

¿Hasta cuándo gente con sesos seguirá dando bola a esto?

Reseña de publicaciones recientes sobre 'Vivir Bien'

Alison Spedding Pallet

ARGOLLA VALDEZ Marcelo, Víctor Hugo COLQUE CONDORI, Cyrielle HUGUENOT y Suzanne KRUYT (2013) *Vivir Bien: contextos e interpretaciones*. La Paz: ISEAT.

MAMANI PACASI Rolando, Wilder MOLINA ARGANDOÑA, Fabiana CHIRINO ORTIZ y Tina SAARESRANTA (2012) *Vivir Bien. Significados y representaciones desde la vida cotidiana. Cuatro miradas: Jesús de Machaca (La Paz), San Ignacio de Mojos (Beni), La Guardia (Santa Cruz) y zona sur Cochabamba*. La Paz: Embajada del Reino de los Países Bajos/PIEB.

‘El actual proceso de cambio en Bolivia exige de nosotras/os pensarlo en términos de compromiso crítico, abandonar la demagogia y centrarnos en cuestiones programáticas y estratégicas’. Así empieza el ensayo de Víctor Hugo Colque ‘Horizontes del Vivir Bien. Análisis crítico de los presupuestos teóricos del Vivir Bien’, el primero de los cuatro trabajos que integran el volumen publicado por ISEAT. Tomando en serio tal recomendación, entre los elementos de demagogia que deben ser descartados es el mismo discurso sobre Vivir Bien. No cabe duda que esto se ha vendido muy bien en el exterior; de hecho, las peroraciones de David Choquehuanca están más al tono con el hipismo renovado *New Age* que con lo que dicen los Pueblos Indígenas Originarios en

su cotidiano vivir. En 2010, Vivir Bien era el tema de la Reunión Anual de Etnología en el Museo de Etnografía y Folklore en La Paz, y atrajo un número remarcable de expositores, cada uno más pachamámico e idealizado que el anterior. Entre los panelistas estaba el (entonces) oficialista Raúl Prada, quien alababa las políticas económicas del gobierno a favor de la Madre Tierra. En el espacio de preguntas yo pregunté qué tan ecológica iba a ser la recién anunciada fábrica de litio en el Salar de Uyuni. Ni siquiera se molestó en responder ‘Eso está cargo del Ministerio de Minería (o lo que fuera), no es mi despacho, así que no estoy informado al respecto’; simplemente ignoraba la pregunta.

Por septiembre de 2013 aparecían comerciales del gobierno en la televisión, con una filmación dramática de un arado egipcio rompiendo la tierra cochabambina, seguido por un océano dorado de trigo mientras la voz en off alababa la fábrica del fertilizante químico urea a ser inaugurada en Bulobulo. La urea da buenos resultados a corto plazo en aumentar la productividad de los cultivos, aunque la calidad del producto no siempre es la misma;¹ pero la

¹ Hasta la década de 1990, ‘Coripata’ funcionaba como una etiqueta para coca yungueña de primera calidad, aunque no siempre originaba en ese municipio. El minifundio es más pronunciado allí que en otras partes de los Yungas y los productores intentaron contrarrestar suelos gastados aplicando urea. El resultado era una hoja que, si bien se producía con intervalos de cosecha más cortos y hoja más abundante, las hojas en si eran más delgadas y, lo más importante para los compradores mayoristas, dentro de un par de semanas empezaba a blanquearse con hongos; es decir, no podía ser guardada durante mucho tiempo sin perder calidad y por tanto, valor. Por tanto las mayoristas ya no pagaban el mejor precio. Actualmente la coca con mayor precio es la que se vende en el galpón Huancane. Tampoco procede siempre de este sector del municipio de Chulumani, pero los comerciantes se cuidan de ofrecer sólo coca de calidad adecuada en este espacio.

aplicación a largo plazo, y más que todo, sin un control técnico de las cantidades e intervalos de uso (asesoramiento técnico al respecto está casi siempre ausente en el campo) puede provocar salinización y esterilidad del suelo. Esto ha ocurrido, por ejemplo, en la comunidad de Puchucollo colindante con la ciudad de El Alto. Casualmente, es en esta comunidad donde se ubica la planta que procesa las aguas servidas de la ciudad, que frecuentemente emite malos olores y a veces tiene rebalses de agua con heces fecales. Los pobladores de Puchucollo alegan que estas aguas han arruinado sus tierras y reducido cuando no anulado la producción de papa y tunta. Sin embargo, un estudio técnico encontró que la baja en la producción se debe más bien a la aplicación excesiva de urea² por parte de los mismos comunarios. Y aunque, si es aplicada correctamente, la urea no necesariamente destroza la tierra, el discurso de los derechos de la Madre Tierra que va de la mano con Vivir Bien apunta a promover los cultivos orgánicos y ecológicos,³ no fomentar la producción de químicos.

De hecho, la cuestión de cultivos ecológicos está ausente de estos dos textos. En realidad está ausente de las preocupaciones de la vasta mayoría boliviana, incluyendo los estratos medios y altos quienes, se supone, tienen los ingresos suficientes de pagar por productos ecológicos. Una visita a las tiendas de (supuestos) productos ecológicos⁴ basta para observar que la mercancía expuesta consiste casi exclusivamente en productos secos y conservas como granolas, mermeladas, mates o galletas;

productos frescos como verduras, papas o tomate brillan por su ausencia (se debe notar que el tomate es super apetecido por bichos y requiere ser fumigado cada dos semanas, aunque sí tengo noticias de que algunos tomateros usan químicos no tóxicos para esto). Es decir, todos son productos aptos para la exportación. El exitoso productor de chocolates orgánicos El Ceibo se ha erigido justamente en base a sus buenos contactos en el exterior y su flamante cadena de tiendas de distribución al detalle es un subproducto de su comercio de exportación, no la base de sus ganancias. En realidad, la mochila fumigadora ha resultado uno de los mayores éxitos de tecnología apropiada en los Andes: llega donde no llega la carretera. Esto no quiere decir que ya no existen cultivos ecológicos tradicionales; se mantienen, pero generalmente la producción es tan reducida que sólo cubre el autoconsumo de sus dueños – o sino, se cultiva por separado una pequeña porción ecológica para consumo propio y la extensión mayor convencional para la venta. Casi todo lo que sale al mercado es con agroquímicos porque caso contrario no resulta rentable, dado que no hay siquiera un grupo de consumidores acomodados dispuestos a pagar un premio para productos garantizados libres de químicos. Pero ¿dónde hay pregoneros del Vivir Bien que se dedican a promover tal preferencia? Ni siquiera figura en el ensayo de Cyrielle Huguenot, 'Comer Bien para Vivir Bien. Un análisis de los significados de Comer Bien y los desafíos de su aplicación práctica como aporte a la operacionalización del Vivir Bien' (excepto en una cita de

² Rubén Sánchez Pareja, comunicación personal.

³ En cultivos orgánicos se puede aplicar químicos certificados como no tóxicos (los con etiquetas verdes y azules, no los con etiquetas anaranjadas y rojas). En los cultivos ecológicos no se debe utilizar químico alguno sino solamente controles biológicos como plantas repelentes, insectos predadores de plagas, etc.

⁴ Digo 'supuestos' porque, como productora y comerciante de coca orgánica, tengo evidencia que al menos los productos (jarabes, pomadas, etc.) de coca ofrecidos en estas tiendas no son ecológicos, porque sus productores rehusaron comprar nuestra coca alegando que era demasiado cara; la coca más barata es inevitablemente convencional (con agroquímicos).

entrevista que demuestra que la entrevistada cree que en Argentina se produce con químicos pero no así en Bolivia: Huguenot 2013:150).

De hecho, este ensayo es una combinación del nutricionismo convencional con el feminismo quejumbroso. La autora evidentemente desconoce las dificultades metodológicas de investigar qué realmente come la gente. ¿Quién no tiene un amigo obeso que asevera que no come más que los demás y a quien se le ve almorzando ensaladas con carne magra a la plancha? Si, luego subes a su auto y encuentras que todo el asiento de atrás está lleno de botes vacíos de pollo a la broaster – porque eso es la *saxra* hora o el bocadillo que se traga entre la salida de la oficina y la llegada a cenar (frugalmente) en casa; es decir, no es *comida*, que es lo que se consume en las comidas oficiales, bien sentado a la mesa y servido en platos ordenados, no engullido con los dedos en una esquina de la calle. Si se intenta averiguar sobre lo que la gente come simplemente preguntándoles, se expresan sobre lo que se debe comer (sea en términos de nutrición y/o de prestigio) o sino, sobre lo que se *quiere* comer: no lo que se come en la práctica. Comer Bien evidentemente corresponde a lo primero, y las mujeres de barrios populares en la ciudad de La Paz demuestran que han aprendido la lección sobre ‘productos ... sanos y nutritivos ... frutas, zanahoria, manzana, plátano ... leche, quinua, carne, arroz, trigo’ (Huguenot 2013:149). Bueno, figura el arroz, pero ¿dónde están el fideo y el azúcar, que junto con el arroz conforman la Santísima Trinidad de la alimentación boliviana? Ciertamente que otro acápite lleva el título ‘Comer

Bien no es una práctica’, indicando que la autora sabe que la gente no come según ese listado de productos sanos, pero si no es una práctica ¿qué es, mera retórica?

El feminismo quejumbroso surge al expresar que ‘el machismo vigente en Bolivia tiende a subordinar a la mujer a los hábitos alimenticios del marido al momento de casarse’ (op.cit.:158). Esto no ha sido mi experiencia: en casos donde he tenido la oportunidad de comer en casa tanto de la madre de una familia campesina como de sus hijas ya casadas, era notable el mismo estilo de cocinar y hasta platos con la misma composición entre madre e hijas adultas, aunque cada una tenía un marido que venía de otra familia que, se supone, habría tenido su propia tradición familiar de cocina. Uno de estos maridos dijo que la preparación de comida era ‘asunto de ella’, es decir, de su esposa, sugiriendo que ella decide al respecto. Señalaba como un defecto en la cocina ‘quemar la olla’, es decir, descuido en la preparación; no mencionaba la composición del plato en sí como algo de que se podría quejar. Otro marido se queja (durante décadas y sin efecto) que su mujer es ‘floja, no se levanta a cocinar temprano’ (es decir, antes del amanecer); aquí se refiere al horario ideal y la eficiencia en cocinar, de nuevo no figura el contenido de la comida como tema de discusión. Es posible que en caso de un matrimonio entre una mujer recién llegada del campo y un hombre que ha vivido toda su vida en la ciudad, podrían haber suficientes divergencias en sus estándares culinarios que el varón sí llega a exigir que la mujer cambie su forma de cocinar; aunque la sopa que es el almuerzo⁵ y cena

⁵ En realidad se refiere a lo que se come alrededor de las ocho de la mañana, después del desayuno o *junt'uma* (‘agua caliente’ en Aymara) de café, té, o mate, siempre muy dulce y acompañado por pan si hay o sino con pito o mote. Al mediodía la gente usualmente se encuentra en el trabajo agrícola o el pastoreo, lejos de la casa, y se come ‘fiambre’ o *mirinta*, una comida seca que consiste en papa, chuño, mote, walusa o plátano verde cocido según el piso ecológico, acompañado por un pedacito de charque tostado, queso o pescado salado.

diaria en el campo (sólo se prepara segundo en días festivos o tal vez un fin de semana) no difiere de las sopas servidas en cualquier pensión barata en las zonas populares de las ciudades andinas, apuntando a que no hay divergencia entre la comida popular urbana y rural.

Huguenot cita dos testimonios, una de una mujer que dice que su marido no 'gustaba de la verdura de la fruta ... allí hemos chocado un poco ... porque [él] había sabido comer más que todo fideo' y otra que dice 'yo cocinaba mi ají de chuño, mi sopa de quinua ... mi esposo me dijo "¿Por qué estás haciendo esas cosas, no te doy dinero, no haces alcanzar?"' (op.cit.:158-9). En el Altiplano no hay fruta y muy poca verdura; consumirlos regularmente apunta más bien a un contexto citadino, mientras 'comer más que todo fideo' es un estereotipo de la alimentación en los campamentos mineros, es decir, un contexto no rural pero pobre. Entonces la primera cita sugiere una mujer de una familia establecida en la ciudad que se haya casado con un hombre de origen urbano pero de un estrato más pobre que

ella. Referente a la segunda, si la sopa de quinua era un elemento regular en la dieta en la comunidad de origen de la mujer, ésta ha debido ubicarse en el Altiplano sur, donde quinua es casi el único cultivo que soporta el frío y la salinidad de los suelos, y la cita debe referir a décadas atrás, cuando el precio de la quinua era bajo y el producto era estigmatizado como alimento de indios pobres. A parte de los años 1990 ha sido reconocida por sus cualidades nutritivas y ha entrado en un auge de exportación; su precio ha subido y ahora sólo la clase media puede consumirla regularmente. El ají de fideo, de trigo, de papalisa y de papa (más o menos en ese orden de frecuencia) figuran en el abanico de platos disponibles en la culinaria popular andina, pero hasta ahora no he encontrado a nadie más que conozca 'ají de chuño'. Sea lo que sea el plato que ella denomina con ese nombre, citarlo como componente central de la dieta igualmente apunta a un origen en una zona muy alta y fría donde aparte de la quinua sólo se podía producir papa *luk'i* y el chuño era el carbohidrato de base.⁶ Deduzco que hubo

⁶ *Luk'i* refiere a las variedades de papa amarga. Son resistentes a la helada y por tanto pueden ser cultivadas en lugares de mayor altura. Al igual que la 'papa dulce' (la papa común) son nativas de los Andes, pero a diferencia de la segunda, jamás se han difundido fuera de los Andes del sur. La razón es que la *luk'i* no puede ser consumida directamente a partir de su estado crudo, sino tiene que pasar por un proceso de desecado en frío que la convierte en chuño. Este proceso depende de la alternación diaria de fuertes heladas en la noche y fuerte insolación durante el día, condición climática que sólo se da en el ecotipo puna; no se da en el ecotipo páramo (vigente en Ecuador y Colombia). Ambos ecotipos se dan por encima de los 3.500 msnm pero el páramo es húmedo durante todo el año mientras la puna es seca durante los meses del invierno del sur. Esto a la vez depende de sus respectivas ubicaciones frente a las fuentes de humedad, la cuenca amazónica y el Océano Pacífico. La puna corresponde a la parte de la cadena montañosa frente a la corriente Humboldt, fría, que no produce humedad y por tanto la costa es desértica. Las lluvias llegan exclusivamente desde Amazonia y sólo proporcionan humedad durante los meses del verano del sur. Esta corriente termina en el extremo norte del Perú y desde entonces el océano se vuelve cálido y proporciona lluvia durante todo el año. En la puna, la latitud tropical da lugar a una insolación feroz mientras la altura produce heladas durante la noche en invierno. No tengo datos de otra parte del mundo donde se da esta combinación de factores climáticos. En los Himalayas (Nepal y Tibet) la altura es la misma pero están más alejados de la línea ecuatorial, reduciendo la insolación. Es cierto que la *sampa*, idéntica al pito de cebada (grano tostado en seco y luego molido) es un elemento central de la dieta tradicional en Tibet, y se consume este producto en los Andes, pero no existe un equivalente al chuño allí. La cebada es un cultivo que soporta suelos más pobres que la papa (por este motivo ha sido incorporada a la rotación de cultivos en los Andes como producto de segundo o tercer año del ciclo rotativo, siendo la papa el producto de primer año cuando el suelo descansado tiene su mejor nivel de fertilidad). Tal vez los suelos en Tibet en general son tan pobres que jamás habrían dado para papa, sólo para cebada incluso en sus mejores condiciones. Pero en todo caso el chuño es definitivamente un gusto adquirido, requiere de un contexto cultural donde se insiste en su consumo para que las personas lleguen a apreciarlo. Hasta tal punto es así que – a diferencia de la quinua – nunca ha encontrado una demanda en el exterior, ni siquiera en estos tiempos de entusiasmo por alimentos exóticos en el Norte. No obstante, en el

un vínculo mínimo con el mercado y posibilidades productivas mínimas en el lugar del hecho por lo que ella dice que recién, debido a las quejas del marido, aprendió a cocinar fricasé (ibid:159), un plato con carne de chanco apreciado por la población paceña tanto urbana como rural. En el campo todas las mujeres que he conocido saben cómo prepararlo, aunque raras veces lo hacen porque la carne de chanco es un lujo, sólo disponible cuando se carnea el chanco propio o el de un pariente próximo y/o hay un rito de paso especial para marcar que justifica

comprarlo. El hecho de que, en la segunda cita, la mujer asumía quinua y chuño como la base de su cocina y desconocía el fricasé, indica que ella procedía de un contexto extremadamente aislado del mercado y de las ciudades, mientras su marido habría sido enteramente urbanizado, hasta el punto de ver el chuño y la quinua como meros sinónimos de pobreza, por su asociación simbólica con ese mismo contexto de aislamiento rural, aunque el chuño al menos nunca ha sido particularmente barato⁷ para que, fuera de sus zonas de producción, sea visto como

Occidente de Bolivia el chuño es estimado y tiene un buen precio en el mercado. Es un ingrediente de platos especiales, no el pan de cada día – excepto en esos lugares altos, fríos y alejados donde la *luk'i* es casi la única cosa que se puede cultivar, y no hay dinero para comprar otros alimentos. Pasé unas semanas en 1984 en un sitio así en el sur del Perú. El almuerzo era lagua de chuño (molido y diluido en agua, luego hervido como sopa); la merienda, chuño *phuti* (remojado y hervido entero) sin más; la cena, lagua de chuño. Entonces el padre de familia declaró que iba a ir a comprar un cordero para carnear con fines de enriquecer la dieta. Se perdió durante dos días. Seguíamos comiendo chuño. El tercer día volvió hediendo a alcohol y sin cordero. Seguíamos comiendo chuño. Por entonces yo ya había adquirido el gusto, aunque sea a la fuerza.

- ⁷ Incluso fuera de los circuitos monetizados, diversos estudios sobre el trueque en los Andes indican que al trocar con otros productos, si se da X cantidad de papa para Y cantidad de otro producto, se da la mitad de X en chuño por la misma cantidad y del otro. Es decir, el chuño vale el doble que la papa. No dispongo de datos empíricos de la reducción de peso que ocurre entre la cantidad de papa fresca y la cantidad de chuño que resulta de la misma, pero la regularidad de estas equivalencias me hace sospechar que la reducción de peso debe ser a la mitad. A la vez, producir chuño no se reduce a exponer la papa fresca al sol (como se hace con la hoja fresca de coca, *matu*, cuyo peso sí sé que se reduce a la mitad al secar) sino requiere ser pisado en el día para exprimir el agua soltada por la acción de la helada nocturna y promover su evaporación para dar lugar a un disecado completo. Este proceso dura varios días, mientras el secado de coca termina en unas cuatro horas en tanto que solea. Por tanto hay una inversión considerable de trabajo en producir chuño que habrá que tomar en cuenta en adición a la pérdida de peso entre fresco y disecado. Pero tratando de *luk'i*, no tiene un mercado efectivo (descontando la posibilidad de personas que comprarían *luk'i* para hacer chuño, careciendo de producción propia); es necesario convertirlo en chuño para venderlo. Entiendo que también se puede hacer chuño de papa dulce, pero para este fin se utiliza la papa más menuda y/o agusanada que no tiene una demanda en el mercado. Además, *luk'i* sólo requiere un aporque durante el periodo de crecimiento mientras la papa dulce requiere dos porque sus plantas se extienden más. Esto ayuda a explicar por qué sólo se invierte trabajo en procesar papa dulce para chuño para darle un valor mercantil que de otra manera no hubiera tenido, mientras la labor de pisar *luk'i* para chuño representa un costo menor porque su misma producción ha sido menos costosa. El precio del chuño sube en tanto que las unidades sean de mayor tamaño. Esto reconoce la mayor inversión de trabajo requerido para extraer toda el agua de estas papas grandes, mientras es fácil lograr el disecado de unidades menudas. Chuños grandes dan más prestigio a un plato festivo frente a los y las invitadas, con un vínculo económico obvio, pero además tienen un valor simbólico, deducible del testimonio de una informante yungueña: 'La gente de antes vivía más porque comían chuños de este tamaño' (juntando las dos manos arqueadas). Personalmente no he notado cualidades mejores de sabor o lo que fuera en chuños grandes frente a menudos; hasta pueden ser menos agradables cuando tienen un centro todavía seco porque no se los ha remojado adecuadamente antes de ponerlos a la olla. Tanto el remojado prolongado como el pisado (o sea, pisar – dejar helar – pisar de nuevo ...) prolongado, requerido para producir chuños grandes y luego cocinarlos adecuadamente, indica mayor inversión de tiempo humano. En el caso del remojado no se gasta tiempo laboral en sí pero significa haber planificado con mayor anticipación y cálculo el acontecimiento social donde se ha de servir el plato que contiene esos chuños. En resumen, el resultado (producto, plato) con mayor valuación social es el en que se ha invertido más mano de obra/tiempo humano. En la época prehispánica, invertir más tiempo humano significaba tener el mando sobre más gente, es decir, tener poder político. En el contexto moderno actual, poder adquirir - digamos - un televisor con una pantalla más grande que la que tiene el vecino, significa en el fondo que se ha adquirido el trabajo de un mayor número de personas, pero la mediación de la producción mecanizada, las múltiples cadenas de suministro de componentes y las cadenas de comercialización reducen esta aseveración a una mera formalidad imposible de expresar en términos concretos y menos en cifras. Aún en el caso del chuño sería difícil llegar a cifras que evalúan la diferencia en costos de producción entre chuño menudo y agusanado y chuño grande y entero (¿debido a agroquímicos? – de ser el caso, es otro costo de producción a ser incluido) para compararlos con el precio de mercado obtenido con cada calidad de producto.

señal de pobreza consumirlo en abundancia. Haberse unido entre dos personas con *habitus* tan distintos es un hecho nada representativo en términos sociológicos, pero en la presentación del texto la autora de este capítulo lo generalizaba al declarar 'los maridos obligan a las mujeres a cocinar lo que ellos quieren, en vez de los ajíes que ellas saben cocinar'. Es más válido generalizar sobre la poca voluntad de los maridos en compartir el cocinar y otras tareas domésticas, aún cuando la mujer trabaja fuera de la casa, pero lo quejumbroso surge de nuevo al aseverar que esta situación conduce a 'las mujeres '(como si fueran un grupo homogéneo) a 'priorizar las necesidades nutricionales de su familia a costo de las suyas' (op.cit.:161) – basada en una cita de una madre que dice que deja yogurt, leche y fruta en la casa para sus hijos mientras

ella, debido a su trabajo, come lo que encuentra en la calle – pero esto no demuestra el estado nutricional concreto de sus hijos ni que lo que ella come fuera de la casa sea menos nutritivo que lo que consumen ellos. El ensayo termina con recomendaciones que van desde clisés (capacitar a la población sobre alimentación saludable – como si saber qué es saludable automáticamente conduce a comerlo) hasta lo irrelevante (instalar huertos comunitarios en las ciudades para cultivar alimentos 'hasta en macetas' y así 'incentivar a comer alimentos sanos' (op.cit.:175)) terminando con propuestas de políticas públicas como subvención de precios de 'productos locales nutritivos y sanos' y 'comedores municipales que ofrecen almuerzos y cenas saludables' (op.cit.:177). Es notable que la referencia a subvención de precios se dirige a fomentar

Pero la dificultad es la de lograr un seguimiento detallado de todas las etapas de producción y comercialización y cuantificar las horas de trabajo y los insumos invertidos en cada una. No es insuperable en la práctica. Podrá resultar que para chuños grandes, se paga un precio en el mercado que da ganancias para el productor superiores de las obtenidas para chuño menudo, en base a los costos de producción de cada uno; o podría resultar al revés, es decir, la inversión adicional en producir chuños grandes rinde menos en comparación con la inversión menor en chuño menudo. Si el chuño grande fuera resultado de nada más que las condiciones locales (suelo muy fértil, lluvias oportunas ...) sin haber invertido en agroquímicos o procesamiento especiales, se explica: no hubieran tenido mercado ni siquiera valor de uso (para autoconsumo) en estado crudo, entonces era de hacerles chuño aunque no era tan rentable. Pero si resultaron grandes porque eran fumigados, o por haber invertido en semillas mejoradas (¿existen para *luk'i*?) o qué, era una inversión errada y será mejor volver a producir tradicional/ecológicamente, suponiendo que no hay otra opción productiva que *luk'i* en todo caso. No hay vínculo social alguno entre el productor de chuños grandes y el consumidor que los adquiere para dar mayor alcance social a su plato de fiesta (o porque cree que fomentan la longevidad), a diferencia de lo que podemos imaginar bajo el control vertical del pasado, donde servir chuños grandes habrá significado la capacidad superior de procesamiento del anfitrión y/o su influencia política que inducía a los productores de los mismos a entregarlos a él en vez de guardarlos para ocasiones cuando ellos mismos hubieran querido demostrar su pericia en la producción. Hoy en día, sólo puede haber un premio de mercado a través del cual los eventuales consumidores de los chuños grandes expresan su agradecimiento por la contribución que el productor ha hecho a su prestigio o salud a través de un precio mayor por unidad de inversión (día trabajado, gastos en insumos ...) en relación al productor de chuños menudos. ¿Existe tal premio? ¿O resulta que los productores de chuños grandes ganan menos pero siguen haciéndolo y aplicando inversiones con ese fin, sólo para ganar prestigio entre sus pares locales y sentir que como comunidad o región son mentados entre los consumidores? Eso sí sería un caso concreto de Vivir Bien – un circuito económico dirigido a la satisfacción colectiva en base a criterios culturales locales que no hace caso a la medición de ganancias. ¿Sería real? No sabemos, ya que mientras hay una biblioteca de estudios sobre la papa (dulce), no conozco investigación alguna sobre el chuño siquiera desde el aspecto productivo seguido hasta los mercados primarios. Menos hay sobre los criterios de intermediarios y consumidores finales de este producto, aunque según mi conocer tampoco se ha indagado mucho sobre esto respecto a la papa: se da por supuesto que los consumidores van a adquirir la papa que se les ofrece y en tanto más barata, mejor, sea la papa que sea. Esto es razonable en tanto que la papa es una necesidad en los Andes y de repente en otros países también, mientras el chuño es un lujo: es decir, no se contempla vivir sin papa, pero se la puede pasar sin chuño. Pero la razón fundamental para ignorar el chuño, sobre todo desde la visión desarrollista, es que no se le percibe posibilidades de expansión, es decir crecimiento económico. Es posible que una evaluación de las limitaciones de las condiciones ambientales para su producción, y la poca posibilidad de masificar su consumo más allá que ciertos mercados restringidos (como bolivianos collas en el exterior, que sí lo comprarían según lo que he visto) habría demostrado que es un producto que no merece ser fomentado; pero dudo que exista tal evaluación.

una oferta de estos productos a un precio alcanzable para la población urbana de bajos recursos; no es una política que piensa en garantizar un precio base para productores de tarwi (uno de los productos mencionados) para que lo sigan produciendo. Entonces funcionaría como la actual subvención estatal al combustible: el precio internacional fluctúa, y en cuanto está mayor al precio en el mercado nacional, el gobierno cancela la diferencia a los productores para que se siga expendiendo el producto en el mismo precio a los consumidores nacionales. Se conoce que uno de los efectos de esta política es el contrabando de combustible a países vecinos para venderlo en un precio más elevado, pero algo más bajo que el precio vigente allí. Entonces los contrabandistas embolsillan la diferencia entre el precio nacional vigente y el precio en el extranjero, monto que ha sido subvencionado por el gobierno. No obstante, se mantiene esta subvención porque los costos políticos de eliminarlo y elevar el precio del combustible a un nivel parecido al precio internacional son demasiados (como se demostró cuando el gobierno intentó hacerlo a fines de 2011). Desconozco el precio del tarwi y si existe un mercado internacional para el mismo. Sí existe para la quinua y como ya mencioné, ha provocado la subida del precio hasta tal punto que el producto es poco accesible para bolivianos de bajos recursos, a la vez que los productores de quinua están viviendo un auge que ha revivido a muchas comunidades del Altiplano Sur que antes estaban casi abandonadas. Interpreto la propuesta de Huguenot como que el gobierno debería comprar quinua en el precio internacional para luego ofrecerlo a la población en un precio más bajo, absorbiendo la diferencia (eso será la subvención). A diferencia del

combustible, la quinua no es una necesidad, pero aún así será de esperar que surgirá un contrabando vendiendo quinua subvencionada a exportadores dentro o fuera del país; y es probable que este sector acapare la mayor cantidad de la quinua ofertada por el gobierno que la población en general y en particular los consumidores de bajos recursos, los supuestos beneficiarios que deberían ‘comer bien’ en base a esta política. Y ¿cuál es la diferencia frente a tantas políticas de subvención de alimentos y otros productos considerados estratégicos o esenciales, aparte de añadir las etiquetas de ‘nutritivos y sanos’, que no eran requeridos antes para demostrar la corrección política de productos como la harina blanca o el arroz?

Entre los ensayos de Colque, teólogo por formación y quien declara de entrada limitarse a ‘los presupuestos teóricos del Vivir Bien’ – es decir, nada práctico – y el de la trabajadora social Huguenot, que sí busca hacerlo operativo pero sin demostrar diferencias efectivas frente al marco general de bienestar precedente, hay dos otros capítulos. Cada uno es interesante en sí, pero resulta tener una relación forzada o sino tangencial con la propuesta del Vivir Bien. La forzada es de Marcelo Argollo, ‘La cultura organizacional y el proceso de construcción de un nuevo paradigma de desarrollo’. Es maravillosamente original en aplicar un enfoque desde la administración de empresas que jamás he visto inmiscuirse con el tema de Vivir Bien; ojalá que por estar enterrada en una publicación totalmente alejada de esa disciplina no quede ignorada (los que compren el libro no lo leerán y a quiénes les hubiera interesado no comprarán este libro). Propone estudiar el Ministerio de Educación entre 2002-2005 y 2006-2009, es decir aún bajo el neoliberalismo y luego bajo el ‘proceso de cambio’ que enarbola el Vivir Bien más la

descolonización, para evaluar qué cambios realmente han ocurrido. De hecho no usa tanto el eslogan Vivir Bien sino habla de 'la constitución de un "nuevo modelo de desarrollo" del país' (Argollo 2013:53). De entrada declara que ésta 'se ve limitada por la escasa transformación de las instituciones públicas' (ibid.). El Vivir Bien figura como 'horizonte de desarrollo' (op.cit.:60) y es despachado en menos de dos páginas concluyendo que 'las aproximaciones conceptuales o teóricas del Vivir Bien son mínimas, por no decir inexistentes' (op.cit.:61). Menciona otros *buzzwords* como 'interculturalidad, intraculturalidad, plurilingüismo ... justicia social, equidad de género y generacional, y equilibrio y armonía con la naturaleza' para concluir que el uso de los mismos es 'superficial, ideológico y circunstancial, y no se constituyen en directrices técnicas e instrumentales para la planeación del proceso de cambio' (op.cit.:72-73).

¿Acaso podría haber una condena más directa de la vacuidad de esta palabrería? El tercer ensayo, 'Vivir bien es vivir sin patrones' de Suzanne Kruijt, menciona que el *ñandereko* guaraní se incluye en las letanías del Vivir Bien, pero ella no encontró 'estudios que vinculen ... Tierra y Territorio con sus perspectivas sobre Vivir Bien (op.cit.:94). Luego contrasta el caso de Caraparí (Tarija), donde algunos guaraníes seguían viviendo bajo patrones y su demanda de TCO, presentada en 2011, no había sido resuelta cuando se redactó el texto, con el de Macharetí (Chuquisaca) que obtuvo el título de TCO en 1996 y pudo ampliar su superficie hasta 2011. 15 comunidades guaraníes comparten esta extensión libre de patrones, y obviamente consideran que su situación ahora es mejor que cuando no eran dueños colectivos de sus tierras. Creo que no sólo para guaraníes '[t]ener que alquilar tierra o casa se percibe

como humillante' (op.cit.:120) cuando hay la posibilidad de conseguir tierra y casa propia. Los datos empíricos de este estudio son válidos, pero no requieren de un marco conceptual supuestamente 'otro' para dar cuenta de ellos.

Pasando a la publicación del PIEB sobre Vivir Bien, también hay datos empíricos válidos, que no requieren ser ni son analizados bajo un esquema fundamentalmente diferente a la ciencia social convencional, en 'San Ignacio de Mojos. Territorios indígenas, la geografía del *Vivir Bien*' de Wilder Molina (2012), ya que esta región es poco conocida en el resto de Bolivia. No entiendo por qué los editores (o quién fuera) hayan optado por Jesús de Machaca como lugar de estudio para representar las Tierras Altas, ya que existe toda una serie de publicaciones sobre este lugar y el capítulo de Rolando Mamani presenta un contenido idealizado y superficial que no contribuye nada a lo ya conocido – cuando existe un buen número de poblaciones rurales en los departamentos andinos de Bolivia que jamás han sido investigados. Las cuatro investigaciones aquí presentadas se iniciaron en 2008 con el apoyo del Ministerio de Planificación, que entonces proponía elaborar 'indicadores' socioeconómicos nuevos para las evaluaciones estatales, en base al Vivir Bien; esfuerzo que pronto se desvaneció de los discursos oficialistas, pero el PIEB logró que las investigaciones llegaran a cumplirse. También intentaron contrarrestar el enfoque ruralista del Vivir Bien con dos investigaciones urbanas, de La Guardia (Santa Cruz) y Jaihuayco (suburbano sur de la ciudad de Cochabamba). Lo que más desvelan es el desfase entre investigadores de clase media y sus investigados/as populares. Se sorprenden que, en La Guardia, 'el trabajo se constituye en el elemento central de la vida de las personas ... es parte de estar vivo y

vivir en sociedad ... de pertenencia, de estima y de autorrealización' (Chirinos 2012:334-5). No sé cómo la profesional que escribió este capítulo concibe su propio trabajo ¿es algo periférico en su vida (tal vez tiene alguien que le mantenga y sólo 'trabaja' de vez en cuando por diversión)? ¿su propio esquema de 'autorrealización' se basa en actividades que no son 'trabajo' y el 'trabajo' sólo tiene importancia tangencial en el mismo? Pero al menos Chirinos enfoca las actividades mundanas de sus informantes. Saaresranta, autora del capítulo sobre Jaihuayco, se explaya sobre la *Chakana* (supuesta 'cruz andina') con sus 'ejes articuladores ... *munay* (querer), *yachay* (saber), *ruway* (hacer) y *atiy* (poder)'. La fuente es 'Leonel Cerruto, miembro del directorio de Centro de Culturas Originarias *Kawsay*' (Saaresranta 2012:462). No creo que sea precisamente representativo de la manera en que las y los habitantes comunes de Jaihuayco conciben lo 'bien' o lo 'mal' de su cotidiano vivir.

Si hay algo rescatable en estos escritos, es que Vivir Bien es No Vivir Solo, mientras conformar una unidad doméstica unipersonal en el Norte es visto como una opción disponible según el gusto de la persona, ni mejor ni peor que vivir en pareja, en pareja con hijos, o incluso con pareja, hijos y algún pariente, o allegado, más (aunque este último es muy infrecuente en el Norte). En parte esto ocurre porque la disponibilidad de electrodomésticos, comida preparada, etc. en el Norte hace factible vivir solo, mientras en Bolivia la combinación de bajos sueldos (no suficientes para cubrir todos los costos de mantener una casa con un solo sueldo) y pocas comodidades domésticas (hay que lavar la ropa a mano, salir a la pesca del camión de gas para proveerse de combustible para cocinar, preparar la comida empezando con alimentos crudos

que tienen que ser pelados, cortados, etc., etc...) hacen que muy pocas personas dispongan siquiera de la opción de vivir solos. Encima de eso viene el sistema de parentesco, que impulsa a que, incluso cuando ganan lo suficiente para vivir solo, los hijos adultos solteros deben seguir en casa de sus padres, ya que casarse y formar una nueva familia es el único motivo aceptable para independizarse (y aún así no siempre se independizan). Esto contrasta con, por ejemplo, el parentesco británico, donde (como comentaba mi director de carrera en la universidad de Londres, siendo él de origen francés) 'piensan que es una vergüenza que sus hijos adultos sigan viviendo con ellos' (sin importar el estado civil de los hijos, se entiende). Son particularidades de cada cultura, sin que exijan un modelo totalmente otro de valores para explicarlas. De hecho, en La Guardia y Jaihuayco, como también en San Ignacio de Mojos (el retrato de Jesús de Machaca no se rebaja a tales niveles mundanos), todos exigen mayor provisión de educación escolar y servicios de salud por parte del Estado para que puedan Vivir Bien. ¿Dónde está la diferencia de fondo con los criterios de bienestar del PNUD o el Banco Mundial?

Si en lo anterior me he explayado mucho sobre el chuño, es porque éste es un producto altamente culturizado y absolutamente típico de - en este caso - las culturas surandinas. A la vez, esto no implica de manera necesaria o automática que su manejo tenga que corresponder a una cosmovisión incompatible con la de los operadores de Burger King. Sus contenidos sí serán distintos pero por eso ¿sus lógicas fundamentales también lo serán? Estas dos publicaciones que intentan ubicar expresiones empíricas del Vivir Bien sólo demuestran que tal discurso no se hace realidad en las prácticas - cuando son

honestas – o sino, insisten en aplicar este marco discursivo como un *a priori* para interpretar sus datos (cuando realmente los tienen). Éste no es un procedimiento correcto en las ciencias sociales, donde se debe acercarse al contexto empírico con un mínimo de preconcepciones (o al menos, tratando de darse cuenta de los preconcepciones que uno inevitablemente tiene y tomar una distancia analítica frente a ellos) y buscar el o los marcos analíticos que emergen de los mismos datos recogidos, antes de encajarlos en el marco conceptual pre-establecido. Este error no es exclusivo para nada de las y los partidarios del Vivir Bien. Estaba difundido, por ejemplo, entre ‘marxistas de manual’ en un pasado no muy lejano. Pero al menos, el materialismo declarado del marxismo les empujaba a enfocar en primer lugar las acciones prácticas (en qué trabajaban, cuánto les pagaban, etc.). El énfasis en lo espiritual (o lo simbólico, en otra clave teórica) en el enfoque de Vivir Bien conduce a descartar de entrada la recolección de datos concretos sobre lo material (qué exactamente producen, cuánto cuesta producir, por cuánto se vende ese producto, etc.) y dirigirse a buscar expresiones verbales de tipo normativo, como las de las informantes de Huguenot sobre qué es Comer Bien – que, de paso, son fáciles de recoger dedicando un tiempo mínimo al trabajo de campo, a diferencia del esfuerzo requerido para conseguir información concreta sobre producción e ingresos reales.

No conozco los motivos por los cuales el presente gobierno haya renunciado a aplicar indicadores de Vivir Bien y – a mi parecer – sólo lo mantiene como discurso incidental. Pienso que, si hubieran elaborado índices de evaluación social y económica totalmente distintos a los convencionales, sus datos del PIB,

‘desarrollo humano’ (etc.) ya no hubieran sido compatibles con los utilizados por entidades financieras internacionales y posibles fuentes de inversión externa y por tanto, se hubiera quedado sin acceso a esos circuitos económicos. Tampoco soy abanderada de la posición según la cual las y los intelectuales debemos dedicarnos a investigar temas ‘útiles’, que darían lugar a ‘propuestas de intervención/políticas públicas’ y dejar de lado temas de mero interés ... bueno ... ¿intelectual? ¿académico? Pero estas investigaciones sobre Vivir Bien, no obstante tener mayor base empírica que las elucubraciones de Javier Medina o Simón Yampara (para mencionar dos cabezas de dicha corriente) no llegan a ser ni lo uno ni lo otro. No hacen propuestas concretas, o si las hacen son indistinguibles de las corrientes ‘desarrollistas’ / ‘occidentales’ (etc.) en el rubro en cuestión; y tampoco muestran un análisis conceptual acertado y novedoso que dará algo para pensar las cosas de otra manera, aunque sin implicaciones prácticas a la vista. Entiendo el disgusto que se puede sentir frente al consumismo rampante (y más aún frente a la postura supina de los gobiernos del Norte con los excesos del sector financiero, que quizás ejemplifica el ‘vivir mejor’ contra el cual se levantan los del Vivir Bien). Pero los recursos académicos en Bolivia, tanto para investigar (con dinero propio o con los pocos fondos disponibles) y para publicar son por demás escuetos. Hay tantos temas concretos poco o mal estudiados que podrían contribuir tanto a las intervenciones y las políticas como al avance conceptual académico. Vivir Bien NO ES UNO DE ELLOS, por mucho que pueda sonar bien y representar un sueño utópico que calienta el corazón (e incluso ser rentable, aunque no tengo datos concretos respecto a eso). Les ruego,

compañeras y compañeros: dense cuenta que éste es un callejón sin salida, y busquen otras perspectivas para comprender los hechos sociales que les preocupan, sean por malos o buenos. Y mientras tanto ¿rechazas las bolsas plásticas en las tiendas

y recibes los productos en tu bolsón, o sino traes una bolsa reutilizada? Hacer eso representa una contribución más seria hacia la salvación del planeta – el supuesto meta del Vivir Bien – que cualquier cantidad de palabrería.