El “espejo patrimonial”. ¿Ilusión narcisista o reflexiones múltiples? *Antípoda* (12): 39-63.
- _____. 2006. *Uses of Heritage*. New York: Routledge.
- Soutullo, Álvaro *et al.* 2009. *Especies Prioritarias para la Conservación. Proyecto de Fortalecimiento del Proceso de Implementación del Sistema Nacional de Áreas Protegidas*. Montevideo.
- Valcuende, José. 2012. “La patrimonialización de los espacios naturales: lógicas de poder y estrategias de resistencia”. En: Beatriz Santamarina (ed.), *Geopolíticas patrimoniales. De culturas, naturalezas e inmaterialidades. Una mirada etnográfica*. pp. 35-56. Valencia: Editorial Germania.
- Zaffaroni, C. 2004. “Distribución y mapeo de cinco categorías de densidades de los palmares de Butiá Capitata (Mart.) Becc. de Castillos (Rocha)”. Facultad de Agronomía. Universidad de la República, Montevideo.