

LOS CULTIVOS ORIGINARIOS ANDINOS

Los pueblos originarios andinos, como los incas y los diaguitas, vivían en zonas muy áridas. Pese a eso, habían desarrollado técnicas agrícolas muy ingeniosas para cultivar papa, maíz, quinua, yacon, ataco y zapallo, entre otros productos, que les permitieron alimentarse durante miles de años. Cuando los españoles conquistaron América, gran parte de esta sabiduría se dejó de lado porque una gran cantidad de pobladores originarios murieron o se dispersaron.

Desde hace un tiempo se intenta rescatar estas técnicas agrícolas y revalorizar estas culturas. Por eso, en algunas comunidades de las provincias de Jujuy y Salta se han vuelto a producir hoy los cultivos originarios andinos.

PLANTAS PARECIDAS A CEREALES

Quinua y el ataco o amaranto.



QUEBRADA DE HUMAHUACA

Secretaría de Turismo de la Nación

MAÍCES ANDINOS

También tienen distintos colores.

YACÓN

Es una raíz.



Fajro

IRUYA



Salta



OCA



PAPA LISA U OLLUCO

PAPAS ANDINAS

Hay papas con distintos nombres y colores. Por ejemplo, la Oca (papa silvestre) y Olluco o "papa lisa".



FRUTOS ANDINOS

Calabazas, zapallos y ajíes.

En algunas zonas de la Quebrada de Humahuaca y en Iruya se ha preservado la producción de cultivos andinos junto con la cría de ganado, para que los pobladores no dejen de cultivar, o no cambien por otras actividades. Una idea que se está desarrollando es crear una "ruta alimentaria" que permita a los turistas ir degustando las comidas que se hacen a partir de estos cultivos.

¿QUÉ HABRÁ EN

El abuelo de Paola es un señor muy ordenado y cuidadoso. La cocina de su casa brilla.

Un día se encontró con la sorpresa de que su nietita menor, mientras jugaba, había cambiado las etiquetas de sus frascos. Él tenía que hacer una torta y ahora no sabía qué había en cada frasco.

Si se ponía nervioso iba a ser peor. Empezó por calmarse. Luego hizo una lista de lo que necesitaba: azúcar, harina, leche, huevos, agua, bicarbonato de sodio (llamado habitualmente bicarbonato), esencia de vainilla y una pizca de sal fina. Con los líquidos no tenía problema, el asunto fue con los sólidos, todos blancos, todos en polvo. **¿Cómo podría distinguirlos?**

En ese momento se acordó de que Paola le había contado lo que estaban estudiando en la escuela. Ella había aprendido cómo reconocer algunos materiales que se usan para hacer las comidas. Le pidió ayuda y entre los dos comenzaron a investigar.



ESTE FRASCO?

Primero, con una lupa, fueron observando un poco de cada polvo. Todos eran blancos, pero algunos resultaron ser más opacos que otros. También encontraron que algunos eran cristalinos, los trocitos tenían formas regulares, mientras que otros no. Así hicieron un primer reconocimiento.

La harina es un polvo opaco, el azúcar se presenta como cristallitos casi transparentes. La sal de mesa se presenta como un polvo fino, también el bicarbonato.

Luego, mezclaron un poquito de cada polvo con agua. Algunos se disolvieron (la sal, el azúcar, el bicarbonato) y la harina no.

Así tuvieron más datos.

Para corroborar la presencia de bicarbonato Paola se acordó que podían usar vinagre y para detectar el almidón de la harina, tintura de yodo.

Solo quedaban por identificar, con mayor seguridad, el frasco que contenía azúcar y el de sal. ¡Pero esto era más fácil! Solo bastaba con saborear un poquito de cada uno. El abuelo sabía que podía probarlos, porque como se usan para preparar comidas, seguro que no son tóxicos.

Una vez que supo qué contenía cada frasco, pegó muy bien las etiquetas y preparó la torta, que le salió riquísima.

