

#8  
Febrero  
2022

# Senti-pensarnos Tierra

**Mujeres en lucha,  
ecologías políticas  
feministas y  
eco-feminismos:  
Palabra y experiencia  
política en la defensa  
de la vida**

**PRIMERA PARTE**

Boletín del  
Grupo de Trabajo  
**Ecología(s)  
política(s) desde  
el Sur/Abya-Yala**

**PARTICIPAN EN ESTE NÚMERO**

Andrea Cortés Islas  
Luciana Dezzotti  
Guadalupe Huerta  
Aimée Martínez Vega  
Esquisa Omaña Guevara  
Lorena Rodríguez Lezica  
Ana María Rosa Szabó de Dobos  
Veridiana Godoy  
Águeda Fernández Astorga  
Lidia Patricia Guerra Marroquín

# De ungüentos y ensaladas

## Chilka una experiencia de saberes y haceres identitarios desde los paisajes propios

Águeda Fernández Astorga\*

Me llamo Águeda, disfruto de la investigación y del hacer, de la experimentación y del aprendizaje colaborativo con seres que cohabitamos en el paisaje/territorio.

Chilka - instrumentos de equilibrio es parte del camino, es investigación, reflexión y experimentación/ hacer que nace de la necesidad de involucrarse con los nutrientes que cohabitamos, que nos rodean para parir juntas necesidades cotidianas. Integrado al capricho de conocer las formas en las que nace lo que nutre diariamente nuestrx cuerpx desde la pasta de dientes hasta la cebolla. Chilka como nueva identidad -mutante, brota en el año 2018, creando alimentos, conservas, deshidratados, fito-preparados, cosmética nutritiva corporal, entre otros; utilizando materias primas locales y agroecológicas. Chilka es la oportunidad de enlazar espacios de acción e investigación desde una perspectiva situada en un paisaje

\* ■ Investigadora/hacedora, historiadora del arte y doctoranda en Ciencias Sociales en FACSO/UNSJ. Chilka; IDIS-FAUD-UNSJ / CONICET. Investigo sobre prácticas estéticas locales como componente del patrimonio etnográfico, en relación con el paisaje cultural de Albardón, San Juan, Argentina.

específico. Investigando, haciendo, compartiendo y sistematizando prácticas patrimoniales etnográficas.

## Relato de experiencia

Chilka es parte del camino, es investigación, reflexión y experimentación, es hacer que nace de la necesidad de involucrarse con los nutrientes y saberes que cohabitamos, que nos rodean para parir juntas necesidades cotidianas. Integrado al capricho de conocer las formas en las que nacen lo que nutre y da salud diariamente en nuestrx cuerpx desde la pasta de dientes<sup>1</sup> hasta la cebolla. Lento y constante se fueron y van abriendo formas/métodos de estudio/hacer/colaboración. Lento y constante jugamos a crear nuevas recetas, a embarrarnos y a florecer cariñosamente con los seres que convivimos. Chilka interpela la cocina como laboratorio (ver Figura 3 en anexo), como espacio experimental / de investigación, donde suceden las alquimias cotidianas que nos alimentan, que nos identifican. Chilka vincula los procesos del hacer e investigar con los procesos de vida, vida que lleva los ritmos de lo que podemos asimilar.

La superficie en la que emerge Chilka recorre desde la infancia bajo los frutales de la casa de lxs abuelxs, el juego con las lombrices, las caminatas por callejones de siembra, pasando por la acción / militancia en Cinco Elementos<sup>2</sup> y Asamblea agüita pura para San Juan<sup>3</sup>, donde ensayamos formas colectivas de ser, pensarnos y de hacer. Progresivamente se va gestando Chilka como una nueva identidad que es mutante y que florece de las experiencias vividas en Cinco Elementos: en su módulo de producción agroecológico donde compartimos con parientes los ritmos

**1** Pensamos la salud como un proceso en el cual colaboramos diariamente, algo que va desde la higiene dental hasta la cebolla de las comidas, como instrumentos que nos aportan equilibrio a lxs cuerpxs.

**2** Cinco Elementos Ecosistema Cultural (2004) es un espacio autogestivo, ubicado en Albardón, San Juan. Difunde la cerámica con arcilla local desde su taller subterráneo, construye con materiales de la zona mediante la técnica quincha, labra la tierra en su chacra, cría animales y frutales; provee alimentos agroecológicos y promueve encuentros y talleres.

**3** Asamblea agüita pura para San Juan es un espacio de autoconvocados que tiene el propósito informar y visibilizar acerca de las problemáticas del uso del agua en el territorio sanjuanino

de la siembra, riego, desmalezado y cosecha de alimentos, en las experiencias de la construcción en quincha, como fruto del tejido en telar y la cerámica con arcilla local, también se alimenta de los cuestionamientos que dieron lugar a la proveeduría de alimentos agroecológicos, nodo desde el cual se gesta la llegada de nutrientes de otras tierras: semillas, aceites, harinas integrales, entre otros arriban a acompañarnos. Fruto de la militancia en asambleas por el agua que nos traman e iluminan sobre las tensiones que viven nuestras cuerpos/territorios.

Es importante aclarar que presentamos de forma separada partes del proceso para brindar un orden, solo con fines reflexivos y comunicativos. Pero dichos momentos de florecimiento de Chilka conforman una trama yuxtapuesta del proceso de nacimiento/ creación/ reflexión. Es en el año 2018 que brota una nueva Chilka en el chilcal cañadero. La Cañada es una localidad del este de Albardón donde habitamos<sup>4</sup>. Suelo/ tierra a la vera del río San Juan, donde se instalaron les abuelxs españoles para criar sus animales y plantas: vid (*Vitis vinifera*), papas (*Solanum tuberosum*), melones (*Cucumis melo L.*), frutales, entre otros. La Cañada se encuentra al norte de la ciudad de San Juan, con tierras nutridas por el cauce del río cordillerano, donde aún llega el agua, por canales y cunetas. “Sin querer queriendo”, pusimos el nombre de Chilka al espacio de creación que se construye tras la observación de lo que nos rodea. Resultó que chilca<sup>5</sup> (*Baccharis salicifolia*) es una planta que nos acompaña constantemente, crece en todo el sur de nuestra américa generalmente en suelos arenosos y húmedos. Chilka es un trayecto de acción personal/colectivo y un reconocimiento a los vínculos que nos nutren, a la trama que nos despierta, a las llamas que nos limpian, al hacer que nos recuerda, a los aromas que nos viajan.

Chilka persigue como objetivos: remover recuerdos/memorias, vínculos que descansan en nosotrxs, recetas que atesoran las plantas y que tomamos para ejercitar formas y texturas nutritivas/ para la salud en sentido

**4** Nos encontramos en La Cañada, localidad que es parte del departamento Albardón, que se encuentra en la provincia de San Juan al oeste de Argentina.

**5** Chilca es el nombre colectivo usado para casi todas las especies del mismo género y es la españiolización del mapuche Chilka.

integral, poniendo en valor saberes materiales e inmateriales que se traman en urdimbres / identidades que son patrimonio etnográfico de nuestro paisaje. Queremos promover el uso y creación doméstica de elementos de higiene, nutrición y alimentos de uso cotidiano, utilizando materias primas agroecológicas. Nos proponemos registrar y fomentar el reconocimiento, uso y cuidado de especies nativas, en favor de proteger la salud de nuestros paisajes y la biodiversidad. Al mismo tiempo buscamos potenciar la cocina como espacio/laboratorio de lucha, lo que ponemos en nuestro plato es político-espiritual, en tal sentido nos interesa poner en valor las alquimias que en una cocina se suceden y que son generadoras de cultura. Siendo nuestro alimento la primera medicina, creemos en la cocina como instrumento de nutrición, salud e identidad.

Nos interesa conocer de las bondades de las plantas -alimentos- que nos rodean, de las plantas/seres/espíritus con los que cohabitamos y que nutren nuestro paisaje/trama de la vida. Entre les yuyeres<sup>6</sup> suele escucharse que todo los que crece o se encuentra a nuestro alrededor es lo que necesitamos. Utópico quizás, pero consideramos que suena cercano a la búsqueda de la sustentabilidad, en el tomar lo justo de lo que nos rodea -extensible a diversos ámbitos. Por supuesto cuestionable, pero en ciertas condiciones es interesante o al menos estimulante mirar lo cercano, a quienes olemos día a día. En ese camino de exploración comenzamos por conocer las plantas que nos rodean, mediante caminatas de encuentro y reconocimiento en distintos valles, cerros, cauces, acequias de San Juan; búsqueda de bibliografía específica: charlas con lugareñxs, amigxs, abuelxs, almaceneros; mediante espacios de diálogo circulares y haciendo cursos, talleres, viajes, así como feriando<sup>7</sup> en plazas de pueblos<sup>8</sup>.

**6** Con el término yuyeres nos referimos al colectivo de seres que ponen en valor hierbas llamadas yuyos con los que cohabitaos y con los que compartimos nutrientes. Yuyeres proviene de "yuyo" es una palabra de origen quechua significa hierbas silvestres.

**7** Feriar consiste en compartir espacios de exposición de hacedores con otros hacedores y público en general, es una experiencia que permite intercambiar saberes, conocimientos, recetas e incluso los elementos que cada uno hace. Feriar es como abrir un libro, se abren amplios conocimientos, feriar es ponerse en contacto e intercambio con un otro, con sus conocimientos y sentires.

**8** Feriar nos permitió conocer tramar desde nuestro territorio, llegando a un contacto directo con usuarios de los instrumentos de Chilka.

En Chilka comenzamos haciendo macerados, desde las populares infusiones y tisanas -usualmente llamado té-, hasta nuestras primeras tinturas madres<sup>9</sup> de lavanda y llantén que dieron pie a nuestro primer enjuague bucal, que regalamos a nuestrxs hermanxs. De la tintura madre jugueteamos a la microdosis<sup>10</sup> y al licor (ver Figura 2 en anexo), formas de usar los macerados en alcohol. Mirar nuestro hábitat, nuestro paisaje nos permite conocer donde se desaprovechan alimentos y en tal sentido allí vamos a recolectar, cosechar o intercambiar con vecines, compartiendo sabores que nos identifican/cohesionan. Con lo que recolectamos hacemos conservas (ver Figura 1 en anexo), secamos higos (*Ficus carica*), aceitunas (*Olea europaea*), molemos algarrobas (*Prosopis alba*, *Prosopis nigra*) y chañares (*Geoffroea decorticans*) para hacer harinas, café, tostamos semillas, molemos uva de donde sacamos jugo, vinagres y arropes, entre otros. Aprovechamos el alimento que la tierra ha parido.

Fue macerando jarillas (*Larrea divaricata*, *Larrea nítida* y *Larrea cuneifolia*) en aceites vegetales como nació uno de los instrumentos/productos más valorados por los huesos, músculos y articulaciones de lxs cuyanxs: el ungüento<sup>11</sup> de jarillas y puspus (*Zuccagnia punctata*). El ungüento (ver Figura 4 en anexo) vino a nutrirnos, a proteger nuestra piel, a masajearnos, a mover nuestras manos hacia diferentes regiones de la cuerpo. Nos permitió involucrarnos con los aceites, conocer sobre el origen de los mismos. En esa búsqueda, el aceite de oliva sanjuanino es la referencia por sus propiedades, por sus nutritivos y sobre todo porque crece cerquita, con un calorcito que nos es propio. También usamos girasol santafecino agroecológico que nos evidenció lo alejado que es un aceite agroecológico respecto del sabor que nos tenían acostumbradas las marcas más publicitadas<sup>12</sup>. El ungüento nos ha permitido y permite intercambiar. Cono-

**9** Tintura madre es un extracto líquido de los principios activos de las plantas resultante de la maceración en alcohol y agua de una planta fresca o seca. Son de uso interno o uso externo. De ella se extrae la microdosis.

**10** Microdosis es una dilución específica de tintura madre u otros.

**11** Ungüento es un preparado sólido de uso externo, de color blanco y consistencia untuosa que se adhiere a la piel.

**12** No queremos hacer apología de valor, muchas veces el aceite que llega es el más modificado el cual también se pone al servicio de las recetas que compartimos. Incluso en este sentido, consideramos importante usar la

cer la magia de la unión entre materias grasas y ceras nos permite crear desde ungüentos hasta alimentos y crear formulaciones para protectores labiales, pomadas cicatrizantes, óvulos vaginales, entre otros.

Interesados en los procesos creativos del aceite esencial, en saber el origen de los elementos que usamos encontramos la palabra alambique, un instrumento árabe utilizado para la destilación de líquidos. En enero de 2019, con la suerte de unos días frescos, hicimos quinientas pizzetas de harina integral agroecológica que nos encargaron, fue la oportunidad de financiar a un nuevo compañero. Super intrigados por el proceso de trabajo con la destilación, estábamos seguros de que queríamos trabajar con los extractos de nuestra región. El armado del destilador nos tomó un tiempo hasta que pudimos optimizar el área de enfriamiento para usar una menor cantidad de agua. Estamos aprendiendo en el proceso de destilar plantas cuyanas, conociendo los hidrolatos que tal proceso nos regala. Respecto de los aceites esenciales aún vemos sus trazas junto al agua y, por la gran demanda de plantas que significa extraer aceites esenciales, hemos profundizado sobre el uso de las aguas de plantas. Destilar nos permite tener materias primas para diversos haceres: cremas/ emulsiones, jabonería, tónicos, entre otros.

Desde abril de 2019 comenzamos a compartir informaciones mediante redes sociales, Instagram, WhatsApp y Facebook. Los tomamos como herramientas de estudio, comunicación y archivo de los procesos de investigación que se van sucediendo. Compartimos información sobre recetas, instrumentos, formas de intercambio de haceres, conocimientos sobre plantas comestibles y sus propiedades para la salud, entre otros. Desde 2020 estamos/estoy trabajando la investigación en Ciencias Sociales sobre patrimonio etnográfico en relación al paisaje cultural a lo cual se sumó la experiencia de gestar una vida humana. Uno de nuestros/ mis desafíos es integrar espacios: hacer investigación desde los ritmos del deseo, la producción de alimentos agroecológicos, la creación de elementos de uso cotidiano y la elaboración de conocimiento científico situado desde metodologías horizontales / colaborativas /integrativas.

grasa animal como una forma más de usar el elemento.

En el año 2020 nos expandimos, concretamos la colaboración con otras mujeres hacedoras y unimos fuerzas en lo que llamamos “Sinergia”. Un espacio donde cuatro mujeres intercambiamos nuestros conocimientos desde recetas, compra colectiva de materiales, debates, modos de comercialización y la creación de botiquines naturales que reunen haceres de nuestras manos. También realizamos destilaciones comunitarias, cremas nutritivas y jabonería. Sinergia nos ha permitido potenciar nuestra economía, expandir en San Juan el saber y uso de plantas locales, el uso de cosmética artesanal y nutritiva y la utilización de preparados herbales medicinales. También hemos compartido espacios con Combess<sup>13</sup> de la Economía Social y Solidaria de San Juan, como una acción de intercambio, autoorganización, trabajo en red y de reconocimiento de valores de otro modelo cultural. Hemos ofrecido combos de diversas producciones locales con el apoyo de PuentESS: Comunicación de la Economía Social y Solidaria de San Juan. Desde Chilka creemos en el trueque de hakeres como bandera, como una acción concreta para crear modos relacionales que potencien el valor de lo que hacen nuestras manos sin la necesidad del dinero como única forma de cambio. Por último, desde 2020 formamos parte de la Red Nacional Puntos de Cultura desde donde compartimos y construimos con otros ciudadanos saberes en forma circular.

En el presente año, 2021, nos reunimos con colegas/amigas investigadoras a pensar la producción de conocimiento científico desde nuestras latitudes. Oportunidad para crear colaborativamente textos/charlas/ hakeres que potencien la experiencia de “investigar junto a los lugares propios”. Una apuesta a conceptualizar una versión involucrada que nos permita crear mundos y vidas posibles de habitar (Fernández, Iturrieta, Furlani Caballero & Silva Furlani, 2021).

**13** Combess, es una propuesta grupal de creación de combos de productos de diferentes hacedores de San Juan. El objetivo es reunir esfuerzos para compartir formas de coercialización a precios justos, directo del hacedor al usuario.

## A modo de cierre

Chilka es una experiencia autodidacta/ autogestiva, jugamos al hacer, a la investigación, a la química/ alquimia, a la comunicación, a la investigación, a pensar las nutriciones, a la siembra, al diálogo, a maternar, a fermentar, a pensar espacios laborales sanos/sin venenos, a cuidar/ crear / colaborar con los paisajes propios principalmente cuidando la vida, como un derecho de todxs lxs seres que habitamos la tierra. Hemos contado una porción de nuestro proceso/ experiencia, seguro nos quedan texturas para expresar. Resaltamos el espacio del hacer, de poner la cuerpa en acción para sustraer/poner en relieve sentires/ reflexiones junto a los lugares propios / que habitamos. Habitar que pretendemos sea un cohabitar colaborativo.

Hablamos de ungüentos y ensaladas, porque uno es de uso externo y otro interno, lo cual presenta su sinergia en toda la nutrición corporal. Creemos que el acento podemos ponerlo en la colaboración y cohabitación. Buscando salirnos un poco como centro “lxs humanxs”, en ese sentido ver al otro como hermanx, sin necesidad de lazo sanguíneo o de especie, solo integrarnos al todo como parte de una misma manifestación. Nuestros lugares, nuestros paisajes como un todo sinérgico / integral de referencia. Un paisaje, donde somos paisajistas. Un paisaje fundamental sobre una superficie de interrelaciones. Un paisaje donde no existen ni “interiores” ni “exteriores”, dado que se concretan y realizan en prácticas siempre vinculares (Fernández Astorga, Iturrieta, Furlani Caballero & Silva Furlani, 2021, s/d). La forma en la que nos vinculemos con lo aparentemente externo nos repercute. En tal sentido, es un desafío plantar la bandera tanto de las luchas cotidianas como de las que llevan adelante los de movimientos sociales. Es menester proteger / conservar los bienes comunes de nuestro territorio/ órganos de la tierra: agua, aire, tierra, fuegos, semillas.

La experiencia en Chilka conlleva a repensar los extractivismos, desde lo micro a lo macro, desde lo cercano y lo lejano -todes habitamos la misma tierra. En nombre de la cosmética natural, medicina natural / alternativa, entre otras ramas se puede tender a renovar -cual palimpsesto- los vínculos con materias primas que desconocemos sus orígenes. Para dar

ejemplos claros nos remitimos a pensar cómo se está produciendo la palta en chile (*Persea americana*, Mill.), el coco (*Cocos Nucifera*) - y sus derivados- la manteca de karité (*Vitellaria paradoxa*), los aceites esenciales, entre otras materias que tanto se usa y promociona. ¿Cómo podemos pensarnos de forma que nuestros haceres sean atentos a la diversidad de formas de vida? De ungüentos y ensaladas también busca pensar la incorporación de las plantas, rescatando buenas -que fueron decretadas malezas-, en nuestras ensaladas y así descubrir sus potenciales usos más allá de la comida. Haciendo del vínculo integral con el paisaje un potencial elemento de soberanía identitaria, alimentación y nutrición.

Es la salud, la alimentación, la nutrición un saber y hacer que caracteriza determinado paisaje, ¿Cómo colaborar con dicha construcción simbólica? ¿De qué manera la labor en la tierra, como práctica estética puede conmover vínculos nutritivos y afectivos con el territorio/ patrimonial? ¿Cómo abordar la salud, la nutrición sin venenos cuando nuestras venas se están contaminando, cuando nuestros glaciares son tomados por multinacionales? ¿Cómo atendemos a la nutrición de nuestras pieles? ¿Nuestro “paladar” tiene costumbres coloniales? ¿Cómo podemos integrarnos / generar prácticas sincréticas que mixturen sabores? ¿Qué nuevas identidades pueden surgir? ¿Qué nuevos patrimonios pueden ser nombrados? ¿Qué nuevos gestos con el paisaje podemos polinizar? ¿Qué destino tienen los saberes, sabores y haceres? ¿Es todo mercantilizable? ¿Qué relaciones establecemos con los territorios? ¿Qué expresiones turísticas contamos? ¿Qué patrimonios e identidades cuentan las prácticas turísticas? ¿Cómo favorece el turismo a la mercantilización y musealización de la vida? ¿Puede ser la experiencia de Chilka una forma de hacer identidad alimentaria patrimonial?

Somos un proyecto de investigación / acción, que sueña llegar a abrirse a más seres de la comunidad cañadera, para que se expanda el intercambio/ el hacer. Generar parientes en líneas de conexión ingeniosas como una práctica de aprender a vivir y morir bien de manera recíproca en un presente denso (Haraway, 2019, S/D). Anhelo de construcción sinérgica de elaboración

conjunta de nutricosméticos<sup>14</sup> y labores en la tierra. Del hacer en el espacio creativo Chilka a la escritura y viceversa. Soñamos con mundos llenos de cariño, que cuiden la vida, respetando el equilibrio /la diversidad que brota, apostando a la colaboración como proceso de resistencia y lucha.

## ANEXO DE IMÁGENES



Figura 1  
Proceso de secado de higos y brevas  
Foto: Águeda Fernández Astorga.  
Enero 2021

**14** Una cosmética que sienta nuestra piel como un órgano que vibra, siente, respira, nutre como también lo hacen nuestros procesos digestivos.



Figura 2  
Licor de hierbas de Calingasta  
Foto: Águeda Fernández Astorga.  
Mayo 2021



Figura 3  
Cocina/ laboratorio de Chilka  
Foto: Águeda Fernández Astorga.  
Octubre 2018



Figura 4  
Proceso creación ungüento de jarillas y pus pus  
Foto: Águeda Fernández Astorga.  
Enero 2019

## REFERENCIAS

- Haraway, Donna. (2019). Traducción de Torres, Helen. Seguir con el problema. Generar parentesco en el Chthuluceno. Bilbao. Edición Consomi.
- Fernández Astorga, Águeda., Iturrieta, Yani- na., Furlani Caballero, Lidia. & Silva Furlani, Natalia. (2021). Investigar junto a los lugares propios. Una apuesta colaborativa situada [Ponencia no publicada]. I Encuentro de Etnografías Colaborativas y Comprometidas en Argentina «Acuerdos, desacuerdos, conflictos y construcciones en experiencias colaborativas». Grupo Interdisciplinario de investigaciones y prácticas de etnografía colaborativa – ICES. Regional Mendoza.



Boletín del Grupo de Trabajo  
**Ecología(s) política(s) desde el Sur/Abya-Yala**

Número 8 · Febrero 2022