

Los alcauciles: continuidad y cambio entre generaciones en una finca familiar al sur del Área Metropolitana de Buenos Aires¹

[NOELIA SOLEDAD LOPEZ]

Centro de Investigaciones Sociales, Centro de Antropología Social
Instituto de Desarrollo Económico y Social
noelia.sole.lopez@gmail.com

Resumen

En este artículo dirijo la atención analítica hacia los lazos que ligán a la familia Reyes y los alcauciles, a través de explorar los modos de proceder de las personas con sus cultivos en una de las quintas de una finca familiar donde distintos grupos domésticos ligados por relaciones de parentesco se dedican a producir verduras agroecológicas en un barrio al sur del Área Metropolitana de Buenos Aires. En ese contexto, reproducir alcauciles por semilla y reconocerlos en función de sus propiedades morfológicas (el color de la cabeza y el tamaño del tallo) son clasificaciones, procedimientos y habilidades que encarnan la relación íntima que las personas tienen con ellos. En la medida en que los alcauciles son parte de los lazos que unen a una familia a través del tiempo, propongo seguirlos analíticamente para entender cómo se relacionan la continuidad y el cambio entre dos generaciones en la forma de ejercer el oficio de *quinteros*.

Palabras clave: alcauciles, familias, parentescos, agroecología

The artichokes: continuity and change between generations on a family farm south of the Buenos Aires Metropolitan Area

Abstract

In this article I focus my analytical attention on the ties that bind the Reyes family and artichokes, by exploring how people handle artichokes on one of the family farm's plots, where different domestic groups linked by kinship relations are engaged in the

¹ Artículo recibido: 19 de mayo de 2025. Aceptado: 1 de octubre de 2025.

² Agradezco a Santiago Alzugaray, María Florencia Blanco Esmoris y María Jazmín Ohanian, por las generosas lecturas y por su apasionada manera de trabajar en este dossier. A Rosana Guber, Lorena Schiava y Aline Rochedo por sus comentarios antes, durante y después del seminario sobre "La cuestión de los linajes". Gracias a las familias que me recibieron en sus casas y en sus quintas durante todos estos años. En especial, agradezco a todas las quinteras y los quinteros que se tomaron el trabajo y el tiempo para enseñarme con generosidad, cariño y mucha paciencia.



production and commercialisation of agroecological vegetables in a neighbourhood of the south Buenos Aires Metropolitan Area. In this context, reproducing artichokes from seed and recognising them based on their morphological properties (the colour of the head and the size of the stem) are procedures and skills that embody the close relationship that people have with them. To the extent that artichokes are part of the bonds that unite a family over time, I propose to follow them analytically to understand how continuity and change relate between two generations in the way they practise the craft of *quinteros*.

Keywords: artichokes, families, kinship, agroecology

As alcachofras: continuidades e mudanças entre gerações em uma fazenda familiar ao sul da Área Metropolitana de Buenos Aires

Resumo

Neste artigo dirijo a atenção analítica para os laços que ligam a família Reyes e as alcachofras, explorando as formas como as pessoas lidam com as alcachofras em uma das quintas de uma fazenda familiar, onde diferentes grupos domésticos, ligados por laços de parentesco, se dedicam à produção e à comercialização de verduras agroecológicas em um bairro ao sul da região metropolitana de Buenos Aires. Nesse contexto, reproduzir alcachofras por semente e reconhecê-los de acordo com suas propriedades morfológicas (a cor da cabeça e o tamanho do tallo) são procedimentos e habilidades que encarnam a relação de proximidade que as pessoas têm com eles. Na medida em que as alcachofras fazem parte dos laços que unem uma família ao longo do tempo, proponho segui-las analiticamente para entender como a continuidade e a mudança se relacionam entre duas gerações na forma de exercer o ofício de *quinteros*. Palavras-chave: alcachofras, famílias, parentesco, agroecologia

Introducción: Seguir a los alcauciles

En este artículo describo y analizo los lazos que ligan a una familia con los alcauciles en una *finca*³ de un barrio en una localidad al Sur del Área Metropolitana de Buenos Aires. Se trata de la familia Reyes⁴. Nombro a la familia con el apellido paterno de la

³ Los términos nativos se presentan en bastardilla y aluden a formas de expresión y categorías locales. Serán aclarados en cada contexto de uso y en el caso de que sea necesario a los fines argumentativos del texto, se definirán en notas a pie de página con el objetivo de aclarar a qué aluden. Las comillas se usarán en algunas ocasiones para retomar frases literales de las personas, y en otras para explicitar y aludir a términos agronómicos o académicos que no son usados frecuentemente por los protagonistas de este texto. Se podrá entender su uso en función del contexto de las situaciones que se describen. Se llama *finca* a los terrenos de entre diez y seis hectáreas que, o bien pertenecen a una familia como propietaria –como en este caso–, o bien usufructúan una parte pagando un alquiler a los hijos de los dueños de los propietarios de los lotes originales, en su mayoría adquiridos durante la época de la colonia agrícola. En una finca, pueden haber varias quintas.

⁴ Los nombres y el apellido de la familia están cambiados, de la misma manera que lo están en mi investigación. Esta decisión es responsabilidad mía, es decir de la autora de esta descripción interpretativa sobre las personas, de sus actividades y de su cotidiano mundo circundante. La tomé no tanto para proteger a las personas de mis propias apreciaciones, sino para enfatizar el acto de pasaje a texto de lo vivido con ellas. Pero, cuando llevé estas páginas y hablamos sobre ellas alrededor de la mesa en una tarde tormentosa de abril de 2025, mientras se tornaba un tanto divertido adivinar quién era quién, una de las primeras cosas que me preguntaron fue: “¿Y por qué nos cambiaste los nombres?, ¿Nos hacés quedar mal?”. Al contrario, les contesté. Para mí quedan bien. Después de escucharme contarles

protagonista de este texto, Liliana Reyes. Las vecinas y los vecinos suelen identificar a la familia por el apellido que viene del lado paterno de ella. Reyes es un apellido conocido en este barrio que tiene una historia agraria peculiar, porque nació durante las políticas de colonización de la provincia de Buenos Aires durante la segunda mitad del siglo XX. Liliana Reyes es hija de Carlos y Sara Reyes, uno de los primeros matrimonios que llegaron a la localidad cuando todavía era una colonia agrícola. Y es a Liliana Reyes a quien las vecinas y los vecinos hoy conocen y reconocen en su trato cotidiano como *doña* Liliana. Ana Díaz, nieta de Carlos Reyes e hija de Liliana Reyes y José Díaz, vive con su pareja y sus dos hijas en la misma finca. Ella me contó que lo primero que plantaron en el lote sus abuelos cuando llegaron fueron alcauciles. Y yo aprendí a sembrar alcauciles con su madre, Liliana Reyes.

Prestarle atención a los alcauciles, una verdura que varios miembros de la familia destacaron como significativa para ellos, habilita una veta para trabajar la relación entre los alcauciles, la familia y las relaciones de parentesco. Propongo seguir analíticamente a los alcauciles, porque a través de ellos se puede entender mejor una forma de hacer familia en la que consanguinizar y afinizar remiten a principios complementarios, no contrapuestos⁵. Esta apreciación, a su vez, me permite hacer una interpretación sobre la relación entre continuidad y cambio entre dos generaciones en la finca en relación a la forma de ejercer un oficio que las personas en el barrio definen con el término de *quinteros*⁶. Este artículo describe y analiza cómo la segunda generación que vive y produce en esta finca familiar encontró una forma de seguir ejerciendo el oficio que la ligaba a su antepasado, Carlos Reyes, mientras se vinculaba con una innovación más recientemente llegada al barrio, la agroecología.

Estas reflexiones surgen a partir de un trabajo de campo realizado entre 2019 y 2024 en un barrio al que yo llegaba desde la Ciudad de Buenos Aires para trabajar y aprender las labores agrícolas diarias en algunas *quintas*. En mi investigación doctoral trabajé con un grupo de *familias vecinas*⁷ que producen verduras y las venden en mercados frutihortícolas, ferias y bolsones de verduras en la cabecera del partido y la Ciudad de Buenos Aires. Hacía más de diez años que producían de forma agroecológica. Esa innovación había llegado a partir de las relaciones con sus técnicos agrónomos, quienes eran financiados por un programa de desarrollo rural⁸. Durante 2009, después de una tormenta que volteó muchos de los invernáculos en la zona, vecinas y vecinos se juntaron

oralmente esta historia escrita, sentados alrededor de la mesa de la casa de la familia Reyes, José, sacó su propia conclusión: “¡Nos privaste de la fama!”.

⁵ Louis Dumont (1975) sistematizó las dos teorías de la antropología social sobre el parentesco: la británica, que enfatizó la consanguinidad y produjo una teoría de los grupos de filiación (*descent groups*), y la francesa, que se centró en las relaciones de afinidad produciendo una teoría de la alianza matrimonial. El parentesco no es un tema pertinente en todo tiempo y lugar, como muestran las investigaciones de la antropóloga social argentina Hebe Vessuri en Tucumán (1973, 1984). La pertinencia de introducir un tema como el parentesco se me impuso a partir de notar la importancia de las relaciones entre las formas de producir y las formas de organización social en este barrio a partir del trabajo de campo.

⁶ La producción de frutas y verduras frescas de estación se hace en las *quintas*, las producciones que se sostienen cotidianamente de maneras diversas sobre la base del trabajo familiar según la situación de cada grupo doméstico, y para los que eventualmente se contrata mano de obra.

⁷ Esta era la forma en que frecuentemente se presentaban en distintas actividades.

⁸ Soledad Lemmi (2020) indagó en términos de una comunidad de prácticas las relaciones entre las y los horticultores y otros interlocutores en la zona, especialmente las y los técnicos agrónomos con quienes se vinculan en el ejercicio de la horticultura.

para armar primero un “grupo de productores” y después una “asociación”. A partir de 2013 empezaron a producir de forma agroecológica con el asesoramiento de sus técnicos. Algunos miembros de la familia Reyes son protagonistas de esa experiencia. En algunos estudios la agroecología se difunde y promueve como la alternativa frente al modelo de la agricultura industrial, es decir, en términos de modelos mutuamente excluyentes y en disputa (Rosset y Altieri, 2018)⁹. La transición se define como la transformación de los sistemas convencionales hacia sistemas de base agroecológica y se entiende como un “proceso multilíneal de cambio” (Marasas Et al., 2012). Algunos especialistas sostienen que en esa transformación se avanza desde “niveles de menor complejidad” –reducir el uso de insumos de síntesis química– hacia “niveles de mayor complejidad” –cambios éticos y de valores en la producción, la comercialización y el consumo de alimentos– (Gliessman, 2002). Esa idea supone una concepción del tiempo como secuencia, porque implica el paso gradual y progresivo de una forma de producción a la otra.

Cuando los cambios en la forma de producir se hilvanan entre las generaciones de una misma familia se hacen más difíciles de entender en términos de modelos tan duales, y no implican la secuencia lógica de un tiempo lineal¹⁰. Desde la fluidez procesual de *hacer alcauciles*¹¹ en esta quinta, los cambios en la forma de producir estaban puestos al servicio de la continuidad de la familia; y las motivaciones y las cotidianas decisiones ligadas a lo que llamamos agroecología se marcaban con el pulso temporal de los ciclos de vida, de los cultivos y de las familias; porque eran inescindibles de la relación entre las personas, sus cultivos y sus tiempos.

En este texto los lazos que ligan a las personas entre sí y a ellas con los alcauciles se abordan analíticamente desde una aproximación material antes que desde una lectura simbólica. La relación entre los alcauciles y la familia Reyes no es metafórica, porque no implica la sustitución de uno de los términos por el otro, que permanecería en ausencia. Es analógica, porque las personas y los alcauciles se asocian por contigüidad y proximidad en una relación íntima, de co-presencia directa. La antropóloga social

⁹ En otras investigaciones la agroecología se tematiza de formas más matizadas, como un conjunto de prácticas que tensionan, antagonizan y se mezclan con otras provenientes de la agricultura convencional y de la orgánica con las que coexisten o se superponen, porque los territorios son entendidos en disputa (Díaz y Martínez, 2022).

¹⁰ Otras indagaciones antropológicas también intentan entender el sentido de esos procesos desde la perspectiva de sus protagonistas. La antropóloga Johana Kunin (2022) analiza cómo en un distrito rural de la pampa húmeda quienes promueven la agroecología como alternativa entran en relación con los destinatarios de esas prácticas, quienes pueden llegar a ignorarlas, rechazarlas o apropiárselas de maneras diferenciales. Romina Cravero (2022) plantea que en Córdoba la agroecología puede significar cosas muy distintas entre chacareros-chacareros, hippies neorrurales o agrónomos convencidos y propone hablar de “agroecologías” en plural. En la cuenca del río Santa Lucía cerca del área metropolitana de Montevideo en Uruguay, Victoria Evia, Santiago Alzugaray y Javier Task (2003) analizan las trayectorias en transición de productores lecheros y muestran que, al tiempo que implican el reconocimiento de lo que los autores llaman un legado tóxico, los cambios productivos también se encaran con dudas, dificultades y riesgo económico desde las granjas.

¹¹ *Hacer* tal o cual verdura es una forma muy extendida en el barrio de hablar de producir o cultivar en un sentido global. Suele tener un especial énfasis en el carácter de elaboración que tiene el hacer, es decir que incluye la disposición, el qué y el cómo se hace. A veces las personas dicen *hice acelga* o *hice lechuga* cuando se juntan para entregar la cosecha, pero incluso en esos contextos, entiendo que aluden a un sentido global de todo el proceso, porque para esta tarea específica y separada (para la cosecha) se suele usar el término *levantar*.

argentina Gabriela Schiavoni (2021) analiza la relación entre agricultores y especies comestibles en el nordeste de Misiones en términos de una asociación interespecie arraigada en un modo de propagación común a humanos y vegetales (Schiavoni, 2021: 19). Se trata de analogías que descansan en lo que llamó un formato de acción, esto es, en “un lazo general de contigüidad que los asocia sin el recurso a un diseño explícito” (Schiavoni, 2021:19). Para Schiavoni (2016) la antropología contribuye desde dos vertientes a la comprensión de ese formato de acción. En primer lugar, desde los aportes que consideran la sociabilidad entre los humanos, las cosas y el ambiente. Y en segundo lugar, desde los análisis que priorizan las acciones de emparentar, la forma de hacer parientes¹².

Esta propuesta se volvió una invitación a emprender una aproximación material acerca de cómo se asocian los alcauciles y la familia Reyes. Propongo dirigir la atención analítica hacia los modos de proceder de las personas en su interacción con los alcauciles. La propuesta es explorar los procedimientos caseros¹³ que ellas despliegan para propagar alcauciles por semilla: dejar que las plantas crezcan en un espacio próximo como el *invernáculo*¹⁴, producir semillas para sembrarlas en almácigos y clasificar a los alcauciles en función de sus propiedades morfológicas (en especial por el tamaño del tallo).

Estos procedimientos y formas de clasificación son distintos a los de la producción alcaucilera local, una de las más grandes del país, que se extiende en otras quintas del barrio y la localidad, pero también en un radio y escala mucho más amplio, donde la reproducción de este cultivo es más común por vía agámica, también llamada asexual o por estaca. La producción local mayoritariamente produce de la forma que se llama convencional y reproduce por estaca. La producción en esta finca es agroecológica y reproduce por semilla. Estas formas de propagar alcauciles no se corresponden con lo que solemos entender como una oposición entre agroecológicos vs convencionales¹⁵. Sin intentar hacer una generalización apresurada, busco identificar en qué radica la peculiaridad material del hecho de que, a diferencia de la forma más extendida, éstos alcauciles sean reproducidos por semilla. El objetivo del texto es mostrar la relación

¹² El papel de las mujeres en la construcción de las relaciones parentales y de autoridad en la finca y en el barrio es central. Como proponen Ohanian, Faccio y Blanco Esmoris (2022) la antropóloga Anette Weiner desligó analíticamente a las mujeres de su rol exclusivo de “productoras”, incorporándolas al mundo del intercambio desde una perspectiva que aunó cuestiones de género, parentesco y poder (pp. 11). Por su parte, la antropóloga noruega Kristi Anne Stølen ([1988]- 2004) trabajó sobre la continuidad y el cambio en las relaciones de género a lo largo de las generaciones en una colonia algodonera santafecina, y sus conceptualizaciones también contribuyeron a la comprensión de esos aspectos en mi investigación.

¹³ Me refiero a una forma de domesticación casera en el sentido de que los alcauciles se cultivan para usos domésticos y comerciales; y que se producen en la quinta de Liliana y José en la finca familiar. Esto podría vincularse con la distinción entre las nociones de “casa” y “familia” que trabajó la antropóloga Susana Narotzky (1988) en España. En este contexto, la quinta es la unidad productiva de base doméstica. La familia, extiende los vínculos más allá de la unidad doméstica, en la finca y en el barrio, donde también viven otros parientes.

¹⁴ En la literatura agronómica se llama “invernadero”, una tecnología que consiste en techar parte de la quinta con postes y nylon para poder cultivar verduras durante todo el año, incluso fuera de los ciclos estacionales de cada planta.

¹⁵ Desde un punto de vista agronómico, convencional sería un agroecosistema dependiente de un paquete tecnológico basado en el uso de agroquímicos, fertilizantes sintéticos, biotecnología y combustibles fósiles. Agroecológico, uno enfocado desde las relaciones entre sus componentes, con estrategias de diseño y manejo que potencian su autosuficiencia, reducen la dependencia de insumos externos y usan tecnologías de proceso (Marasas Et al., 2012).

íntima que las personas tienen entre sí y con los alcauciles, a través de explorar las asociaciones entre una forma de hacer verduras y una forma de hacer familia en el barrio, para analizar la continuidad y el cambio entre dos generaciones en la finca. Para esto, en el primer apartado describo la siembra de semillas en almácigos que aprendí junto a Liliana Reyes; mientras su pareja –José Díaz– preparaba los surcos con el tractor donde habría que trasplantarlos una vez que estuvieran más robustos –un cálculo a ojo hecho a base de que “tuvieran unas ocho hojitas”–. Mientras conocemos a la familia Reyes y las labores implicadas en sembrar alcauciles con Liliana, se empieza a notar la importancia que tienen para ella. Y descubro su capacidad para clasificar y diferenciar los alcauciles que *hacía* su papá (de tallo largo y cabeza violeta) de los que ellos *hacen* ahora (de tallo corto y cabeza violeta). En el segundo apartado describo la recolección de *garrapatas*, las semillas –o aquenios– que ella producía, juntaba y guardaba a partir de lo que llamaba *plantas madre*. Es el momento en que conozco los motivos por los que Liliana y José decidieron empezar a hacer verduras de manera agroecológica. En el invernáculo como espacio predilecto donde las plantas madre se reproducían a través de una polinización no controlada, encuentro la clave material para preguntarme en qué radica la diferencia de propagarlos por estaca. En el tercer apartado retomo una situación para mí inesperada –aunque no tanto para Liliana–, la presencia de hongos del suelo viviendo en los almácigos que básicamente y para decirlo pronto se los “comieron” antes de que alcanzaran el desarrollo necesario para poder plantarlos en el suelo. Recurriendo a un agrónomo, muestro cómo la forma en que los alcauciles entraban en interacción con estos hongos en el sustrato permite entender el carácter contingente de esta forma de propagarlos. En las conclusiones propongo una interpretación sobre los vínculos entre cambio y continuidad entre dos generaciones de la familia Reyes a partir de una lectura material de los lazos de parentesco, donde la producción de alcauciles queda asociada a una forma –entre otras posibles– de hacer familia en el barrio.

La familia Reyes: alcauciles de tallo corto y de tallo largo

Esta localidad nació como una colonia agrícola durante la gobernación de Domingo Alfredo Mercante durante 1947. A través de las acciones del Instituto Autárquico de Colonización, se compraron y lotearon tierras de una estancia ganadera en fracciones de entre cinco a diez hectáreas, que fueron asignadas a familias italianas primero, y luego japonesas y argentinas, quienes las pagaron en cuotas (De Marco, 2017). Ese proceso de colonización cambió la matriz socio productiva de la zona y el tipo de relación que tenía con las ciudades: de una actividad ganadera –en la estancia se dedicaban al engorde de ganado que se vendía a frigoríficos o se exportaba–, pasó a predominar la agrícola y empezó a estar ligada como proveedora de alimentos para el mercado interno –quedando una importante producción tambera–. La colonia se creó cerca de una capilla presbiteriana donde en 1854 se asentaron familias escocesas en terrenos donados por uno de los más grandes hacendados de la zona, a quien se le compraron los terrenos para fundar la colonia. Cuentan que estaba repleta de *cardos* –la flor nacional escocesa–, una especie distinta al alcaucil pero de la misma familia botánica. El alcaucil o *Cynara scolymus* L. –la especie botánica– se introdujo en la zona por inmigrantes italianos de la región Mediterránea (Ministerio de Agricultura, Pesca y Ganadería de la Argentina [MPAyG], 2016). Traído de zonas mediterráneas, se asentó como parte del paisaje en el contexto productivo de la colonia. Esta presencia

de los alcauciles se expresaba en la actualidad tanto en el conocimiento que tenían los quinteros para reconocerlos, como en las destrezas y habilidades asociadas a su cultivo. La familia Reyes llegó a la colonia a inicios de los años 50'. Carlos Reyes había nacido en La Rioja, en Argentina. Y Sara, su esposa, era hija de Victoria. Liliana llamaba la *abuela húngara* a Victoria. Su abuela había llegado al país desde el puerto de Hamburgo, cuando Sara era muy chiquita. Carlos y Sara se habían ido a vivir a un *lote pelado* donde habían tenido que edificar su casa, armar los alambrados y sembrar los árboles que con el tiempo taparon el viento en la bordura del terreno de la finca. Y tuvieron tres hijos, dos varones y a Liliana.

El alcaucil no fue el cultivo en el que se especializó Don Carlos en la *finca*, que después de unos años produjo gladiolos y radicheta. De hecho, era *radichero*. Se especializaron en la producción de radicheta. Por eso algunos miembros de la familia solían decirme “nosotros éramos radicheros”¹⁶. Pero los alcauciles fueron uno de los primeros cultivos que había sembrado Carlos Reyes cuando se asentó en este lote.

En esta *finca* los acuerdos informales impidieron la división de la propiedad por herencia a lo largo del tiempo, permitiendo que hoy tres grupos domésticos –segundas y terceras generaciones–, vivan y produzcan en la finca. No hay una separación de alambrados adentro del predio, sino acuerdos de palabra por los que tres grupos domésticos que mantienen relaciones de parentesco tienen su casa y su quinta en la finca. Liliana Reyes y José Díaz tienen su casa y su quinta. Analía Díaz junto a su pareja y sus hijas edificaron la casa recientemente y también tienen quinta en la que producen verduras de forma agroecológica. Y uno de los hermanos varones de Liliana Reyes vive en otra casa junto a su esposa y su hija en la misma finca. Este último grupo doméstico produce alfalfa forrajera y cría gallinas. Es muy frecuente que los parientes se manden cosas a través de las niñas y los niños: “Estos huevos te los manda la tía” o “anda a llevarle tomates a la abuela”.

Retomo aquí una distinción analítica que usaron los antropólogos sociales Eduardo Archetti y Kristi Anne Stølen (1975) en su investigación en una colonia santafecina de la Argentina. Mientras un grupo doméstico define el sistema de relaciones sociales basado en el principio de residencia que regula el proceso productivo, la familia se entiende como el sistema de relaciones sociales basado en el parentesco que regula derechos y obligaciones sobre la propiedad. Entre los miembros de la familia Reyes, los acuerdos más o menos informales impedían la división de la propiedad por herencia en el marco de un sistema de parentesco bilateral donde las hijas mujeres también heredaban.

Tengo que contar cómo se conocieron José y Liliana. José había llegado a la colonia con su familia desde Santiago del Estero y eran vecinos, vivían *al lado*, como solía contarme, en la finca de un portugués que *era apiero*¹⁷ para la que trabajaban. Liliana me contó que se conocían desde jóvenes. Con el tiempo se pusieron en pareja. Fue así que José se fue a vivir a la casa grande, junto con sus suegros, para vivir y trabajar en la finca. Liliana Reyes y José Díaz producían varias verduras en su quinta, formada por

¹⁶ Durante fines de los años ochenta y los noventa las explotaciones agrícolas familiares pasaron por un proceso de diversificación por el que dejaron de producir una sola verdura, como sucedía en la época de la colonia. Y a pesar de ese proceso las personas del barrio todavía hoy se referían a algunas de las familias más antiguas diciendo que eran *apieros*, *acelgueros* o *radicheros*. La vinculación entre una familia y la verdura en la que se habían especializado tenía que ver con la historia de la colonia.

¹⁷ Expresión usada en el barrio para hacer referencia a quienes se dedicaban a producir apio.

una parte techada y otra parte a cielo abierto. Ellos hacían verduras variadas según la estación. Y alcauciles. Toda la producción era agroecológica.

Estábamos en primavera, una época de bastante trabajo porque ya se habían cosechado las verduras *de invierno* y había que empezar a plantar las *de verano*. Este ciclo anual estaba definido por un criterio temporal que se ligaba a cuándo se *levantan* las verduras. Ellos llamaban *recambio* a este tiempo y era cuando tenían más trabajo. En la zona un ciclo anual de cultivos se divide en función de este gozne, que clasifica también a las verduras: hay verduras de verano y de invierno en las quintas.

Liliana producía las semillas de los alcauciles que sembramos en ese tiempo de recambio. Cuando me llamó teníamos que empezar a sembrar alcauciles¹⁸. José se ocupaba de preparar el terreno con el tractor para plantarlos. José y Liliana habían hecho un cálculo estimado de cuántos plantines iban a necesitar. Tenían pensado plantar sesenta planchas de almácigo (2940 plantines en total) al final de su quinta. José estaba preparando el terreno, es decir, armando los surcos haciendo varias pasadas de tractor con el arado. Eran bastantes plantines y probablemente en un día no íbamos a terminar. José comentó durante el almuerzo –solíamos almorzar juntos– que el día estaba lindo, así que nos iba a preparar la mesa para trabajar en la parte del patio de atrás de la casa. Les pregunté cuál era el momento de sembrar alcauciles. Me explicaron que tardaban en crecer, que lo ideal era plantarlos las primeras semanas de septiembre. Estábamos atrasados, había comentado Liliana. Estos alcauciles iban a dar en ocho meses. Así que en marzo o abril, si todo salía bien, iban a tener alcauciles para vender. Parecía una buena época considerando que iban a poder cosecharlos cuando no todos los tuvieran. Alcauciles suele haber en agosto. Y Liliana me explicó que “estos alcauciles son de acá. Son hijos de unos que plantó José hace rato y todavía dan”.

En ese momento no le di demasiada trascendencia a este comentario. Mientras lavábamos los platos después del almuerzo el día se había empezado a nublar, algo bastante típico en primavera. Liliana no sabía si la lluvia nos iba a dejar sembrar, en otro cotidiano ejemplo de cómo las labores en las quintas son versátiles. Mientras íbamos y veníamos de la cocina a la mesa para levantar los platos, me encontré contándole a Liliana que mi abuela preparaba alcauciles. Ella los hervía mientras hacía una vinagreta con aceite y limón. Y ella me contaba que sabía prepararlos rellenos.

En los almuerzos se solía comentar lo que se había hecho en la mañana y lo que se iba a hacer después. En ese contexto José había dicho que era “bueno tener un lotecito con alcauciles”. Su suegro siempre le decía: “si vos tenés un lotecito limpio, poné alcauciles. Los alcauciles te salvan”. José aludía a dos cualidades de los alcauciles: su rusticidad y su ciclo de desarrollo. Los alcauciles eran *rústicos* porque, como me explicó, no necesitaban demasiado cuidado para crecer y dar las cabezas¹⁹. Además, tenían un

¹⁸ Durante el trabajo de campo me ofrecí para ir a trabajar a las *quintas* de las familias en el barrio a partir de notar que, como ellas decían, *faltaba mano de obra*. Fue así que empecé a ir a algunas quintas a hacer distintas labores según las personas me lo requerían: era cuando me llamaban. Fui durante un ciclo anual a trabajar entre dos y tres veces por semana y en otros casos todos los días a tres quintas, pudiendo ver el ciclo entero de cultivos y haciendo tareas diversas, según lo que en cada *quinta* se necesitaba. Fue una apuesta de parte de quienes me recibieron, porque tenían que enseñarme labores que desconocía y en las que no era hábil. Por motivos distintos, esta experiencia los desconcertó tanto como a mí, en especial respecto de lo que estaban habituados a entender que hacía una investigadora social.

¹⁹ Se llama cabezas a las inflorescencias que se cosechan para comer, antes de que el alcaucil florezca.

ciclo de cultivo que llamó *largo*. El alcaucil no era como la espinaca o la lechuga, “que plantás y levantás a los cuatro meses”. Los alcauciles te salvaban porque no daban tanto trabajo y porque se vendían varios meses después de que se sembraban. Como se tardaba más en tener esa plata, no se la gastaba. Pero para eso necesitaban bastantes plantines. José sabía que los alcauciles eran más para “la gente de clase media”, que “les gustaban y los compraban ellos”. Así que los *hacían* para un cliente peculiar. Para José y Liliana los alcauciles eran a la vez un alimento doméstico y comercial. Liliana los preparaba rellenos y al escabeche, incluso hubo almuerzos en que los comimos. Y al mismo tiempo se producían para una clientela que reconocían como de clase media, que los buscaba y los compraba. Sabían que si hacían alcauciles, los iban a vender.

Para empezar a sembrar alcauciles ubicamos la mesa con caballetes debajo de un árbol que daba buena sombra. Mientras Liliana buscaba un tacho para cargar turba²⁰, me explicó que ella solía mezclarla con tierra del compost. Así, primero adelantamos la preparación de lo que agronómicamente se llama “sustrato”, es decir, el suelo provisorio en el que íbamos a sembrar las semillas de alcaucil. Además preparamos los recipientes para hacer los almácigos. Estos recipientes eran de un tamaño más grande a los que había conocido sembrando tomate, brócoli y coliflor en otras quintas del barrio. Los más comunes tienen ciento veintiocho celdas. Éstos tenían cuarenta y nueve. Entraban menos plantines pero tenían más espacio. Estábamos paradas sobre la extensa tabla de madera donde habíamos dispuesto cinco de esos recipientes que llenamos con el “sustrato”, la mezcla de tierra con piedrita y compost, hasta la mitad. Fue cuando Liliana dijo algo curioso: “ahora, las garrapatas”, mientras la veía irse a buscar lo que, después supe, eran las semillas de alcaucil. Trajo un bote grande bien tapado donde vi envueltas en bolsas o latitas, distintas y etiquetadas, las semillas que guardaba. Era detallista con las semillas. Cada latita o paquete tenía un papel con la fecha, el nombre y la procedencia. Por el color, sus veteados negros y marrones, yo hubiera dicho que las semillas se parecían a las de girasol. Y no entendí en ese momento por qué ella había hecho esta analogía con las garrapatas.

Después de llenar cada uno de los cinco recipientes que teníamos sobre la mesa con esa mezcla hecha de tierra con piedrita y compost, hicimos agujeritos en cada uno de los compartimentos de los recipientes con la yema de los dedos, para generarle espacio a las semillas. Era el momento de sembrar. Agarramos un puñadito en nuestras manos y las fuimos disponiendo de a dos. Estábamos ubicadas en cada extremo de la mesa. Al principio cada una se ocupaba de llenar un recipiente completo. Después de un rato nos dimos cuenta que tardábamos y cambiamos el procedimiento. Ahora, yo armaba la mitad del mismo recipiente de mi lado y Liliana hacía lo mismo del suyo en una acción a dúo. Avanzamos más rápido. En un momento se fue a buscar dos azulejos limpios. Ahí depositamos las semillas y así ganamos velocidad. Deslizábamos las semillas con el dedo desde el azulejo hacia el recipiente sin tener que agarrarlas una a una. Logramos bastante buen ritmo y precisión. Hacer las cosas con habilidad y destreza

En la literatura agronómica se les llama capítulos.

²⁰ La “turba” es un material orgánico formado por elementos de descomposición de vegetales en ecosistemas húmedos, muy usado en labores agrícolas. En la zona se comercializa en bolsas cerradas que se compran, en general, en una conocida semillería del barrio. Entre vecinos se reconocen, como muchos otros locales, por el apellido de la familia que lo atiende. En las casas suelen verse colgados los almanaques de esta semillería con el italiano apellido familiar –que también es el nombre de la semillería–, en una tipografía bien grande. Liliana la llamó tierra con piedrita.

suele comentarse en las quintas.

Nuestra conversación se daba en el fluir de este proceso. Los alcauciles eran el centro de esa acción a dúo. En ese momento comentó –de nuevo– que las semillas de estos alcauciles eran *hijas*²¹ de unas hileras que había plantado José. Y que se alegraba de que su papá hubiera llegado a ver por última vez alcauciles en la quinta. Empecé a prestarle un poco más de atención a lo que me estaba diciendo: “antes teníamos una hilera larga, muy larga de alcauciles. Todo por allá sembraba mi papá. Las plantas de mi papá eran enormes, como de un metro y medio. Y violetas. Estas no, son mucho más chicas”, comentó. Le pedí que me explicara un poco mejor. Ella había trasplantado algunas *plantas madre* en el invernáculo de un lote de híbridos que habían producido con José. Estos eran *otros alcauciles*, no los mismos que sembraba su papá. Los distinguía porque, aunque también tuvieran la cabeza violeta, éstos tenían el tallo más corto²². Mientras sembrábamos, me enteraba de que éstos alcauciles eran *hijos* de unas *plantas madre* que ella había trasplantado al *invernáculo* de entre los que José había cultivado a partir de unos híbridos.

Liliana me enseñó que había que elegir qué semilla sembrar priorizando las que estuvieran enteras y no tuvieran demasiadas vetas. Cuando terminamos, las cubrimos con tierra, apilamos los recipientes y los regamos. A medida que avanzábamos las nubes llegaban negras. El viento cambió. Ahora venía del sur. Nos iba a agarrar la lluvia, como había dicho Liliana. Decidimos pasar el procedimiento abajo del techo que se usaba como garaje de la casa, la misma casa *tipo chalet* con techo a dos aguas que había construido el padre de Liliana cuando habían llegado a la colonia y se habían encontrado con el *lote pelado*. José llegó para ponernos una lámpara sobre una de las vigas del techo de chapa. Estábamos empezando a quedarnos sin luz. Apenas habíamos hecho veintidós planchas de almácigo. Eran pocos, hacían falta sesenta. Apoyábamos las planchas una encima de la otra y las regábamos haciendo una leve presión sobre la capa de tierra que terminaba cubriendo las semillas que, con el tiempo, podrían germinar. Al rato Liliana dio por concluida la jornada: “Listo, acá terminamos hoy. No vamos a poder hacer más. Vamos a tomar algo caliente”.



Fotografía 1: alcauciles de tallo corto y cabeza violeta

²¹ Schiavoni (2021) notó que esta expresión era frecuente en los vegetales alimenticios y que estaba documentada en varias etnografías, a veces como un vínculo de maternidad –como sucede con los alcauciles– y otras veces como un lazo entre las distintas partes de una planta, entre la raíz y el tallo, como los taros en Malinowski ([1935] 1977).

²² Los estudios etnobotánicos de los huertos periurbanos de Pochettino, Hurrell y Bonicatto (2014) indican la presencia de dos etnovariedades de la misma especie botánica *Cynara cardunculus* L. alcaucil francés y alcaucil violeta. Según la clasificación de Liliana, los dos son violetas, la diferencia es el tamaño del tallo.

Semillas *garrapata*

Al día siguiente volví para seguir sembrando alcauciles con Liliana. Teníamos que hacer treinta y ocho planchas de almácigo más para los surcos que José había preparado con el tractor. El sol estaba radiante. Empezamos a sembrar preparando los materiales de la misma manera que el día anterior. A la hora ya teníamos un ritmo. En este tipo de labores el pensamiento queda muy cerca de la mano. Esa situación tiene la capacidad de producir momentos sumamente reflexivos. Quizás por eso casi todas las personas con quienes compartí esta sensación preferían trabajar con alguien en la quinta. En ese momento Liliana me dijo que ella no sabía bien por qué había fallecido su papá, que “acá siempre lo buscaban todos: si alguien necesitaba algo, si había que levantar una pared, si había que hacer algo por la luz. Él siempre hacía muchas cosas”²³. Levanté la cabeza para encontrarme con su mirada rompiendo el compás que estábamos haciendo con las manos, pero ella tenía la vista clavada en las semillas de éstos alcauciles. Fue cuando me di cuenta de lo importante que eran. Lo que me contaba estaba directamente en lo que hacíamos con las manos y por eso estas semillas participaban, a su manera, en el tejido de esa proximidad²⁴. Y nos quedamos en silencio.

Una voz radial nos fue trayendo de vuelta. José, que estaba haciendo otras labores, había enchufado un grabador con un alargue que pasaba por la parte de atrás del jardín de la casa. Así podíamos escuchar todos una radio local. Y sembramos hasta que se nos terminaron las semillas. “Pensé que iban a alcanzar”, comentó Liliana. Entonces me tocó aprender a recolectar semillas de la flor de la planta madre. “Ahora vas a ver porque les digo garrapatas”, me dijo mientras fuimos a buscar su tarro de semillas.

Fuimos juntas a ver a las plantas madre. Algunas habían pasado la fase de floración de los tiempos templados y estaban secas, pero otras empezaban a secarse²⁵. Si la cabeza del alcaucil no se cosecha antes de tiempo da flores lilas y azuladas que maduran atrayendo a las abejas, que permitirán la polinización. De las flores de esas plantas madre secas Liliana había recolectado las semillas. Liliana las dejaba desarrollarse para que se secaran. La selección de las plantas madre se hacía de manera casera. El *invernáculo* era el contexto de relaciones de proximidad física entre plantas trasplantadas de los lotes donde habían crecido a cielo abierto, y se elegían sin una preocupación especial por la pureza de la semilla, sin el propósito explícito de controlar genéticamente la descendencia²⁶. En el invernáculo crecía todo junto y cerca. Quien

²³ Efectivamente había hecho muchas cosas. La colonia había tenido una cooperativa y un Ateneo donde se hacían actividades sociales (De Marco, 2017). Carlos Reyes había tenido una presencia importante en El Ateneo en esos tiempos, no en la cooperativa, pero sí en las actividades sociales del Ateneo.

²⁴ Me refiero a que el contenido de lo pensado no se escinde de la situación concreta, que está en la mano, en lo que estamos haciendo. No hubiera podido notar lo significativo que eran los alcauciles para Liliana de no haber estado sembrándolos con ella.

²⁵ Los alcauciles son perennes. En la terminología botánica también se les llama vivaces. Son plantas que producen hojas y escapos florales en una época del año y como parte de su ciclo de desarrollo la parte aérea se seca y la planta entra en un período de reposo. Sobrevive a través de su tallo subterráneo que posee yemas caulinares que brotarán, volviendo a producir la parte aérea con la brotación y formación de las hojas. Para eso necesita de la vernalización, es decir, de la acumulación de horas de frío para que brote (MPAyG, 2021).

²⁶ No estoy en ningún momento contraponiendo formas de producir, de hecho mi argumento es que así no se viven las relaciones que solemos llamar convencionales y agroecológicas desde la quintas. La proximidad de lo que crece y se reproduce en el invernáculo es despreocupada, en el sentido de que no se propone controlar lo que se cruza, pero eso no significa que no haya relaciones de proximidad en otro

trabajaba el invernáculo era Liliana, ayudada por José para hacer sólo las cosas que ella necesitaba y le pedía, como pasar el tractor, podar plantas o quitar las ramas de los árboles. El asunto era que José, “no se mete”, como solía decirnos: “Ustedes me dicen lo que necesitan y yo se los hago”.

Una vez que estuvimos de nuevo en la parte de la casa donde sembramos el primer día, nos sentamos en dos *jaulas* –como se les dice a los cajones de verduras– con otro tarro entre nosotras donde estaban las flores secas de las plantas madre, bien abiertas y de diversos tamaños. Casi redondas, llenas de filamentos. Parecían hilos. Las flores tienen un color violeta que a medida que se va secando produce un centro lleno de pelitos gruesos y amarillos. Entre esa especie de filamentos (o hilos) había que ir sacando cada semilla. Las íbamos depositando en otro recipiente vacío. Esta labor minuciosa no se podía hacer más que sentadas. Ahora entendía por qué eran *garrapatas*. Las semillas se agarraban de los hilos de la flor seca y totalmente abierta del alcaucil y había que ir haciendo un poco de presión para retirarlas de a una, sin romperlas ni perderlas. Cada flor tenía una enorme cantidad de semillas. Mientras hacíamos esto, ella retomaba el hilo de la conversación que habíamos dejado: “El otro día estaban con gente acá, hablando de la agroecología. Y yo pensaba que al final nadie dice por qué uno hace las cosas”. Y este pensamiento también nacía de lo que estábamos haciendo: “Todos hablaban. Uno decía que los costos, el otro que los consumidores. Pero lo hacemos por nosotros. Yo no sé de qué se murió mi papá, pero para mí muchos problemas de salud son de las cosas que se usaban acá, de los químicos que eran muy fuertes. Y nadie cuenta esto, pero también cambiamos por nosotros”. Mientras, separábamos suavemente cada semilla-garrapata de los hilos de la flor de los alcauciles. Entendí que las maneras de hacer que se usaban antes implicaban el uso de productos que ponían en riesgo a la continuidad de la familia, como sabía Liliana. Entonces, cambiar era encontrar una manera de seguir, de sostener la continuidad de la familia a través del tiempo.

Cuando ya tuvimos bastantes semillas, las limpiamos para empezar a sembrarlas. Y otra vez se nos hizo de noche.



Fotografías 2 y 3: flores secas de la planta madre de alcaucil en el invernáculo.

tipo de producciones alcaucileras a cielo abierto, que reproduzcan por otras vías, usen o no productos de síntesis química.

La multiplicación de alcauciles por estaca se hace a partir de partes del tallo sin un sistema radicular desarrollado, que se cortan de plantas seleccionadas y se vuelven a plantar. Esas partes tienen la capacidad de generar nuevos individuos que replican una variedad estabilizada que mantiene el material genético de las plantas²⁷. La nueva planta es genéticamente idéntica a su progenitora, produciendo especímenes que mantienen las características buscadas en tamaño, crecimiento, número y color. La forma de propagación de alcauciles por la vía agámica (o asexual) –como mencioné, más extendida en la zona–, evita que se mezclen distintas variedades de alcauciles. Se trata de discontinuidades reconocidas oficialmente en cultivares. En 2016, a través de una resolución el Ministerio de Pesca, Agricultura y Ganadería de la Nación estableció la indicación geográfica, histórica y cultural de este cultivo²⁸. La clasificación de las variedades comerciales de la zona fueron: “alcaucil francés” de tipo Romanesco (o ñato²⁹) –los que cultivaba Carlos Reyes–, “alcauciles híbridos violetas” y “alcauciles híbridos verdes o blancos”. Estos últimos se producen a través de la multiplicación por semillas, mientras que los primeros se reproducen a través de la multiplicación por estacas.

Las semillas a partir de las que Liliana multiplicaba alcauciles eran *hijas*, de semilla, de los híbridos plantados por José. Un híbrido es el resultado del cruce de líneas genéticamente homogéneas hechas con el objetivo explícito de aumentar el rendimiento de la producción, la resistencia a enfermedades y ciertas características de las plantas (el color, la forma y el tamaño). Pero las semillas obtenidas de un híbrido no mantienen estables las características originalmente buscadas, porque no se pueden controlar las combinaciones de las líneas parentales en la descendencia. Por eso, desde distintas instituciones de desarrollo y desde las semilleras que hacen los plantines se desaconseja resembrarlas y no suelen ser consideradas de interés comercial. A diferencia de este marco oficial de acción, en esta forma de reproducir alcauciles no hay una preocupación por mantener la pureza de la simiente y no se pueden controlar las líneas parentales que le dieron las características originales a las plantas. La forma de reproducir alcauciles por semilla supone esta despreocupación por mantener estable el material genético de los especímenes que surgen de mezclas no planificadas, algo propio de esta forma de domesticación casera que da lugar a una variabilidad por la que no se sabe qué es lo que va a salir, a diferencia de la repetición por estaca. A través de esta forma de propagar alcauciles la continuidad estaba en el cambio, en la variabilidad de los descendientes. En esta forma de propagación las plantas madre quedaban lo suficientemente próximas como para que las abejas las polinizaran produciendo achenios viables (semillas con poder germinativo) que se

²⁷ Haudricourt (1964) estableció un contraste entre la organización clánica y la multiplicación por vástagos por una parte y la agricultura de semillas con líneas de descendencia por la otra. En la multiplicación por vástagos la continuidad está dada por la repetición, en la multiplicación por semillas la filiación sigue diversas vertientes en virtud de las que se obtienen individuos diferentes (Schiavoni, 2021:9).

²⁸ En ese marco de acción, la clasificación de los cultivares se realizó en base a la forma (esférica u oval), el tamaño y el color de la cabeza (agronómicamente se les llama capítulo) y a la precocidad (variedades tardías que necesitan haber pasado un período invernal antes de emitir los capítulos o variedades precoces capaces de producir en otoño).

²⁹ “En un comienzo el “ñato” era la variedad cultivada, se caracterizaba por ser una planta grande, muy vigorosa, que llegaba a tener más de un metro de altura” (MPAyG, 2016:3).

vinculaban por contigüidad en el *invernáculo*. Este formato de acción no implicaba una intención explícita y planificada de que dos líneas se unan en una síntesis única, estable y definitiva; dando lugar a la variabilidad de los descendientes en el tiempo. Se trataba, como plantea Schiavoni (2021) de un formato de acción no selectivo, basado en la proximidad, que conlleva un desinterés por el control de la descendencia y que no tiene el propósito explícito de obtener tipos estables.

Los alcauciles y los hongos del suelo

Seguí yendo a trabajar a la finca de la familia Reyes, y entre las cotidianas tareas de la quinta los almácigos de alcauciles crecían extendidos en una larga hilera junto a las suculentas, techados con una media sombra que los protegía. Cada tanto Liliana los regaba y mantenía la humedad de los almácigos. Nosotras seguimos dedicándonos a otras labores, como limpiar hileras de morrones en el invernáculo. Y me tocó aprender que la vida en la quinta es mucho más indeterminada, inestable y contingente que un plan explícito y deliberado, que la acción humana puede estar ligada a una intencionalidad más vaga e imprecisa. “Venían bien. Pero les agarró un honguito en el tallo”, dijo Liliana uno de los días en que llegué. “Tendríamos que haber usado cola de caballo”.

Por lo que pude averiguar, lo que tenían se llamaba “enfermedad de los almácigos”. Supe esto a través de Federico, a quien le pedí un poco de ayuda para entender qué podría haber pasado, igual que hacen las quinteras y los quinteros con sus cultivos. Federico es un agrónomo que trabaja con productores agroecológicos y que conoce la zona. Me comentó que los alcauciles pueden llegar a ser especialmente sensibles a podredumbres de raíz y de tallos ocasionados por un complejo de hongos. “Mira, los hongos que afectan los almácigos no son muchos. La mayoría se alimentan de tejido vivo. Yo no entiendo por qué no me llamaste antes por esto”, me dijo. “Pero hay otros, que le decimos hongos del cuello de la planta nosotros porque, justamente atacan el cuellito del plantín y lo tumban. Las esporas vienen en el compost. Esos pueden ser *Rhizoctonia*, *Sclerotium* y *Sclerotinia*. Son los más comunes”, comentó. Y me explicó algo que jamás hubiera podido saber por mi cuenta: que la espora del hongo se vitaliza en los sustratos, porque ahí están los azúcares y nutrientes que necesitan para desarrollarse. “Son hongos de sustrato, sí. Sería muy raro que estén en la semilla”, contesto Federico a mi inquietud por saber de dónde venían. Le conté que nosotras habíamos usado mitad tierra con piedrita (turba) y mitad tierra del compost para armar lo que se llamaba el sustrato, y le pregunté qué pensaba, si podría llegar a saberse un poco mejor si estarían adónde, en qué de la tierra. “Es más difícil saber eso, la turba es muy difícil que puedas saber de dónde viene. Pero si el sustrato que se usó, por ejemplo, es de volcado de macetas de otras producciones, es muy probable que tengan el hongo. Para evitar eso se tira un biofungicida antes de la siembra o en el trasplante”. Y me contó que en la zona “lo que se hacía antes, en la prehistoria te digo, ahora está prohibido, era usar bromuro de metilo³⁰. Ahora se usa la biofumigación.

³⁰ Es un gas que se prohibió, primero, por una serie de regulaciones internacionales en el marco de la adhesión del país a los Acuerdos de Montreal destinados a reducir la emisión de gases de efecto invernadero para no dañar la capa de Ozono. Se trató, primero de una serie de consideraciones ligadas a la salud ambiental. Pero, con el tiempo, se demostró que es riesgoso para la salud humana (Souza Casadhino, 2009).

Los exudados de las crucíferas son fungicidas biológicos. Mirá, el manejo del sustrato es clave”, me dijo. Con la expresión “prehistoria”, Federico estaba haciendo referencia a la forma de producir de antes, que ahora se llama convencional desde el ejercicio de su profesión. Efectivamente, en el tiempo en que se había fundado la colonia, las y los productores habían recibido capacitaciones implementadas junto a la entonces Universidad Eva Perón, que se hacían según los parámetros agronómicos propios de la época (De Marco, 2017)³¹.

Entonces recordé el comentario que había hecho Liliana acerca de que tendríamos que haber usado cola de caballo y entendí que apuntaba precisamente al uso de lo que se llama un bio preparado³². Nosotras podríamos haber usado un preparado hecho a base de cola de caballo que actuaba, justamente, como un fungicida. La cola de caballo es una planta que suelen tener los quinteros en la zona y que ella, de hecho, también tiene. No se trataba, entonces, de que Liliana no lo haya podido saber. Pero el “manejo del sustrato”, como se llama agronómicamente a las “prácticas culturales”³³ para multiplicar especies vegetales a través de la siembra por almácigo, está directamente ligado a la cualidad temporal del ciclo anual de una quinta: estábamos en tiempo de *recambio* y, como expliqué sobre su cualidad escurridiza, no da el tiempo para ponerse a hacer estas preparaciones desde las quintas.

Federico había dicho que estos hongos *ahogan* a la planta, que *voltean* el tallo para absorber sus nutrientes. Es decir que los alcauciles hacían su vida con otros organismos como los hongos que vivían en el sustrato que, a diferencia de las simbiosis micorrícicas que exploró Tsing (2021), tenían una relación en la que no se beneficiaban las dos partes³⁴. Y aprendí que en las labores de la quinta no había algo parecido a una cadena causal de eventos que desencadenaría un resultado, sino una buena dosis de indeterminación. Ese carácter contingente de una labor que involucraba tanto a las personas como a los alcauciles y a los hongos en el sustrato, era parte del cotidiano ejercicio del oficio. Seguir a los alcauciles también permite hacer preguntas sobre lo que Schiavoni (2022) llama los aspectos no intencionales de la domesticación de las plantas. Ahí había un lugar para entender lo que el hongo hacía en su interacción con los alcauciles en el sustrato, antes del trasplante. Como plantea Schiavoni (2022) las interacciones en los procesos de domesticación –incluyo las de alcauciles y hongos del suelo–, “permiten pensar una agricultura más que humana, en la que los humanos no son solo demiurgos transformadores” (pp. 151).

Continuidad y cambio entre generaciones en la finca

En uno de nuestros encuentros posteriores a los días en que sembramos alcauciles,

³¹ Por otra parte tan prehistórica no era, porque la forma de producir más extendida en la zona implicaba, hoy también, el uso de los productos que Liliana llamaba los químicos.

³² Posiblemente este conocimiento provenga de la relación que la familia tuvo, a través de la asociación de productores de la que son parte, con quienes impulsan una Fábrica de Bioinsumos de la Universidad de la Plata (no estoy al tanto si mantienen esta vinculación en la actualidad).

³³ El manejo de sustrato como práctica cultural suele hacer referencia en la jerga especializada a la manipulación de los componentes del suelo (tierra y materia orgánica, por ejemplo) a fin de crear las mejores condiciones para el crecimiento de las plantas.

³⁴ La bióloga argentina María Alejandra Rodríguez (2004) estudia los hongos del suelo y explica que desde el punto de vista de su relación nutritiva con el anfitrión, pueden ser biotróficos, es decir que obtienen su sustento directamente de las células vivas, o necrotróficos, es decir que destruyen la célula parasitada y luego absorben sus nutrientes. He aquí a *Rhizoctonia*, *Sclerotium* y *Sclerotinia*.

Liliana me recibió con un cuaderno en el que varias páginas tenían el título “Árbol genealógico de mi familia”. Era un tesoro lo que me entregaba. Le pregunté si podía armar una genealogía, como hacían los antropólogos, y me dijo que sí, que lo había estado haciendo para mí. Decidí incluir en esa genealogía a los alcauciles:

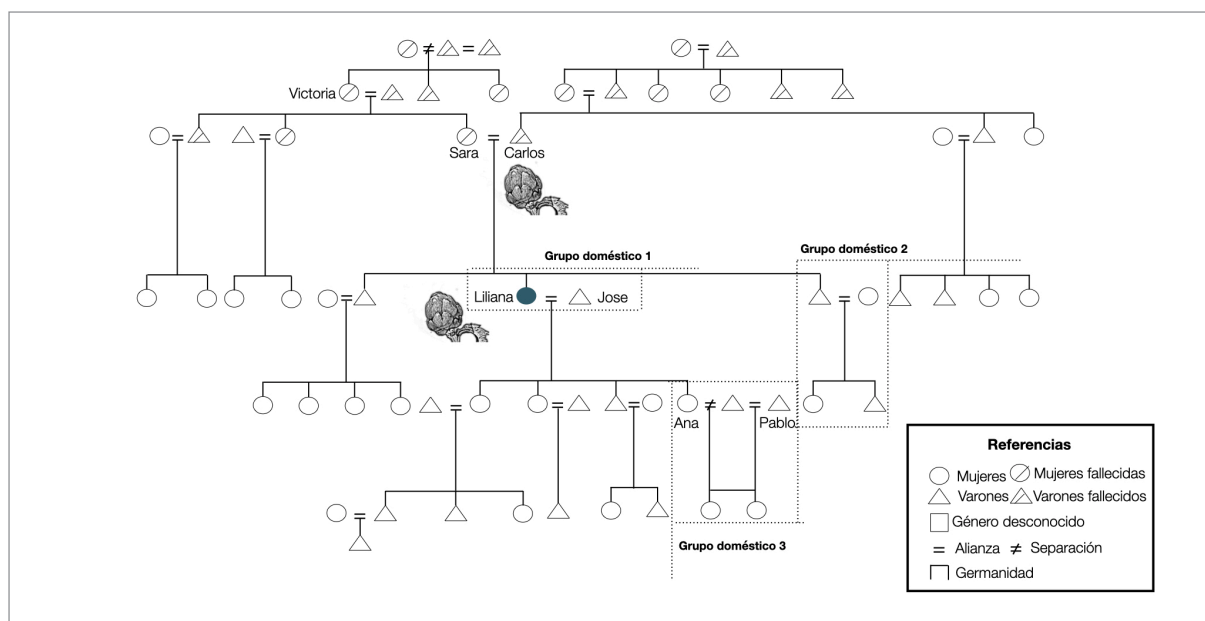


Gráfico 1. Genealogía de la familia Reyes.

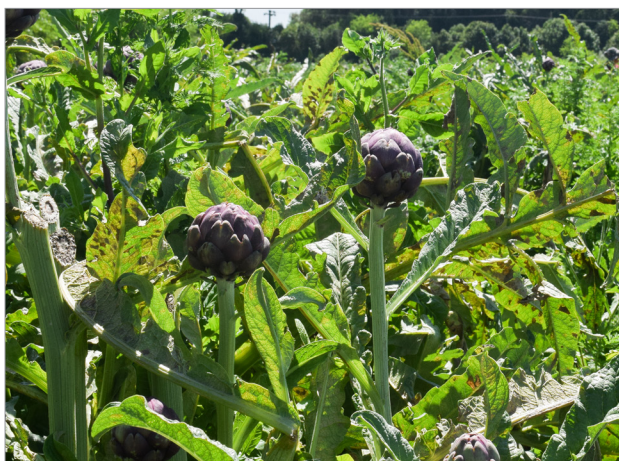
Igor Kopytoff (1991) planteó que fue W.H.R. Rivers quien expuso lo que se volvió un instrumento valioso del trabajo de campo etnográfico, y propuso llevarlo más allá para pensar que una biografía puede concentrarse en cuestiones y acontecimientos innumerables, para destacar aquello que de otro modo permanecería oscuro. Según Kopytoff (1991) la terminología y las relaciones de parentesco pueden sobreponerse al diagrama genealógico para moverse en el tiempo, a través del movimiento real de un objeto particular, para advertir cómo pasa de una mano a otra (pp. 92). Seguir a los alcauciles en sus movimientos aporta elementos para entender cómo se vinculan dos generaciones de la familia Reyes en la finca así como la relación entre cambio y continuidad entre ellas.

En sus investigaciones sobre las analogías entre humanos y vegetales Schiavoni (2018) consideró el emparentamiento como un proceso que es el resultado de prácticas que están en relación con un mundo, y no como un dato anterior contenido en los individuos y transmitido a través de una línea de descendencia (pp. 315). En este sentido entiendo que seguir a los alcauciles habilita una lectura histórica de los lazos de parentesco donde la comunicación entre generaciones puede ser entendida como caminos entrelazados (Ingold, 2007).

A través de los alcauciles, la segunda generación de la familia Reyes podía encontrar su conexión con los ascendientes en una especie de linaje y, al mismo tiempo, podía cambiar la forma de producirlos vinculándose con una innovación como la agroecología. En ellos se pueden encontrar tanto elementos de continuidad como de cambio. Los alcauciles quedaban ligados a la continuidad de la familia Reyes a través de la relación

filial entre padre-hija, al tiempo que podían encarnar los cambios en la forma de producir entre generaciones a través de alianzas matrimoniales que seguían con el oficio. Entiendo que esos cambios en la forma de hacer agricultura estaban puestos al servicio de la continuidad de la familia a través del tiempo.

Los alcauciles son parte de los hilos –como los filamentos de sus flores secas– que trazan las relaciones de parentesco pasando por los vínculos filiales (entre Carlos y Liliana) y por las relaciones de alianza (entre Liliana y José) de maneras complementarias. En la medida en que están ligados al antepasado que fue su primer cultivador en esta finca, los alcauciles arman la continuidad de una filiación en el suelo, una especie de linaje. Para Liliana los alcauciles de tallo largo llevaban la marca de la pertenencia personal y doméstica de quien los había cultivado por primera vez en la finca, de su papá. Como me enseñó, los alcauciles que aprendí a sembrar con ella no eran los mismos que Carlos Reyes había plantado por primera vez en su finca y ella podía reconocerlos a partir del tamaño del tallo. La clasificación que hacía Liliana –distinta de la que se produce para los cultivos oficializados–, estaba basada en rasgos morfológicos que ella movilizaba para reconocer a los alcauciles que estábamos sembrando como *otros* alcauciles (de tallo corto). Los alcauciles de tallo corto, entonces, son otros próximos, y se vuelven la hebra para entender cómo se hacen parientes a través de una alianza, porque de la misma manera en que notó Schiavoni (2021), aquí también la elección del cónyuge se llevó a cabo al interior de “una red de conocimiento mutuo entre familias vecinas, unidas por lazos pre-existentes” (pp.115). En el barrio me encontré que los matrimonios entre vecinos fueron bastante frecuentes entre quienes hicieron colonia, como la pareja de José y Liliana. A través de ellos se estabilizaron lazos entre vecinos que también llegaron a experimentarse como una forma de proximidad (por ejemplo, cuando un suegro podía llegar a ser como un padre y un yerno incorporarse a la familia como un hijo). José mantenía un vínculo con su suegro, a quien “ya no lo tengo conmigo, lamentablemente”, como solía decirme cuando hablaba de él. En el hecho de que en un nuevo ciclo anual de cultivo José reanudara el esfuerzo de plantar un lotecito de alcauciles siguiendo el consejo de su suegro –“los alcauciles te salvan”–, había un elemento para entender la incorporación de otros próximos a través de las alianzas entre vecinas y vecinos, como una manera de hacer familia en el barrio. Desde el trato directo y personal que las personas tenían con sus alcauciles, ellos quedaban ligados como parte de los lazos materiales que unían a una familia a través del tiempo.



Fotografía 4: Alcauciles en la quinta.

Bibliografía

- Archetti, Eduardo y Stølen, Kristi Anne (1975). Explotación familiar y acumulación de capital en el campo argentino. Buenos Aires, Argentina: Siglo XXI.
- Souza Casadhino, Javier (2009). “La precarización en las condiciones laborales: su relación con el uso de plaguicidas y deterioro en la salud”. En: Benencia, R.; Quaranta, G. y Souza Casadinho, J. (Coord.), *Cinturón hortícola de la Ciudad de Buenos Aires. Cambios sociales y productivos* (pp. 127-147). Buenos Aires, Argentina: Ediciones CICCUS.
- Cravero, Romina (2022). *Agroecología para existir: La creación de modos de vivir y trabajar en el agro pampeano cordobés*. Buenos Aires, Argentina: Antropofagia.
- De Marco, Celeste (2017). *Colonizar el periurbano. El caso de la colonia agrícola 17 de octubre -La Capilla (Florencio Varela, 1946-1966)*. Bernal, Argentina: Universidad Nacional de Quilmes.
- Díaz, Candela Victoria y Martínez, Darío (2022). “Preparados, ferias y bolsones: agroecología, un horizonte de innovación en el sector hortícola del Gran La Plata”. En: Sergio C. y Elizabeth J. (Dir.), *Disputas en torno a la tierra y el territorio: valores, proyectos e imágenes en tensión* (pp.159-182). Buenos Aires, Argentina: Teseo.
- Dumont, Louis (1975) *Introducción a dos teorías de la Antropología Social*, CDMX, México: Anagrama.
- Evia, Victoria; Alzugaray, Santiago y Task, Javier (2003). “Environmental and embodied agro-toxic heritage in rural Uruguay: from recognition to transition to sustainability among dairy farmers”. En: Kryder-Reid, E., & May, S. (Eds.). *Toxic Heritage: Legacies, Futures, and Environmental Injustice* (1st ed.), pp. 203-213. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781003365259>
- Gliessman, Stephen (2002). *Agroecología: procesos ecológicos en agricultura sostenible*. Turrialba, Costa Rica: LITOCAT.
- Haudricourt, André-Georges (1964). Nature et culture dans la civilisation de l'igname: l'origine des clons et des clans. *L'Homme*, Tome 4, N° 1, pp. 93-104.
- Ingold, Tim (2007). “La línea genealógica”. En: *Líneas. Una breve historia* (pp. 149-168). Barcelona, España: GEDISA.
- Kopytoff, Igor (1991). La biografía cultural de las cosas: La mercantilización como proceso. En: Arjun Appadurai (Ed.), *La vida social de las cosas. Perspectiva cultural de las mercancías* (pp. 89-122). CDMX, México: Grijalbo.
- Kunin, Johana (2022). Cuando los paradigmas agroecológicos y del parto respetado no encuentran las respuestas esperadas. *Sociedad y Religión*, N° 60, Vol. 32, pp. 2-23.
- Lemmi, Soledad (2020). “Aprendiendo a ser horticultor/a”. Comunidad de prácticas y participación periférica legítima y plena en familias hortícolas del Gran La Plata (Prov. de Buenos Aires, Argentina). En: Ana Padawer (Comp.), *El mundo rural y sus técnicas* (pp. 247-275). Buenos Aires, Argentina: Facultad de Filosofía y Letras de la UBA.
- Malinowski, Bronislaw ([1935]-1977). *El cultivo de la tierra y los ritos agrícolas en las Islas Trobriand. Los jardines de coral y su magia*. Primera Parte. Barcelona, España: LABOR.
- Marasas, Mariana; [et al.] (2012). *El camino de la transición agroecológica*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina: Ediciones INTA.
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Ganadería de la Argentina (2016). *Indicación Geográfica. Resolución N° 31/2016 Alcauciles Platenses*. Recuperado de <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/resolución-31-2016-260726>
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Ganadería de la Argentina (2021). *La producción de alcaucil en Argentina*. Recuperado de https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/magyp_informe_alcaucil_2021.pdf

- Narotzky, Susana (1988). The ideological squeeze: “casa”, “family” and “co-operation” in the processes of transition. *Social Science Information*, 27(4), pp. 559-581. <https://doi.org/10.1177/053901888027004004> (Original work published 1988).
- Ohanian, María Florencia Jazmín, Faccio, Yanina y Blanco Esmoris María Florencia (2020). Annette B. Cohen/Weiner: notas sobre una trayectoria antropológica singular. *Cuadernos De Antropología*, 30 (2), pp. 2-15. <https://doi.org/10.15517/cat.v30i2.41122>
- Pochettino, María Lelia, Hurrell, Julio y Bonicatto, María Margarita (2014). Horticultura periurbana: estudios etnobotánicos en huertos familiares y comerciales de la Argentina. *Ambienta*, 107, pp. 1-15.
- Rodríguez, María Alejandra. (2004). *Hongos del suelo antagonistas de Sclerotinia Sclerotiorum: selección y estudio de potenciales agentes de biocontrol* (Tesis doctoral). Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Universidad de Buenos Aires.
- Rosset, Peter y Altieri, Miguel (2018). “Introducción La agroecología en una encrucijada”. En: *Agroecología. Ciencia y política* (pp.21-31). Riobamba, Ecuador: Sociedad Científica Latinoamericana de Agroecología.
- Schiavoni, Gabriela (2016). La Transaccion de los Alimentos Domesticos. El régimen de familiaridad como forma de coordinación económica. *Revista Brasileira de Sociologia*, Vol. 04, N° 08, pp. 276-303.
- Schiavoni, Gabriela (2018). Familias de plantas y familias de humanos: la hibridación doméstica. *Redes. Revista de estudios sociales de la ciencia y la tecnología*, Vol. 24, N° 47, pp. 161-178.
- Schiavoni, Gabriela (2021). Consanguinizary Afinizar. La domesticación de los animales, las plantas y los humanos en las acciones de desarrollo. *Revista De Antropologia*, 64(1), pp. 1-23 <https://doi.org/10.11606/1678-9857.ra.2021.184486>.
- Schiavoni, Gabriela (2022). ¿Agroecología o Agricultura más que humana?: La coordinación con las plantas como técnica agrícola. *Anuário Antropológico* [Online], V.47 N°1, pp. 150-169. Recuperado de <http://journals.openedition.org/aa/9399> DOI: <https://doi.org/10.4000/aa.9399>.
- Stølen, Kristi Anne [1988] (2004). *La decencia de la desigualdad. Género y poder en el campo argentino*. Buenos Aires, Argentina: Antropofagia.
- Vessuri, Hebe (1973). *Colonización y diversificación agrícola en Tucumán*, Departamento Socioeconómico. Facultad de Agronomía y Zootecnia de la Universidad Nacional de Tucumán (Inédito).
- Tsing Lowenhaupt, Anna (2021). *La seta del fin del mundo. Sobre la posibilidad de vida en las ruinas capitalistas*. Madrid: Capitan Swing.
- Vessuri, Hebe (1984). “Familia, parentesco y trabajo entre los proletarios rurales en Tucumán, Argentina”. *Etnia*, Número 31, pp. 61-91.



Noelia Soledad Lopez es doctora en Antropología Social por la Escuela Interdisciplinaria de Altos Estudios Sociales (EIDAES) de la Universidad Nacional de San Martín, maestra en Antropología Social por el Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS) de México y licenciada en Ciencias de la Comunicación por la Universidad de Buenos Aires. Integra el Grupo de Estudio y Trabajo sobre “Cosas Cotidianas Cultura Material” del Centro de Antropología Social (CAS) y es docente en la carrera de Ciencias de la Comunicación de la Universidad de Buenos Aires (UBA).