

Una revisión del mito de mandi'ó. Un libro de artista que propone una narración hipertextual sobre nuestra cultura alimentaria desde una crítica a los procesos de deculturación gastronómica.

Ayelén Ledesma

Facultad de Artes, Diseño y Ciencias de la Cultura (FADyCC-UNNE)

Tesina de Licenciatura en Artes Combinadas

Dirección: Lic. Gabriel Iribarne

Fecha: 28 de junio de 2023

Agradecimientos:

A mami, papi, Ezequiel y Sebas por el apoyo y acompañar con tanto amor mis ocurrencias.

A Gabriel Iribarne por su compromiso y respeto en todo el proceso de investigación.

A Nathalie Vergara y Jorge Deniri del Archivo de Corrientes por tanta generosidad.

A Carina Perticone por compartirme su experiencia y saberes como investigadora.

A Adolfo Albán Achinte por compartirme su trabajo de investigación.

A Francisco Gómez “Don Pancho” por acercarme el recetario de Margarita y su diccionario de lengua guaraní.

Índice

Introducción	1
Desarrollo	4
1. El plano de la forma: prácticas editoriales	4
1.1. Libro de artista.....	5
1.2. Instancias de la producción editorial.....	12
1.3. Formato pop up: pliegos, funcionamiento y mecanismos.....	15
1.4. Destinatarios y activación hipertextual (navegabilidad).....	16
1.4.1 Retórica visual.....	17
1.5. El libro de artista <i>pop up</i> carrusel como alternativa.....	19
1.6. Experimentación	20
2. El plano del contenido: cocina y sabores de la actual región NEA	21
2.1. La colonización desde una posición conceptual.....	21
2.2. Deculturación gastronómica.....	23
2.3. Ingredientes regionales.....	24
2.3.1. Ingredientes pre-coloniales en las comunidades guaraníes.....	25
2.4. Colonización y cultura alimentaria de Corrientes	31
2.5. Las recetas regionales.....	37
3. Forma y contenido: hacia un relato alternativo del gusto	42
3.1. La colonización desde un posicionamiento histórico/geográfico.....	42
3.2. Pensamiento decolonial.....	43
3.3. Lógica alternativa. Categorías conceptuales.....	43
3.3.1. Ruina benjaminiana.....	44
3.3.2. Aesthesis decolonial.....	48
3.4. Producción de libro de artista carrusel.....	49
3.4.1. Relato alternativo basado en el mito de mandi'ó.....	49
3.4.2. Ensamblaje de libro <i>pop up</i> carrusel.....	52
3.4.3. Presentación de libro de artista carrusel.....	55
Conclusiones	59
Referencias bibliográficas	62
Anexo	65

Introducción

Este proyecto de investigación en artes tiene como propósito la producción de un libro de artista basado en la cultura alimentaria de la región del NEA, específicamente de la provincia de Corrientes, desde el ensayo de una *aesthesis* decolonial. Inicialmente, se considera que los procesos de colonización en nuestro territorio han implicado el desplazamiento de las tradiciones europeas a nuestro continente, estableciendo categorías raciales que se impusieron sobre lo étnico y cultural, generando un tipo de homogenización.

En este sentido, los pueblos nativos americanos fueron clasificados en función de categorías impuestas por la mirada europea en: indio-negro-blanco. La formación de categorías raciales sirvió para organizar la explotación del sistema de trabajo en la configuración de jerarquías. Siguiendo esta premisa, sería posible afirmar que, si nuestra historia está signada por una clasificación social que en el proceso de conquista jerarquizó a los grupos humanos por raza y género, también es posible pensar que los procesos de dominación colonial incidieron en otros aspectos de nuestra cultura como el campo culinario. Considerando esta premisa, se toma como referencia en primer lugar a la antropóloga Rita Segato en *La crítica de la colonialidad en ocho ensayos* (2013), donde la autora interpreta la perspectiva crítica de la Colonialidad del Poder desarrollada por Aníbal Quijano, quien establece una ruptura en el pensamiento crítico de la historia, la filosofía y las ciencias sociales sobre los procesos de colonización en América. Según Aníbal Quijano, América como entidad geosocial nació a lo largo del siglo XVI conformando una matriz colonial basada en la configuración de las jerarquías sociales, explotación del trabajo y administración política por el surgimiento de los Estados/Nación.

En relación a estudios sobre geopolítica alimentaria, Adolfo Albán Achinte (2010) en su artículo *Comida y colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar* asegura que los procesos de dominación colonial se tradujeron al mundo gastronómico donde se dio una suerte de suplementación, acontecimiento que el autor denominó deculturación gastronómica. De este modo, en este proyecto de producción se concibe que la construcción de recetas tanto escritas como orales, pueden ser pensadas como efecto de poder ya que los procesos de colonización incidieron en los ingredientes, sabores, consumos, preferencias gustativas, funciones sociales, usos y rituales locales.

La huella de los pueblos guaraníes, la influencia de la colonización europea y la migración proveniente de muchas naciones del mundo, principalmente de Europa meridional, fueron conformando una cultura alimentaria basada en relaciones de dominación.

Este contexto llevó a considerar la hipótesis que guía la presente investigación en producción, donde resultaría posible plantear una manera alternativa de intervenir el relato histórico hegemónico recuperando las ruinas del pasado histórico. Esto quiere decir recuperando documentos y testimonios sobre nuestra cultura alimentaria que fueron atravesados por procesos de deculturación gastronómica para intervenirlos y dar lugar a una producción en formato de libro de artista.

Asimismo, la intervención sobre los procesos de dominación del gusto y las cocinas es necesaria como estrategia de experimentación y no puede ser cualquier intervención, sino aquella que nos permitiría acceder a un universo no-colonial, abriendo la posibilidad a lo que podría haber sido como momento previo a las ruinas. En este sentido, lo no-colonial no se definiría como un redescubrimiento del origen, sino más bien en una denuncia u operación sobre los procesos de categorización y representación occidental-colonial del gusto y la gastronomía; ideas que por otro lado, aún siguen muy asociadas a una función biológica y una concepción primitivista de lo alimentario.

Es en este sentido, que, para la realización del libro de artista, rescatamos las corrientes de pensamiento de Walter Mignolo (2010) y Rolando Vázquez (2016), como dos enfoques que abordan el problema de la reproducción de caracteres coloniales en producciones artísticas latinoamericanas. El desafío en este sentido gira alrededor de la posibilidad de realizar una producción que sea representativa de un “algo” no colonial, es decir, sobre la posibilidad de existencia de una experiencia estética latinoamericana.

Vázquez (2016) establece que una *aesthesis* decolonial busca romper con el privilegio del dominio de la visión y de la noción de lo real, para rescatar otras formas de percibir el mundo que tienen otra temporalidad fijada en la memoria. “Rememorar se vuelve muy importante para comprender y percibir el mundo (...) En su dimensión política, la *aesthesis* tiene que ver con el rescate de lo que la modernidad/colonialidad ha silenciado y ha suprimido bajo el dominio de la representación moderna-colonial.” (Vázquez; 2016, p. 80) En este sentido, el artista decolonial propone una nueva mirada sobre el relato y la representación histórica a partir de diferentes

sensaciones percibidas a través de los sentidos. De este modo, este proyecto se propone una nueva mirada sobre el relato y la representación histórica a partir de la producción de un libro de artista que explore y libere diferentes sensaciones percibidas a través de los sentidos del gusto, el olfato y la sensación del tacto, produciendo nuevas maneras de percepción estéticas.

Ahora bien, en tanto que la construcción de un relato histórico se basa en testimonios y datos empíricos, es que es preciso discutir la manera en la cual acostumbramos a producir dichos relatos, la forma en la cual construimos y pensamos nuestra historia. Más allá de discutir la verdad del dato histórico, esta producción se propone revelar el carácter afectivo de la historia a partir del descubrimiento de una sensibilidad gastronómica perdida en la memoria.

Para ello, se propone dividir el abordaje de los temas en tres grandes partes, una primera vinculada al libro de artista como práctica editorial híbrida, sus antecedentes, aspectos formales y argumentos de una estructura narrativa hipertextual; una segunda, en la cual se abordará el problema de la deculturación gastronómica en el contexto de la colonización del continente y una tercera donde se integren forma y contenido, es decir, producir un libro de artista con un relato alternativo de nuestra cultura alimentaria. El formato de libro de artista elegido para este trabajo de tesina será el de carrusel con elementos *pop up* porque permite desplegar en su interior figuras tridimensionales de papel que puedan vincular diversos significados a través de la apertura de viñetas y solapas en función del movimiento.

Desarrollo

1. EL PLANO DE LA FORMA: PRÁCTICAS EDITORIALES

Este proyecto de investigación *en artes* implica la producción de un libro de artista en formato carrusel y por este motivo es necesario advertir que en el mundo editorial existen términos, enunciados y conceptos que están inmersos en tradiciones históricas y por lo tanto expresan sentidos específicos que los constituyen. Se consideraron producciones de diversa índole como proyectos de tesis, artículos, revistas sobre libro de artista y, por otro lado, el referenciamiento de obras de arte que sirvieron como antecedentes y son aportes significativos para elaborar este primer capítulo. El sentido de incorporar estas prácticas y conocimientos permiten justificar aún mejor el formato de elección del libro y hacer más eficaz su producción.

La editora Natalia Silberleib (2021) afirma que la práctica editorial es un lenguaje que implica procesos conscientes de creación, selección, escritura y diseño con el fin de publicar un libro. El campo editorial supone una mediación entre creadores y destinatarios. Las prácticas de edición pueden ser puras e híbridas, y pueden estar mediadas y coordinadas por editores, artistas, curadores, galeristas y gestores culturales. Entre las prácticas editoriales “puras” se incluye la edición de libros de arte, publicaciones de museos como catálogos, boletines, guías, materiales educativos, monográficos, folletos y la edición de pared como los textos curatoriales y textos de sala. Las prácticas editoriales híbridas son aquellas de orden artístico y editorial porque ambos lenguajes interactúan de modo creativo y artístico. De este modo, no son solamente publicaciones sino que también son obras de arte. Según Silberleib (2021) enumerar y clasificar estos formatos de obra siempre será una tarea incompleta ya que es un campo en constante experimentación, evolución y cambio. Por lo tanto, los formatos más habituales son: libro de artista, libro como espacio expositivo, libro como performance, libro objeto, libro de instrucciones, libro como museo: el libro como espacio o soporte expositivo, fotolibro, poesía visual y concreta. En palabras de la investigadora:

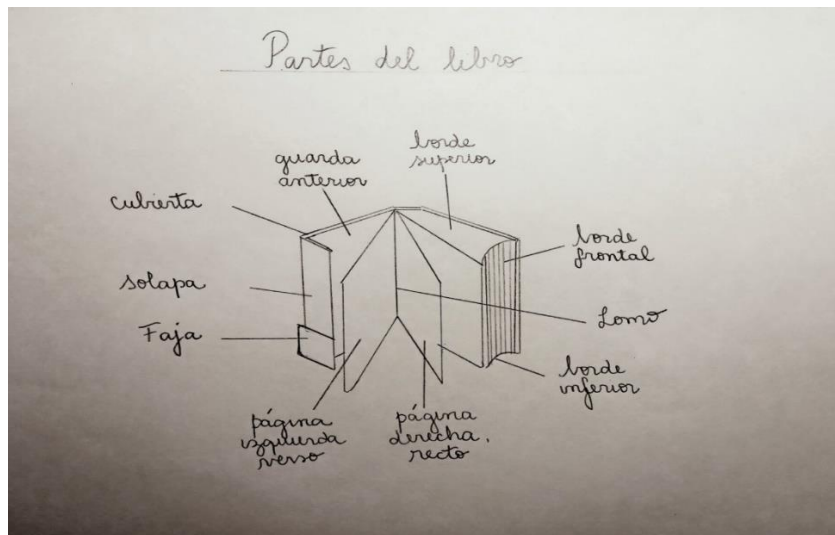
“Las prácticas editoriales ofrecen a las artes contemporáneas, elementos, métodos y conceptos que hacen que las mismas se conviertan en parte constitutiva del campo y no un mero soporte o medio de comunicación del arte. Producen de este modo una especie

de campo editorial híbrido que se retroalimenta de la edición y de las artes al mismo tiempo.” (Silberleib, 2021, p.2)

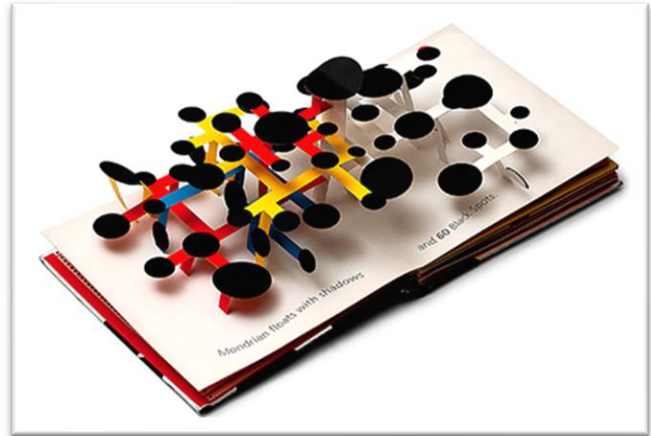
1.1. Libro de artista

En todo libro forma y contenido son indisolubles. El objetivo de esta tesina es realizar un libro de artista analógico o artesanal, para lo cual recurriremos al desarrollo de una práctica editorial híbrida común en el campo de las artes. Estas se diferencian de las prácticas convencionales porque los libros pueden adoptar diversos formatos de acuerdo a sus conceptos, materialidad y su fin es expresivo. Esto necesariamente implica un conocimiento sobre los aspectos más clásicos que hacen a la edición de un libro para poder incluir los aspectos experimentales y artísticos.

En su plano formal, los libros están constituidos por partes físicas: tapa, cubierta o portada, contratapa, solapas, lomo, sobrecubierta, faja, guardas y tripas. Y en relación a estos elementos se pueden utilizar diferentes tipos de cartones, papeles, impresión, encuadernación, cortes y refilados, colores, sectorizados y troqueles. Todos aquellos elementos como textos y paratextos constituyen el plano del contenido. Estos son: hojas de cortesía o respeto, anteportada, portada interna, páginas de crédito, dedicatoria, prólogo, prefacio, introducción, cuerpo, sumario, índice, anexo, bibliografía y colofón. En la edición y publicación de libros de artista se integra forma, contenido, idea y existen muchos casos en producción e investigación donde se describe un modo parecido de hacer o acercamiento a los ejes temáticos de esta tesina en producción.



En la recopilación de producciones e investigaciones previas y recientes sobre el tema se pudo observar el estado del libro de artista en el campo del arte contemporáneo. Así fue que se encontraron proyectos vinculados a diversos contenidos y modos de producir el mismo en sus diferentes formas hipertextuales y mecanismos *pop up*¹. El artista norteamericano David Carter editó varios libros de artista *pop up* entre los que se encuentran: “Un punto rojo” (2005) y “600 puntos negros” (2007). Al desplegarse, podemos ver figuras arquitectónicas de papel de diversos colores y formas geométricas que contienen muchos puntos negros. Carter nos desafía a contar los puntos ya que el libro contiene mecanismos de papel únicos diseñados por el artista. Por otro lado, no sólo incluye un proceso de activación por parte de lxs espectadores a través de la vista, sino también a través del sentido del tacto al interactuar con los puntos negros escondidos debajo de algunas solapas. En este caso el artista hace uso de las tiras completas como mecanismo *pop up*, esto hace que cada punto o nodo de información se acerque a nosotrxs al momento de abrir el libro. El artista acerca el contenido al lector y lo hace más accesible en su lectura a través de la vista y el tacto.



Nota. Adaptado de 600 Spots: A Pop-Up Book for Children of All Ages de David Carter, 2007, [fotografía](www.whiteboardjournal.com/focus/ideas/visual-treats/)

La artista/investigadora María Cristina Galli (2015) construyó un libro de artista en el marco de su tesis doctoral. La autora entiende su libro de artista desde la construcción de una secuencia narrativa irregular como un espacio abierto de interacción donde el lector pueda ampliar las posibilidades de su actividad cognitiva. La publicación se compone de ilustraciones, gráficos y textos. El trabajo indaga sobre la palabra anatomía como metáfora de análisis, investigación, clasificación y descripción en el plano de la visualidad. Según la artista, la noción de anatomía permite seccionar y separar la integridad conocida de un cuerpo y romper los lazos con la superficie de la representación, con el objetivo de explorar un lugar más profundo. Esto supone una manera particular de enfrentar el proceso artístico por parte de la artista. Si bien su proyecto se enfoca en una producción visual, la acción metodológica de seccionar y desmontar

¹ Figura de papel que emerge de una superficie bidimensional

es análoga a la línea metodológica de este proyecto, no así la metáfora biologicista de lo anatómico.

Con respecto a formatos de libros de artista hipertextuales, “The Road is Wider than Long (1939) es la obra del artista inglés Roland Penrose. Este libro cuenta con una secuencia narrativa polisemiótica. Los textos se articulan con las imágenes y producen una lectura hipertextual. Siguiendo la secuencialidad polisemiótica “Of celebration of morning: A polysemiotic fiction” (1980) es una obra del artista norteamericano Dick Higgins (1980) donde es más evidente la secuencia narrativa múltiple. *Cien mil millones de poemas* del escritor francés



Nota. Adaptado de *Cien mil millones de poemas* por Raymond Queneau, [fotografía] 1961, Universo Abierto, (www.universoabierto.org)

Raymond Queneau (1961) es un libro-objeto de poesía combinatoria donde lxs lectores tienen la posibilidad de elegir los versos que desean leer escogiendo las tiras de papel adecuadas y así componer su propio soneto. El poeta escribió diez sonetos que se imprimieron sobre diez páginas (uno por página) y luego recortó las líneas textuales en tiras, los catorce versos de cada uno de los diez poemas. De esta manera, lxs lectores abren el libro y deciden cómo combinar los versos en tiras de papel. El primer verso del

soneto uno puede ser sustituido por el verso uno de cualquiera de los sonetos dos al diez. Las obras y las investigaciones mencionadas anteriormente incluyen un amplio abanico de medios, formatos y características estéticas propias. Varios de lxs artistas antes mencionados pertenecen a la corriente del arte conceptual, por lo tanto, la indagación en la producción en sus aspectos formales afecta directamente el contenido del libro y viceversa. Por otro lado, la cooperativa Eloisa Cartonera (2003) idearon un proceso editorial basado en el cartón como aspecto formal. Editan libros hechos de cartones reciclados basados en la literatura de Dalia Rosetti, Rodolfo Walsh, Washiton Cucurto, Ricardo Piglia, Nestor Perlongher, Leonidas Lamborghini, Ramón Paz, Haroldo de Campos. Esta cooperativa se considera un espacio abierto formado por un grupo de personas que se juntan para trabajar desde el cooperativismo y la autogestión. Para realizar los libros cartoneros les compran el cartón a lxs cartonexs, los seleccionan, los cortan y pintan, y

adosan el cuerpo de texto impreso. En este caso el cartón no sólo opera como parte física y formal, es material de reciclaje que plantea otras formas alternativas de hacer un libro con algo ya existente sin la necesidad de que los costos de pre-edición, edición, producción y circulación sean excesivos. Y por esto, no deje de ser un producto cultural que implica esfuerzo y voluntad.

De apariencia algunos libros de artista parecen un libro cualquiera con todos los aspectos formales que los constituyen, porque las indagaciones y las críticas van dirigidas al plano del contenido. En este proyecto el contenido son los datos referidos a los ingredientes y las recetas, y en la lectura de las mismos podemos identificar sus sentidos: personas, ingredientes, porciones, cantidades, procesos, técnicas, contexto, perspectiva de género, ilustraciones, fotografías, quien o quienes escriben esta receta y a quienes, para qué tipo de lectores/cocinerxs está dirigido. En este sentido, el problema de posicionalidad: quien decide hacer este recetario, cuando, por qué y a qué audiencia va dirigido. Considerando las convenciones editoriales de publicación desde una empresa o la academia, se tiene presente que no cualquier persona puede publicar un libro porque realizarlo implica un lugar de privilegio. Y por privilegio se considera al conjunto de relaciones sociales y de intereses en común que se dan en un ámbito a través de un proceso meritario. En este sentido, pude acceder como alumna a la educación de una universidad pública donde adquirí conocimientos académicos para finalmente realizar en el marco de mi tesina de grado un ensayo de publicación en formato de libro de artista. Este sería el caso de todas las publicaciones que salen del ámbito académico y editorial. En cambio, hay proyectos de recetarios que desde sus diseños y lógicas ya son resistencias culturales por la participación de varias personas/agentes: académicos, editores, artistas, cocinerxs, familias que a voluntad y esfuerzo logran concretarlos.

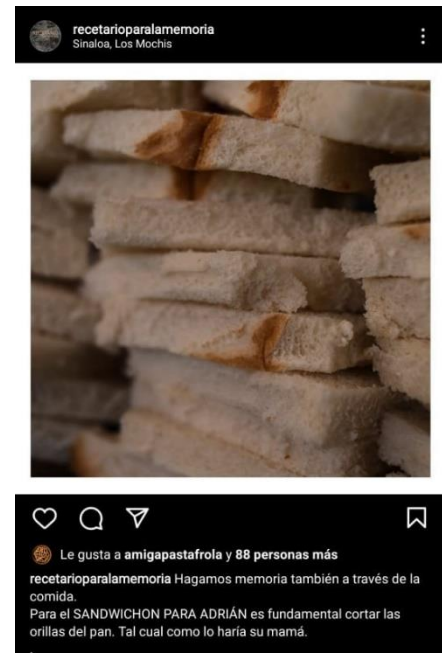
Recetario para la memoria de Zahara Gómez y Las Rastreadoras del Fuerte, se trata de un proyecto colaborativo y editorial de tipo fotográfico, gastronómico y social. En este caso no se trata de un libro de artista, sino que es un recetario o libro de instrucciones. Este libro reúne las recetas favoritas de los familiares desaparecidos de Las Rastreadoras a quienes buscan desde el 2014 hasta la fecha. Además, el libro contiene una serie de textos relacionados con los casos de desaparición forzada en México. El libro se vende en formato analógico y digital desde su sitio web oficial. En palabras de Zahara Gómez: “El Recetario para la memoria es un homenaje para aquellxs que ya no están y para quienes aún resistimos al olvido. Es un libro para aprender

recetas nuevas, para convertir lo individual en colectivo, para alimentar nuestra memoria y nutrirnos de resistencia.”² Este antecedente supone la idea de reponer lo olvidado y evocar el recuerdo de una comida compartida nos lleva a la construcción de otra narración, de otro recetario. A los familiares se les recuerda de manera respetuosa a través de una receta.

Una receta del libro es el *El Sandwichón para Adrián* que se prepara con pan de molde y en este caso este ingrediente adquiere relevancia. Todxs sabemos que el pan de molde es un pan comercial y accesible en cuestiones de tiempo, preparación y a veces costos. Pero este es el ingrediente que le gusta por preferencia a esa persona, un sándwich con rodajas de este pan sin sus bordes u *orillas* y no otro. Y representa en la receta el ingrediente por el cual deberíamos pensar en los prejuicios que nos indican cuales son los ingredientes más indicados para realizar mejor una preparación y cuáles no. Ideas que divulgan la mayoría de las veces las escuelas de cocina y sus publicaciones de recetas.

Otro proyecto que busca recordar a aquellas personas olvidadas por el sistema y a veces por sus familias es *Lo crudo, lo cocido y lo finamente picado. Sabores y sinsabores de las mujeres en prisión. Recetario canero* de las presas de Santa Martha Acatitla y *Mujeres en espiral* de la UNAM de 2019. Estas mujeres están atravesadas por situaciones de comensalidad bajo vigilancia, por lo tanto, no es lo mismo comer en un contexto de encierro que fuera de este. Es un registro de memorias que reúne imágenes y olores articulados en recetas como dispositivos de denuncia y testimonio. Representa sobre todo un archivo, *archiva*, de condiciones, demandas y reclamos desde un posicionamiento como mujeres presas, pero también cuidadoras y atrapadas en sistemas que las restringían, aún antes de entrar en prisión. Las recetas encarnan numerosas metáforas de situaciones de protesta dentro y fuera de la cárcel desde una perspectiva feminista.

Por otro lado, este recetario señala la importancia de una alimentación digna en contextos de encierro. Si bien son mujeres que han cometido delitos, tener derecho a una buena



Nota. Adaptado de *El Sandwichón para Adrián*, 2022,
@recetarioparalamemoria

² Texto extraído del sitio zaharagomez.com

alimentación que satisfaga su hambre y nutra sus cuerpos. Así como también se considera que compartir un plato de comida saludable extiende las relaciones sociales y simboliza experiencias emocionales.

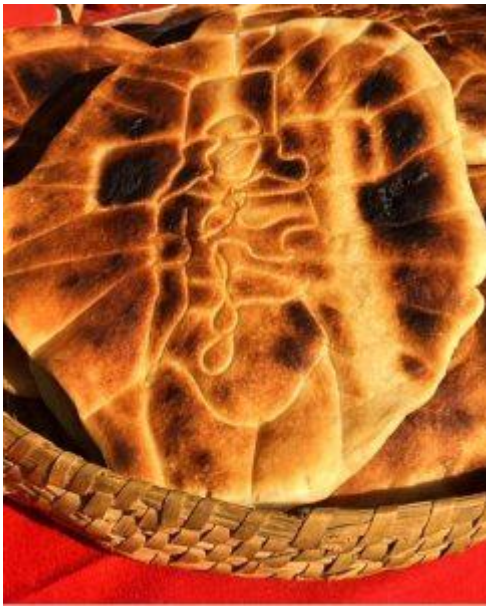
Desde un punto de vista lúdico y creativo en el uso del lenguaje, Alejandra Arévalo (2022) realizó varios recetarios en el marco de su proyecto editorial *Sputnik libros*. Estas publicaciones son revistas y fanzines donde la artista narra sus recetas favoritas desde un lenguaje ameno y accesible para todo tipo de lector/a. El diseño editorial muestra anotaciones a mano en tiempos cortos y largos como muchas veces anotamos una receta en cualquier papel. También tachaduras, borrones, frases como: “Comida que sabe a mi casa en Monterrey” desde una escritura sencilla referenciando elementos y utensilios para cocinar a los que todos podemos acceder y tener en casa.

Monica Leyva (2019) junto a un colectivo de personas hizo *Antología de Recetas. Cadena Alimenticia*. Esta publicación es un fanzine de publicación periódica y acción colectiva. En una misma línea, la autora propone un recetario que tiene implícita la parte creativa del juego en la lectura y nos hace pensar cómo las artes pueden recordar temas y generar reflexión crítica. Según la autora, las recetas también pueden ser herramientas de denuncia sobre algunos temas que producen violencia como las grandes industrias alimenticias.

Como proyecto regional y cultural dedicado a revalorizar, promocionar y comercializar las comidas de Corrientes y nuestra región se encuentra la Red de Cocineros del Iberá³ coordinado por Estefanía Cutro y Gisella Medina. Esta red está formada por cocinerxs localizados en la zona del Parque Iberá en la Provincia de Corrientes. Cuentan con el apoyo del Ministerio de Turismo, Comité Iberá y el Instituto de Cultura del gobierno provincial, y a nivel nacional con el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Existe una variedad gastronómica según cada localidad correntina: En Concepción el *mbaipy* y pastelitos de quesos criollo, asados a la estaca y butifarras. En San Miguel *mbutucá* en chala, kiveve, dulces y postres con frutos de la zona. En Caa Catí el chipá de almidón artesanal, empanadas de búfalo, *mbejú* y dulces regionales. En Loreto: carnes a la olla o *so’o chirirí*, alfajores con frutos de monte y guisados criollos. En Ituzaingó: empanadas de pescado, pescado frescos fritos con limón,

³ Información extraída del sitio: <https://parqueibera.gob.ar/experiencia/gastronomia/>

empanadas de charque, sopa paraguaya. En Isla Apipé guiso tropero, pescados y chipá. En Pellegrini corderos, estofados de cordero, dulces regionales de naranjas, frutos de temporada y budines de yerba mate. En Chavarría *mbaipy* de harina de trigo y corderos en sus diferentes preparaciones. Y por último en Mburucuyá *chipá mbocá*, *mbutucá*, rosquetes, chicharrón trenzado y *anguyá*. La red participa en fiestas, festivales y ferias a nivel provincial y nacional. En el 2022 Estefanía Cutro compiló y editó el libro *Cocina Correntina* de Aurelio Schinini Cacace con la colaboración de Gisella Medina en la revisión de recetas. Este recetario es relevante porque es una compilación de las recetas con productos regionales que se pueden conseguir actualmente en la provincia de Corrientes. Por otro lado, este recetario amplía el desarrollo de la cultura alimentaria de Corrientes en el segundo capítulo y aporta la mayoría de recetas para el trabajo de producción.



Nota. Adaptado de Performance “Torta parrilla Gauchito” de Blas Aparecido, 2021, Galería de las promesas @galeriadelaspromesas

Fuera del campo editorial, pero siguiendo la idea de comensalidad, el artista correntino Blas Aparecido realizó una acción performática denominada “*Torta parrilla Gauchito*” (2021) en la capital de Corrientes el día de la conmemoración al santo popular. El artista construyó una parrilla de alambre galvanizado con la silueta del Gauchito Gil en el medio de la rejilla para que su figura se grille a través de la cocción. Las tortas se servían en una canastita como ofrenda para un altar al santo popular, obra previamente producida por el artista, y puesta en la escena de la acción performática.

Según comentarios del artista, la idea fue justamente reivindicar la aparición del Gauchito Gil emulando la aparición de Jesús en las tostadas, como imágenes conocidas en las redes sociales a través de memes. En este recurso de apropiación, el artista recurre a otra imagen que no es su propia representación para argumentar su discurso utilizando el recurso retórico del préstamo, y por otro lado, hace utilización de la cita en la acción de tostar, lo que nos puede recordar a la corriente del *eat art*, específicamente el *toast art* en las artes. Por último, cita una de sus obras previas *Un altar del Gauchito Gil* para reafirmar su devoción hacia el santo popular.

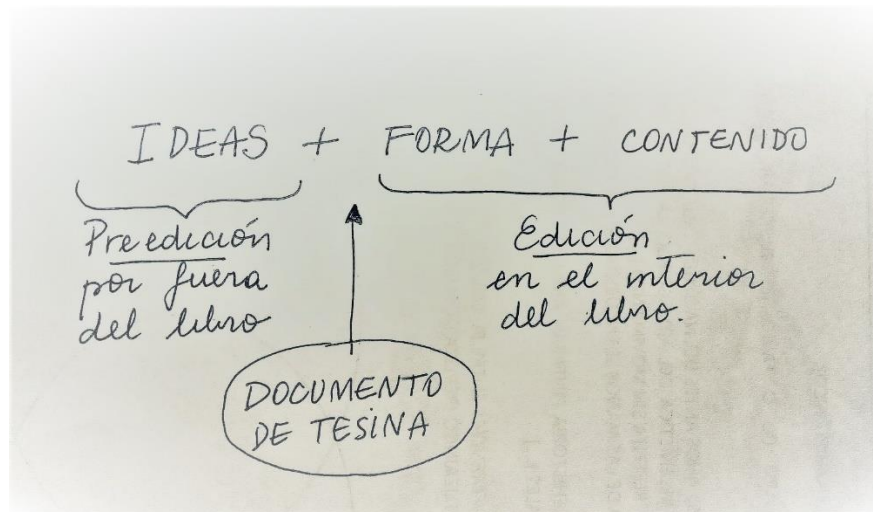
La comensalidad tiene un lugar relevante en todo tipo de prácticas devocionales en la cultura vernacular de la región. Aun así, el tema de la representación visual en las artes sigue siendo predominante en obras que también podrían incluir los demás sentidos: tacto, gusto, olfato y audición como otros que experimenten la obra, tanto en sus formas de ejecución como en sus registros. La *Torta Parrilla Gauchito* de Blas Aparecido, resignificó las prácticas de comensalidad respecto a la devoción al santo popular, produciendo una variación de representación en una torta parrilla como soporte.

1.2. Instancias de la producción editorial

En la producción editorial, Silberleib (2021) afirma que todo proceso editorial consta de tres instancias: preedición, edición y producción gráfica previa a su publicación y circulación. En el *proceso de pre-edición* del proyecto es donde se inicia el proceso de investigación para saber cuál sería el plano de contenido del libro, haciendo una lectura y análisis del material teórico para desarrollar una investigación del tema. En este caso, se pudo acceder al material digital disponible con referencias gastronómicas regionales del Archivo Histórico de la Provincia de Corrientes- También se consultaron publicaciones de Instagram de la Red de Cocineros del Iberá. Del mismo modo, textos referentes sobre historia de la comida por la antropóloga Patricia Aguirre, sobre gastronomía de la región por la antropóloga paraguaya Margarita Miró Ibars y del cocinero correntino Juan E. Maidana. Estas referencias aportan testimonios, datos empíricos y textos académicos que serán interpretados y desarrollarlos en los siguientes capítulos de este trabajo de investigación en producción.

Siguiendo el proceso de pre-edición, se plantea definir cuáles serían las estrategias conceptuales del libro de artista, estableciendo cuáles operarían por fuera y por dentro del libro. En concreto, por fuera del libro, nos referimos a las ideas que corresponden a un proceso intelectual en la instancia de preedición por parte de la tesista/editora. Se piensa en los elementos que corresponderían al género editorial del libro de artista, cuáles de estos integran el plano la forma y cuales el plano del contenido. Si nos referimos al plano formal, es necesario saber cuáles van a ser las partes del libro de artista, si se va a parecer a un libro convencional o si va a tener elementos más interactivos y experimentales. Por este motivo, es imprescindible entender el lenguaje editorial para saber en dónde ubicar la información que corresponde al plano del contenido. De este modo, se inicia el proceso de investigación sobre las categorías conceptuales

y temas de la tesina, donde se selecciona, analiza, describe y recorta la información. Luego se escribe el documento de tesina trabajando al mismo tiempo en la edición del libro e integrar forma y contenido en su interior.



Específicamente, por fuera del libro este proceso de investigación con enfoque metodológico cualitativo, se propone desde una perspectiva hermenéutica valerse de la noción Benjaminiana de ruina. Esta noción alegoriza una posición política ante el devenir histórico, por lo tanto, sirve como una manera narrativa de entender y tratar el acontecimiento histórico por fuera del libro. Se recupera material de archivo sobre el cual se interviene mediante la producción artística. En este sentido, al concepto de ruina Benjaminiano se lo considera como una manera particular de comprender la historia para que funcione en un nivel operativo en la relación tesista/editora – libro de artista. Esta tesina no pretende ahondar en todo el pensamiento de Walter Benjamin, sino precisamente exponer una operación conceptual que el autor realiza. Así como la noción de ruina es alegoría en el arte pictórico, también podemos considerar a la misma como un insumo para otros tipos de experiencias artísticas/poéticas como la *aesthesis* decolonial.

En el plano del contenido del libro, otro criterio editorial relevante será el de seleccionar los datos sobre los ingredientes y recetas necesarios, para aplicar sobre los mismos la noción de ruina Benjaminiana e intervenirlos. Lo más seguro es que esta revisión sobre la cocina regional deje al descubierto que las distintas preparaciones culinarias fueron afectadas por procesos de elaboración y utensilios consecuentes de la colonialidad del gusto en la región. Teniendo en

cuenta que esta diversidad de datos sobre los ingredientes y la comida son históricos y muchos de ellos testimonios que están atravesados por procesos de colonización y, por lo tanto, son parte de la deculturación gastronómica, sería necesario su intervención y experimentación con el objetivo de lograr una expresión de la decolonización del gusto como propuesta culinaria narrativa alternativa a la que hemos heredado en nuestra tradición. De esta manera quedaría definido el contenido visual y textual del libro, y se podrían empezar a definir algunos elementos del plano de la forma en los cuales se distingue el formato, papel, gramaje, diseño, concepto gráfico, maridajes tipográficos y la relación entre texto-imagen.

Una vez resuelta la etapa de pre-edición con la investigación del contenido y la forma que va a adoptar el libro, se empieza a definir cuáles van a ser los elementos paratextuales que rodean al texto de libro como ser: encuadernación en formato códex, tapa, título y tipografía, tipo de papel, faja, sobrecubierta, páginas preliminares, portadas, mapas, ilustraciones, gráficos, bocetos, citación al pie de página, páginas finales, líneas, índices. A su vez, establecer cuál sería el relato visual en el anclaje de los gráficos por medio del relato hipertextual. Se busca integrar escritura, gráficos y bocetos a través de una estructura narrativa hipertextual como estrategia editorial narrativa. Se plantea utilizar los recursos retóricos: metonimia, proliferación y elipsis. La figura de la metonimia se emplea en el cambio de denominación de las palabras, la proliferación como la progresión metonímica de esas palabras a través de la construcción de textos y la elipsis como mecanismo que elimina las palabras y hace que el lector pueda intervenir en los textos del libro de manera hipertextual en un proceso de activación. Para utilizar el recurso de la metonimia, se sustituirá significantes por otros que guarden relación de contigüidad, la proliferación aparece cuando estos nuevos significantes se van relacionando entre sí y establecen conexiones que dan lugar a múltiples sentidos.

La tercera instancia consiste en la producción gráfica donde se planea realizar varias pruebas hasta lograr la pieza requerida. Esto significaría realizar los *pop ups* o viñetas de papel con regla, lápiz, trincheta y mis manos. Estas figuras de papel tridimensionales se desplegarían cuando el lector abra el libro. El sentido de estas viñetas es el de funcionar como hipervínculos que comunican otros significados sobre conceptos investigados e ideas del plano de mi imaginación. Es decir, en un proceso de activación, la narración hipertextual admite activar un

tipo de lectura polisemiótica que se propone jugar con los sentidos, los significados de los *pop ups* y la escritura.

1.3.Formato pop up: pliegos, funcionamiento y mecanismos

El *pop-up* es un término que se utiliza para describir cualquier libro, tarjeta u objeto que contiene figuras tridimensionales de papel en su interior. Estas estructuras y mecanismos se esconden entre planos bidimensionales desplegando efectos de movimiento y profundidad en la mirada del lector a través de la energía cinética. Como se mencionó en la introducción, este formato podría aportar un método de aprendizaje sobre un tema específico a través de una producción artística. Esto quiere decir que podemos aprender del tema aplicando una lectura diferente por pliegues de papel y navegación hipertextual, desafiando el modelo de lectura secuencial de los libros tradicionales. En esta edición, lo particular del libro de artista artesanal en formato pop up es su efecto sorpresa que podría suscitar algún tipo de emoción en lxs lectores. El *pop up* o pliegue de papel sale al encuentro con el lector sólo si este lo elige para saber que contiene. En esta producción, se considerará que el oficio de hacer libros intercambia conocimientos matemáticos, físicos y mecánicos de los plegados y recortes de papel, aspectos que serán un desafío de ingenio en los ensamblajes con el contenido.

En este proyecto tanto el plegado entre las piezas y el plegado hacia las hojas base serán realizados a mano. Generalmente, los materiales que se utilizan para el armado de los *pop ups* son: papeles de alto gramaje entre 160 y 180, ya que estos pueden soportar la fuerza de apertura y hacer que las estructuras creadas soporten los dobleces. También se pueden utilizar cartulinas de mayor gramaje para realizar otros mecanismos como lengüetas interactivas. Otros elementos que permiten efectos interesantes son las hojas del calco y los acetatos. Es necesario una plancha de corte porque esta nos ayuda a proteger nuestras mesas de cortes y rayaduras, además vienen con una cuadrícula en centímetros que sirven como guía cada vez que nosotrxs queramos hacer cortes con medidas específicas. Otro elemento fundamental es el pegamento que puede ser en barra para no mojar el papel. Son recomendables aquellos de resina sintética que a diferencia del pegamento líquido normal este seca rápido, es duradero, transparente y no arruina el papel. Por lo demás son fundamentales una tijera, *cutter* o trincheta, regla de metal, lápiz y borrador. En casos que haya que calar formas sería necesario filos de precisión y compás.

Duncan Birmingham (2006) en su libro *Pop up: A manual of paper mechanisms* propone un listado y demostración de mecanismos *pop ups* entre los que se encuentran: pliegues en V, paralelogramos, combinaciones entre estos y extensiones derivadas de estos mecanismos. Los pliegues en V son piezas de papel dobladas en dos partes y van unidas a la página en ángulo formando una “V” con el vértice adosado al centro de la doble página. Estos pliegues pueden ser simétricos o asimétricos con respecto a la página. Es el mecanismo más frecuente y utilizado en los libros *pop up*. Dentro esta categoría, están los pliegues simples en “v”, pliegues en “v” con dirección frontal, pliegues con adición de cortes, pliegues con proyecciones, y también picos, narices y bocas. (ver anexo 1). Los pliegues en “V” también pueden modificarse y crearse *pop ups* como mandíbulas, figuras esculpidas y que el pliegue en “V” pueda estar pegado lejos de la columna vertebral. (ver anexo 1). De este modo también puede haber múltiples pliegues en “V” sobre pliegues en “V” y pliegues “M” (ver anexo 1). Por contraste, los pliegues también pueden ser asimétricos y generar figuras como bocas y picos, planos inclinados asimétricos y extensiones asimétricas. (ver anexo 1) Otra figura que se puede lograr es el paralelogramo. Se trata de un cuadrilátero cuyos lados opuestos tienen la misma distancia. Este pliegue se obtiene a partir de dos cortes de la misma longitud para luego hacer los dobleces y extender la figura tridimensional. Existen el paralelogramo de base, paralelogramos múltiples, paralelogramos cortados de la base y soportes de paralelogramos. (ver anexo 1). Por otro lado, también se pueden combinar ambos mecanismos, los paralelogramos pueden elevar los pliegues en V, hacer pliegues en zig-zag, ventanilla y lograr una pirámide emergente. (ver anexo 1). A partir de estas combinaciones de mecanismos se pueden lograr muchísimas formas, extensiones y mecanismos diversos.

1.4. Destinatarios y activación hipertextual (navegabilidad)

La elección del *pop up*, tiene como uno de sus objetivos plantear la posibilidad de una forma de lectura o activación no convencional: la hipertextualidad. Este tipo de narración nos abre posibilidades para estructurar la información de manera multisequencial como alternativa a la narración lineal. El hipertexto es multilineal porque produce asociaciones semánticas. El lector elige qué ruta seguir, en qué momento regresar o finalizar su recorrido de lectura.

En un texto clásico de narración lineal pasamos de A a B haciendo un recorrido cronológico, en cambio, en la narración hipertextual podemos pasar de A a D sin tener que pasar

por B y C necesariamente. El hipertexto es multimedia porque puede conectar al texto con elementos de otros medios como gráficos, ilustraciones, imágenes, recursos sonoros o audiovisuales. De este modo, la conexión hipertextual de los diferentes textos puede producir asociaciones semánticas evocando significados y conocimientos a partir de recuerdos en la mente de las personas lectoras. Lxs lectorxs guían sus propias lecturas a través de las asociaciones dadas por cómo se conectan con las unidades de información. En un plano formal, estas asociaciones se generan través de los nodos y los enlaces. El nodo es la unidad de información y el enlace es la conexión que se establece entre nodos generando una estructura.

La lógica hipertextual no presenta los acontecimientos de manera secuencial, sino como conexiones móviles. Gerard Genette (1989) define que el texto es objeto de la transtextualidad porque es todo lo que pone al texto en relación visible o secreta con otros textos. El autor desarrolla cinco tipos de relaciones transtextuales: intertextualidad, paratexto, metatexto, hipertexto y architexto. Genette define al hipertexto como “toda relación que une un texto B (hipertexto) a un texto anterior A (hipotexto) en el que se injerta de una manera que no es la del comentario” (1989, p. 14). El autor llama hipertexto a un texto derivado de un texto anterior por transformación simple o por transformación indirecta a través de la imitación. En S/Z, Roland Barthes (2009) describe un tipo de texto que se asemeja a la construcción hipertextual donde abundan las redes que actúan entre sí sin clasificación jerárquica, según el autor se trata de un entramado de significantes y no una estructura de significados, no tiene principio pero sí diversas vías de acceso sin que ninguna de ellas pueda calificarse de principal; los códigos que moviliza se extienden *hasta donde alcance la vista*. Genette (1989) establece que el hipertexto es una clase de obra que engloba en su totalidad ciertos géneros canónicos (aunque menores) como el pastiche, la parodia, el travestimiento, y que a su vez atraviesa los otros tipos de relaciones transtextuales. A fin de construir un libro de artista basado en una estructura narrativa hipertextual, se plantea utilizar figuras retóricas que funcionen por sustitución y supresión a través del anclaje entre viñetas de papel o *pop ups* y la escritura sobre las mismas.

1.4.1. Retórica visual

Realizar un libro de artista no significa realizar un libro de literatura, aún así se pueden tomar elementos de la literatura como formas de escritura. Cuando se piensa en un libro de

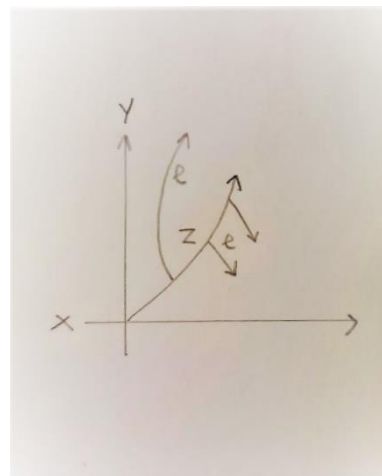
artista se considera el gesto editorial, y por este motivo es necesario entender el lenguaje editorial para saber cómo se ubica la información.

Lxs editores aprenden a leer pensando en el lector que les está leyendo y por esto recurren al chequeo de datos. Esto significa que el trabajo del editor se enfoca principalmente en el establecimiento del orden y ubicación de los datos según el relato visual. En este sentido, la retórica visual es un procedimiento de creación de significado que proviene del mundo de la literatura y se desarrolla en las artes visuales. El trabajo editorial que se propone en nuestro caso, es la construcción de un relato que incluya ciertas figuras retóricas particulares, afines con la investigación de la tesina y la estructura narrativa hipertextual dentro del libro; por lo tanto estas serían la metonimia, proliferación y elipsis.

En *Diccionario de términos filológicos* Fernando Lázaro Carreter (1971) afirma que la metonimia consiste en designar una cosa con el nombre de otra, en la cual se establecen las siguientes relaciones: causa a efecto, continente a contenido, lugar de procedencia a cosa que de allí procede, materia a objeto, de lo abstracto a lo concreto, y de lo genérico a lo específico. En la metonimia la sustitución se realiza según un criterio de contigüidad, es decir cuando la relación entre los conceptos fuente y diana es física en algún punto.

El mecanismo de la proliferación se toma del poeta neobarroco Severo Sarduy (2011), este recurso consiste en anular el significante de un significado. No se trata de reemplazarlo por otro, por distante que éste se encuentre del primero, sino por una cadena de significantes que progresa metonímicamente y termina circunscribiendo al significante ausente, trazando una órbita alrededor de él, a lo que el autor llama lectura radial. El tercer recurso elegido es la elipsis que consiste en la eliminación explícita de algún elemento de la representación visual, cuya ausencia transforma el significado de la imagen. Lázaro Carreter (1971) establece que la elipsis se trata de una omisión en el habla de un elemento que existe en el pensamiento lógico.

En la presentación de una receta, la figura de la metonimia se emplea en el cambio de denominación de las palabras, la proliferación como la progresión metonímica de



esas palabras estableciendo un recorrido de lectura previsto. La elipsis como mecanismo elimina las palabras y hace que el lector pueda intervenir en los textos del libro de manera hipertextual en un proceso de activación.

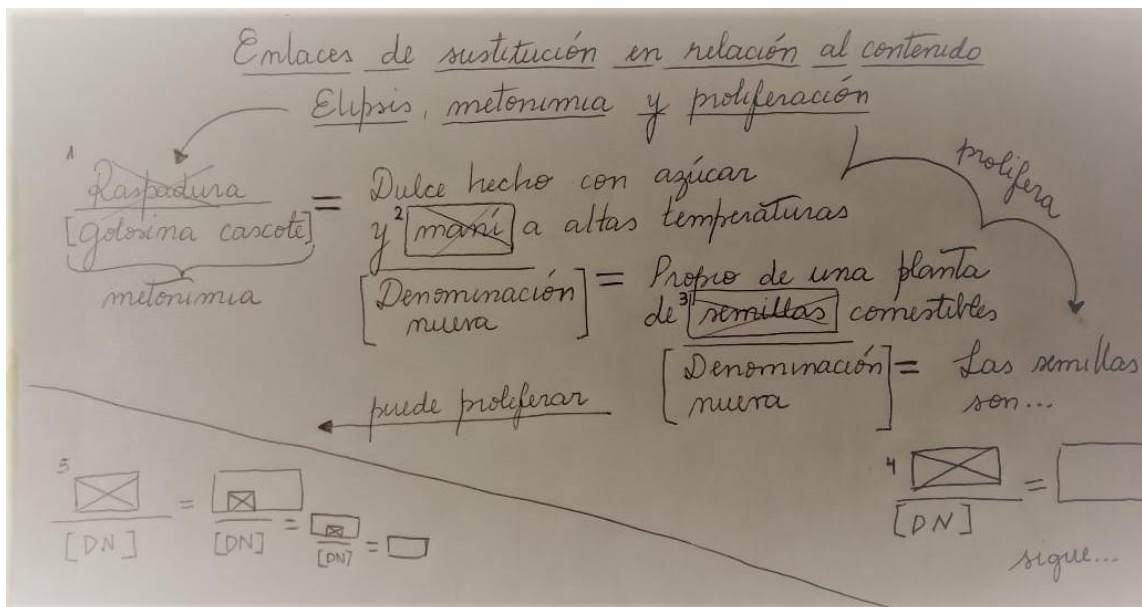
Podríamos entender la estructura hipertextual del libro a través de un plano cartesiano tridimensional. En el eje X tenemos la historia principal o recetario, en el eje Y la contextualización de esas historias a través de los ingredientes, un eje Z que conecte todos los nodos de información y por último un eje E que respecta a la activación o navegabilidad por parte del lector. De modo que un gesto de resistencia a más colonialidad (en sentido gradual) sería utilizar enlaces de creación que permitan agregar más nodos de información que conecten varios textos entre sí en una lectura asociativa. En la navegación puede haber enlaces direccionales que nos lleven del nodo A al B y viceversa, de secuencia donde el nodo A vaya a D sin necesidad de pasar por B y C. Los nodos de sustitución estarían dados en el plano de contenido por las figuras retóricas de la elipsis, metonimia y proliferación. De este modo, se necesita tener claridad y control hasta donde se le propone al usuario /lector las rutas de lectura para no generar confusión.

1.5. El libro de artista *pop up* carrusel como alternativa

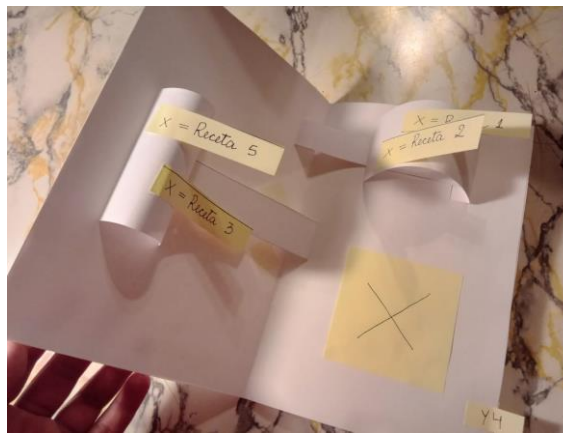
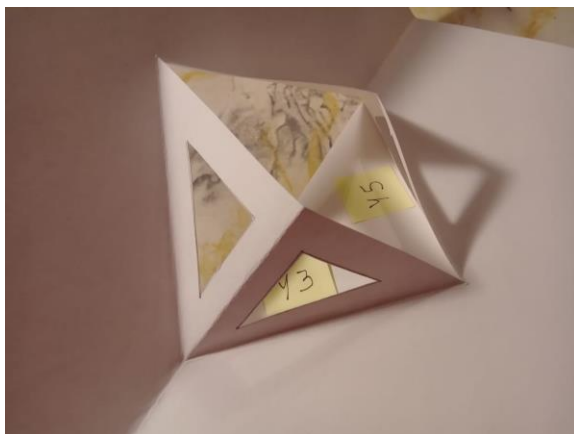
Este tipo de libros se compone de cuatro a seis escenas y se despliega a 360°. La manera de desplegarlos es uniendo tapa con contratapa, o también se construye el libro sobre una plataforma giratoria. El libro carrusel también se llama libro *pop up* de 360°, libro estrella, *starbook* o *peep show*. El libro carrusel más popular es el que tiene forma de estrella desde un ángulo superior.

La lectura de este tipo de libros es lateral girando por las distintas escenas. No tiene principio, desarrollo y fin necesariamente por lo que ejercen una temporalidad diferente a los libros tradicionales. En este sentido se recurre a la narración hipertextual, ya que la misma permite la comprensión de un tema se maximiza al fragmentarse. El lector elige su fragmento y va armando la historia. La experiencia hipertextual involucra detenerse, ir atrás, avanzar y finalizar el recorrido.

1.6. Experimentación:



Los enlaces de sustitución en relación al contenido son aquellos enlaces que unen los nodos de información a través de los recursos retóricos. Los nodos o pequeños contenidos pueden ser el nombre de una receta, un ingrediente, un concepto, una afirmación o una pregunta. En consecuencia, los enlaces de sustitución que reemplazan un nodo ya existente por otro o viceversa, son análogos a los recursos retóricos de la elipsis, metonimia y proliferación. En el gráfico, se omite (elipsis) el nombre de la receta “raspadura” por otra palabra que guarda relación de contigüidad (metonimia) dando lugar a una nueva denominación “golosina cascote” que significa un concepto en común entre esas dos nominaciones. Por lo tanto, “raspadura” se reemplaza por una nueva nominación, hay elipsis, metonimia y así sucesivamente la información se fragmenta sustituyéndose por múltiples denominaciones y conceptos dando lugar a un incremento o ampliación del tema (proliferación).



2. EL PLANO DEL CONTENIDO: COCINA Y SABORES DE LA REGIÓN NEA

2.1. La colonización desde una posición conceptual

En su artículo *Comida y colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar*, Adolfo Albán Achinte (2010), asegura que los procesos de dominación colonial se tradujeron al mundo gastronómico donde se dio una suerte de suplementación, proponiendo así un análisis geopolítico de la cultura alimentaria latinoamericana. La importación de alimentos desde Europa intentó reproducir gustos, prácticas y sabores, en detrimento de las comidas y los productos del nuevo mundo. El autor establece que la necesidad de mantener una hegemonía sociocultural se reflejó de igual forma en el intento de hegemonizar la comida, por imposición o traducción a los códigos gastronómicos importados, con el objetivo de reemplazar los existentes. Como consecuencia, se produjo el cambio de nombre de muchos productos, el desprecio por sabores, aromas y preparaciones de los pueblos originarios, o la apropiación indiscriminada de los mismos, ignorando sus contextos socioculturales y religiosos, que estuvieron asociados a la utilización e ingesta de determinados alimentos.

Por otro lado, muchos alimentos migraron a Europa e incidieron en los paladares del viejo continente. Las implicaciones que América tuvo en la constitución de la identidad europea constituyen una situación que la colonialidad desconoce en su universalidad y la muestra como una totalidad sin fisuras ni intersticios. Las prácticas culinarias y las recetas europeas fueron consideradas como la verdadera cocina o alta cocina, apropiándose de los productos americanos o sus formas de preparación y rechazaron de modo paulatino los sabores locales. Albán Achinte afirma que el colonialismo interno se fue dando en lo gastronómico en la medida en que los criollos fueron adoptando los gustos, modales, recetas y preparaciones traídos de Europa, y que fueron impuestos a la fuerza, a lo que el autor denomina deculturación gastronómica.

Según Aguirre (2017), la colonización yuxtapone la comida de los colonos procedentes del centro de poder con sus jerarquías a la cocina local con sus estilos regionales que resiste estar mejor adaptada a las condiciones locales de producción, generando una cocina colonial de fusión, más pobre que la metropolitana en la alta cocina y con fusión de tradiciones en la baja cocina. En palabras de la autora: “las corrientes de las cocinas imperiales viajan en dos sentidos:

por un lado, se impone la cocina del Estado dominador desde su ciudad metropolitana hacia la periferia, creando cocinas coloniales, fronterizas, de mestizaje, en los confines del Imperio” (Aguirre, 2017, p. 189).

Por otro lado, también se produjo un proceso de contracolonización que busca introducir sabores exóticos y preparaciones novedosas en la baja cocina del dominador como pasó con el cacao que se difundió por toda Europa. Otros casos de contracolonización surgen a partir de la manera en la cual se ocupa un territorio conquistado o dispersando a los pueblos rebeldes trasladando compulsivamente su población a lugares del imperio donde puedan ser vigilados y asimilados. Lo que nunca tomaron en cuenta es que los desplazados llevan sus cocinas con ellos y normalmente las repiten como signos de identidad y resistencia, de manera que difunden sus patrones alimentarios en el corazón mismo del Imperio.

La colonización de América catalizó una serie de procesos sociales que podemos distinguir a través de la alimentación. Aguirre (2017) describe que estos procesos transformaron la relación de la sociedad con su medio ambiente por transformaciones ecológicas y demográficas. Los alimentos estuvieron descriptos dentro de una matriz de relaciones sociales (económicas, ecológicas, demográficas, políticas y religiosas). Las transformaciones económicas que hicieron a la tecnología de fabricación de alimentos, produjeron nuevas relaciones entre los agentes sociales para organizar su producción, crear tecnología y obtener producción suficiente o no para abastecer el consumo.

De esta manera, se producía la distribución de alimentos y los diversos mecanismos e instituciones que hacían que estos lleguen a quienes están socialmente habilitados para comerlos por su posición en una estructura social. Entonces, por su género las mujeres comían distinto a los varones. Otro aspecto tiene que ver con las creencias sobre lo que es comer “bien”, es decir, qué alimentos son comestibles, nutritivos, saludables, preferenciales y valiosos, por lo que vale la pena invertir energía en producirlos o pagarlos, y cuales son incomedibles, inadecuados, despreciables o prohibidos según las creencias religiosas, sanitarias o gastronómicas imperantes.

Cuando los europeos llegan a América encuentran: cazadores recolectores en la Patagonia, en la selva Amazónica, en Centroamérica y en las praderas de América del norte. Plantadores y horticultores en nuestro litoral y lo largo de la cuenca del Paraná. Los guaraníes

eran plantadores estacionales de maíz, también había plantadores de plátanos y mandioca en el Amazonas y el Orinoco.

De este modo, cada pueblo americano tenía su sistema alimentario cultural y ecológicamente integrado, que luego fueron violentamente transformados, en principio por la disminución de la población a causa de guerras y pestes, y en segundo lugar por la introducción de especies exóticas que los europeos trajeron para su consumo.

2.2. Deculturación gastronómica

Patricia Aguirre (2017) afirma que los europeos trajeron e introdujeron en América: arroz, avena, cebada, centeno, olivo, vid, trigo, vegetales cítricos, ganado bovino, ovino, caprino, porcino, asnal y caballar. Entre los animales de granja: patos, gallinas, gansos y conejos. Les dieron más interés a los animales que a los vegetales por las situaciones de traslado en barcos. Según Aguirre, la incorporación de alimentos europeos a la cocina americana fue lenta porque en los primeros siglos los colonizadores traían comida para sí mismos. En palabras de la autora: “la cocina marca la identidad, por lo tanto, la adopción de alimentos foráneos siempre es lenta y exige un proceso de reelaboración (no de los alimentos, sino de las pautas sociales que fundamentan sus principios de inclusión)” (Aguirre, 2017, p. 227). De este modo, aunque los colonizadores trajeran sus provisiones, por escases, necesidad y hasta que se adaptaran sus productos conocidos, debieron consumir los productos nativos. Las crónicas de esos tiempos relatan una situación de desconfianza e inseguridad al enfrentarse con los nuevos productos.

Según Aguirre (2017), si observamos lo que ocurre con los alimentos de los migrantes, tal vez podamos entender cómo fue la adopción de los nuevos alimentos por parte de los europeos asentados en toda América, así como en África, Asia y Oceanía. De este modo, como los migrantes no pudieron traer sus alimentos, trasladaron sus fondos de cocción y fondos⁴ de especias, esto significa condimentar con las especias conocidas con el fin de recuperar el sabor de su lugar de origen. Es a través de la preparación y la condimentación que los adaptaron a sabores conocidos. Al preparar recetas viejas con los nuevos productos, se reducía la inquietud de la incorporación de ese alimento desconocido. En palabras de la autora: “El buen sentido indica que los alimentos locales deberían consumirse en preparaciones locales ya que portan la

⁴ En gastronomía, fondo de cocción o caldo se refieren al agua donde se cocieron varios ingredientes.

experiencia local, pero la lógica del poder no funciona de esta manera” (Aguirre, 2017, p. 228). Posteriormente surge la cocina criolla, donde se mezclan los alimentos europeos con los americanos. El puchero argentino es la versión criolla del cocido madrileño porque lleva choclos. La mayoría de los alimentos americanos quedan en la baja cocina, la cocina campesina, considerada inculta de base indígena, conformando así, una cocina criolla y mixta.

Aguirre (2017) afirma que el capitalismo se convirtió en la forma económica dominante a finales del siglo XVIII, cuando desplazó los sistemas económicos precedentes y consolidó un comercio a escala mundial. Esto implicó el establecimiento de colonias y de las formas de producción basadas en la esclavitud donde la autora declara “Las plantaciones de azúcar fueron parte vital de este proceso, puesto que encarnaban todos los rasgos del industrialismo y proporcionaban tanto bienes importantes para el consumo europeo como mercados importantes para sus producciones.” (Mintz, 1959 p. 244, citado por Aguirre 2017). Si bien Patricia Aguirre en su libro *Una historia social de la comida* realiza una historización general para los procesos de colonización, que son acontecimientos extensos y complejos de analizar, este texto es una fuente valiosa para tener un breve conocimiento y razonamiento sobre los procesos de colonización en nuestro territorio, y así poder aplicarlo a mi región.

2.3. Ingredientes regionales

La cultura alimentaria del NEA es extensa, ya que abarca las memorias y sabores de las comunidades guaraníes y los complejos procesos de colonización que incidieron en los ingredientes, sabores, consumos, preferencias gustativas, funciones sociales, usos y rituales locales. En este documento de tesina se describe la situación alimentaria de los pueblos pre-coloniales y coloniales como contextualización del tema para luego abordar el caso de la cultura alimentaria del NEA, y específicamente de la provincia de Corrientes.

Debido a la dispersión de la información sobre los ingredientes y la comida, se hará una revisión, abordaje y delimitación de estos datos basándome en las siguientes fuentes: *Tembi'u rehegua. Reivindicación de la cultura culinaria guaraní – paraguaya* (1994) de Margarita Miró Ibars, *Una historia social de la comida* (2017) de Patricia Aguirre, *Cocina Correntina* (2022) de Aurelio Schinini Cacace. A su vez, también se hará revisión de los datos y recetas que contengan las revistas del Archivo de la provincia de Corrientes que hasta el momento fueron localizadas: *La Unión* (1912), *Actualidad Correntina* (1922), *Revistas Ilustradas* (1924 a 1941), *Asociación*

comercial de Corrientes (1930), Revista Paraguaya (1935), Yurú Peté (1950 – 1955), Parejha (1982 – 1985), Historia de los Correntinos y de sus pueblos (1985).⁵

Se recurre a libros que contienen recetarios más actualizados como “Comidas Típicas del Litoral” del 2006 donde Juan E. Maidana describe cuáles fueron las comunidades de origen guaraní y/o influenciadas por esta familia que habitaron y siguen existiendo en la región litoral de lo cual se hizo un cuadro en forma de listado referenciando nombre y localización geográfica. (Ver anexo 2). Los pueblos se emplazaban a las costas de los ríos donde realizaban actividades de cultivo, caza y recolección. En el mapa del anexo se referencian las zonas donde se situaron desde los actuales límites geopolíticos. Estas referencias cuentan con más años de historia que el mapa según el registro de Maidana. (Ver anexo 2).

2.3.1. Ingredientes precoloniales en las comunidades guaraníes

Según Margarita Miró Ibars (1994) los guaraníes extraían sus recursos alimenticios de la agricultura, la caza, la pesca y la recolección. Estos “vivían en un extenso territorio desde el Amazona, río Paraná, Paraguay y la costa Atlántica. Es una zona prodigiosa por la abundancia de recursos existentes en toda la región” (1994, p. 21). Los utensilios domésticos de cocina eran en su gran mayoría hechos de los recursos disponibles en la zona. Hacían alfarería para guardar agua y cocinar sus alimentos.

En cuanto al cultivo, Miró Ibars (1994) comenta que los grupos guaraníes *chane-arawak* eran los cultivadores neolíticos más representativos en el Paraguay con una organización socioeconómica adecuada y mitología asociada. Los documentos del siglo XVI describen a los cultivadores Xarayes y Sacocíes cerca del antiguo Puerto de los Reyes. Algunos grupos étnicos paleoamazónicos se desplazaron con el cultivo primario desde el Alto Paraguay, siguiendo los grandes ríos Paraguay, Paraná y Uruguay, siendo su movimiento migratorio anterior a la dispersión Ava-guaraní. Estos grupos paleoamazónicos preferían el cultivo monticular que consistía en la aplicación de capas de tierra fértil que debían renovarse constantemente por el desgaste de la tierra.

Otra técnica era la de cultivo por rozado que exigía del trabajo de los brazos. En este caso, la autora comenta que con un hacha de piedra cortaban los árboles más grandes, éstos caían

⁵ Revistas localizadas en el Archivo de la provincia de Corrientes durante 2020 y 2021

derribando a los más pequeños y los quemaban para fertilizar los campos. Por este motivo, la tierra se desgastaba obligando a las comunidades a migrar hacia nuevos campos. Los *Timbúes* y los *Caracaraes* del Litoral del Paraná cultivaban principalmente maíz, calabazas confiteras y porotos. Entre sus herramientas se describe al *yvyra hakua*, un palo cavador de un metro y medio de largo hecho de madera pesada, utilizado por hombres y mujeres.

Los árboles y las plantas solían estar asociados a motivos mitológicos o eran medios de transformación mágica. El algarrobo era un árbol positivo porque entre sus ramas se sentaban las almas de los niños, en cambio el quebracho colorado era negativo porque estaba poseído por las almas de los difuntos que murieron en situaciones de violencia. El cedro (positivo) antagónico del lapacho (negativo) que poseía un alma maligna. La recolección de hortalizas era tarea de mujeres jóvenes y ancianas. Entre sus herramientas se describe el uso de pala, palo-gancho (*ty'ai*), palo horqueta y bolsa red de *karaguata*.

De la mandioca obtuvieron la *tapihoka* (harina muy fina), la fariña o *hu'i-ata* (mandioca rallada, seca y tostada), almidón o *hu'i-po* que se obtiene colando y lavando la mandioca rallada, sedimentada en el agua y secada al sol. También la dextrina que es una sustancia sólida, amorfa, blanca amarillenta de propiedades gomosas por la cual se obtiene del almidón.

Según Schinini (2022) el proceso del almidonado de mandioca dura varios días y el residuo que da se llama *typyraty*. El *popí* es la mandioca seca, se prepara raspando la mandioca lavada y cortada en mitades con cuchillo. Después se la seca al sol y se las conserva en una bolsa de arpillera. El *juhí* se logra raspando la cáscara colorada de la mandioca hasta sacarla, y luego se lava. Luego se remoja en un recipiente con agua por varios días para que fermente y se ablande. Por último, se seca y pica para su uso en la cocina. El *typyraty* es el residuo que queda al elaborar harina de mandioca, que arrastra parte del almidón del tubérculo, dando como resultado mandioca molida integral. Miró Ibars (1994) cita una carta de Luis Ramírez fechada diez años antes de la iniciación formal de la conquista del Río de la Plata y el Paraguay, en la cual Ramírez relata que los nativos les traían panes hechos de harina de mandioca. Con este hecho quedó constancia que los guaraníes tenían una cocina propia, previo a los procesos de colonización.

Otro producto de cultivo y recolección de origen guaraní, muy utilizado en preparaciones culinarias de Corrientes y la región es el maíz. Desde el campo de la antropología alimentaria, Patricia Aguirre (2017) describe que los tres granos – arroz, maíz y trigo- son muy antiguos y hoy en día siguen siendo la base de la alimentación mundial. Según la autora, el maíz existe hace 9.000 años y proviene del teosinte, un arbusto con múltiples tallos y una sola línea de semillas triangulares mal adheridas y cubiertas por una chala. La selección artificial que produjo el maíz con sus tallos únicos, múltiples hileras de granos trapezoides y mazorcas de chalas gruesas – que impiden que se dispersen los granos y por lo tanto se replante por sí mismo- fue uno de los mayores logros de la agricultura americana. Aguirre (2017) concluye que el maíz está ligado al destino de los humanos ya que no puede reproducirse sin nuestra ayuda (2017, p. 138)

Mucho antes de los procesos de colonización, los seres humanos ya domesticaban los alimentos por diversas razones. Patricia Aguirre (2017) describe que hubo domesticación en plantas y animales por cambios en el hábitat y el calentamiento global, que nunca es neutral para las especies. La población humana aumentó y se desarrollaron otras pautas dietéticas. Además, existen otras posibilidades dependientes de la cultura: la comida no sólo proporciona energía, sino que es una fuente de poder político, prestigio social, marca de pertenencia o exclusión. Otra hipótesis de la autora es que la religión fue responsable de la domesticación específicamente de las plantas, y esto se puede observar en las especies que sirven para altar como inciensos o alucinógenos. Asimismo, la autora concluye que la domesticación podría haber surgido por azar y experimentación con resultados imprevistos y no deseados por las especies, como efecto de adaptación mutua. En sus palabras:

“Si no hubiera habido cambios en el sistema alimentario (ese que definimos como el desequilibrio permanente del hábitat, población y cultura) algunos grupos, en algunos lugares, a diferentes ritmos no hubieran optado por iniciar el camino de la domesticación de plantas y animales.” (Aguirre, 2017, p. 119)

En Mesoamérica el maíz, porotos y calabaza se domesticaron en conjunto al pavo hace 5.500 años. En la Amazonia la mandioca y el cerdo de Guinea hace 5.500 años. Aguirre (2017) describe que el maíz se difundió desde México por toda América. Existen registros tempranos en los Andes Centrales, Arizona, la costa este de EE.UU. También en Perú se desarrollaron variedades resistentes a la altura (se cultivaron hasta los 2.500 metros), en el trópico (el maíz

pisingallo del Paraná). Además, existen variedades de ciclo corto que se pueden cultivar en los conos de deyección de los ríos, resistentes a la altura y a la sequía. La autora comenta que uno de los mayores logros de la cocina del maíz es la nixtamalización muy presente entre mujeres cocineras mexicanas. En este proceso se realiza la cocción del maíz con agua y sal para obtener el nixtamal que luego se muele y se transforma en la masa nixtamalizada para preparar tortillas y tamales.

Margarita Miró Ibars (1994) detalla numerosas variedades de maíz según el tamaño de la planta (*avati karape*, *avati miri*, *avati mita*), según las espigas (*avati mí*, pequeñas; *avati puku*, largas), según el color de los granos (*moroti* o blanco; *avati puku moroti* o blanco largo; *kamba* o negro; *avati sa'yju* o amarillo; *avati pyta* o rojo; *avati puku pyta* o largo rojo; *avati para* o negro y amarillo), según su dureza (*savoro* o blando; *tupi* o duro). Las formas de consumo del maíz eran variadas. Según Miró Ibars (1994) se utilizaban los granos para comerlos al natural y con distintas formas de cocción fabricaban una harina seca *avatí hui*, el almidón *avatí hu'ípo*; y de la chala, hoja que cubre las espigas, por incineración o quemado fabricaban sal.

Otras especies vegetales que los guaraníes cultivaban eran: variedad de porotos, maní o *mandubí* y hortalizas como el *tajao* especie de repollo nativo, *ka'aruru* especie de espinaca nativa, piña o *ananá*, mamón silvestre, banana y limón nativo. Asaban los frutos del *karaguata* antes de comerlos, cuya raíz era utilizada para la fabricación de cuerdas para la cestería denominada *guembepi*. Disponían de cuarenta especies silvestres de frutas variadas y nutritivas en todas las estaciones del año.

La caza de animales terrestres y aves era una actividad relevante para las comunidades guaraníes con el fin de mantener un equilibrio de recursos. Entre las trampas más usadas estaban el *monde*, utilizada para los animales pequeños y el *monde jovai* para animales grandes. La caza de pájaros se hacía con la flecha de punta roma para mantener intactas las plumas que luego se usarían para adornos.

Para los antiguos guaraníes de época prehispánica tenía gran importancia la pesca en ríos y arroyos, especialmente en las comunidades de canoeros fluviales que se instalaban a orillas de los ríos Paraná, Paraguay y Uruguay y a su vez eran excelentes cultivadores. Los adultos pescaban con flechas, asas, empleando lianas adormidaleras (que hacían dormir) con el veneno del *timbó*, en cambio los niños pescaban en aguas bajas con cedazos o redes. En este sentido, la

autora afirma: “Se presenta aquí parte de la caza y pesca; para desterrar la idea de que el indio mataba por matar y demostrar una vez más que el nativo tenía sus herramientas y técnicas antes de la venida de los españoles” (Miro Ibars, 1994, p. 33).

Todo aquello que las comunidades cazaban o pescaban, lo asaban para guardarlo seco y en polvo y así poder conservar su estado nutricional. Almacenaban los granos sueltos y las harinas vegetales en calabazas o porongos y de esta manera se aseguraban de proteger su valor nutricional.

Para sazonar sus comidas utilizaban *ky'yi* o pimentones silvestres, variedades de ajo, una canela llamada *yvyra petái* y miel de abejas. Como picante utilizaban frutas silvestres como el *guasuki* o *kumbarí* enteros o picados. Como alimentos azucarados: miel de abejas y una hierba de función edulcorante *ka'a he'e* (unas trescientas veces más dulce que el azúcar). La sal la obtenían incinerando distintas variedades de plantas, especialmente de palmeras, chala de maíz y de otros vegetales a los que daban el nombre de *jukyrsu*.

Según Miró Ibars (1994) los tipos de cocción que tenían y las comidas que elaboraban las comunidades guaraníes eran variadas, muchas de estas las conocemos actualmente. En la etapa neolítica ya habían aplicado estas técnicas de cocción porque así lo demuestra la lingüística y estas son: *Mimói*: el hervido a calor húmedo; *Mbichy*: cocido a calor seco, a llama directa como el asado al asador; *Ka'e*: el calor seco indirecto, en ambiente cerrado o al horno; *Hesy*: por intermedio de un cuerpo sólido como la ceniza o bien al aire libre como la preparación de la yerba mate; *Maimbe*: acto de tostar y al tostador *ñaypyu*; *Pupu*: acto de hervir, a la cocción *jy* o *mimoi*; *Chyryry*: freir o frito; *Moatati*: cocción al humo. Tenían su cocina a la cual llamaban *tataypy*.

Con la base del maíz preparaban dos tipos de bebidas: el *kahu'í* y el *avati'í*; ambas las hacían por fermentación alcohólica, masticando previamente los granos de maíz, para luego ser vertidos en tinajas llenas de agua. Al *kahu'í* le agregaban frutas, miel de abejas, y también lo hacían con vegetales. Otra bebida era el *tinkua*, preparada con harina de mandioca, miel de abejas y agua. El *karaku* se preparaba con la base de batata y era una variedad de *kahu'í*.

La yerba mate es una planta que acompaña a la cultura guaraní y se la encuentra en todos los lugares donde ésta habitó. Según Miro Ibars (1994) en los primeros tiempos los jesuitas

afirmaban que consumirla de algún modo u otro implicaba un pacto con el diablo. La autora afirma:

(...) existe una carta dirigida al Tribunal de la Inquisición en Lima, en la que se consigna que el uso de la yerba “es una superstición diabólica que acarrea muchos males”. En cambio, Escalona Agujero, 1675, comenta que “es general en aquella región, que San Bartolomé la mostró y descubrió a sus naturales”. De ahí que a la yerba mate también la llaman té Bartolomé. (Miró Ibars, 1994, p. 39)

De este modo, se empezó a cultivar en grandes cantidades impulsada por los jesuitas en las primeras décadas del siglo XVIII convirtiéndose en monopolio y conociendo sus propiedades nutricionales. La yerba mate también se encontró en las antiguas tumbas peruanas de Ancón donde la palabra mate es originaria y al parecer significaba calabaza haciendo referencia al recipiente. Miró Ibars comenta:

Los españoles conservaron el mismo nombre para las vasijas que servían para tomar, mediante una bombilla, la infusión de las hojas secas o tostadas de *Ilex Paraguayensis*; después se llamó también mate a la misma infusión. Cuando el receptáculo en que se toma el mate es de forma ovalada, en el Río de la Plata y en otros países de América recibe el nombre de potango. (Miró Ibars, 1994, p. 40)

El principio activo que contiene la yerba mate comúnmente llamado mateína es un estimulante que favorece al organismo. Según la autora muchos trabajadores de estas zonas, posteriores a los procesos de colonización, se alimentaban exclusivamente con carne, galleta, maíz, algunos postres y mate. Era poco frecuente el consumo de hortalizas.

Otro tema muy difundido desde los registros históricos y antropológicos es la antropofagia porque siempre fue una práctica universal de la que ninguna comunidad estuvo ajena. Según Patricia Aguirre (2017) la carne humana fue considerada una carne especial que podía ser consumida por sus aportes calóricos, también porque invoca a los dioses o ancestros, o confiere poderes mágicos que une a una sociedad. La antropofagia tuvo un amplio uso político, ya que se acusa de caníbal a una persona para justificar su exterminio, construyendo de esa manera un indicio de diferencia racial. Así los españoles culpaban a las comunidades nativas de caníbales porque la antropofagia, la sodomía y la blasfemia estaban consideradas ofensivas para

la Europa cristiana del siglo XV ya que iban en contra de la ley natural. Por lo tanto, quienes las practiquen debían ser esclavizados, confiscadas sus propiedades o asesinados. Según las pruebas arqueológicas, el canibalismo fue una práctica generalizada y a medida que aumentan los casos registrados cada vez es más difícil tildarlo de aberrante, excepcional o antinatural en los tiempos de los cazadores-recolectores. Las prácticas antropofágicas eran funerarias, por brujería y guerra.

2.4. Colonización y cultura alimentaria de Corrientes

La actual provincia de Corrientes está ubicada al centro de la región litoral de la Argentina, al nordeste del país limitando con Paraguay, Brasil, Uruguay y con cuatro provincias argentinas: Formosa, Chaco, Santa Fe y Entre Ríos. Bordean a Corrientes los ríos Paraná y Uruguay.

En la revista correntina Yuré Peté ed. 1951, registrada en el Archivo de la provincia se describen los acontecimientos de colonización. Juan Torres de Vera y Aragón se hallaba en la capital del Virreinato del Río de la Plata y dispuso la fundación de un pueblo que sirviera de escala natural en las comunicaciones entre Buenos Aires y el Paraguay a través del río. Entonces, partieron a Asunción del Paraguay ciento cincuenta hombres y cuarenta y ocho mujeres en veintiocho balsas, un bergantín y tres barcos. Se dirigieron hacia las Siete Corrientes donde ya habitaban las comunidades guaraníes. La provincia fue fundada el 3 de abril 1588 por Juan Torres de Vera y Aragón en las costas del Río Paraná llamándola Ciudad de Vera. En el año 1625 se decidió llamarla Ciudad San Juan de Vera. Después se le agregó Las Siete Corrientes por el nombre de las siete puntas: *arasatí*, *tacuara*, *takurú*, *ñaró* o San Sebastián, *arasá* o Mitre, *tatictá* y Aldana. Estas zonas eran privilegiadas por el río y la elevación de los terrenos que protegía a la provincia de inundaciones. La relación entre las comunidades guaraníes que habitaban la zona y el núcleo poblacional de los fundadores que en su mayoría estaba conformada por mestizos criollos procedentes de Asunción, generaron relaciones de poder que fueron modificando aspectos culturales como la educación a través de la lengua guaraní y sus costumbres.

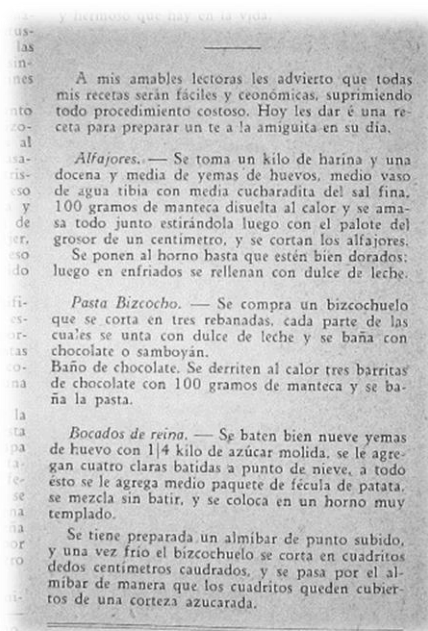
Como hecho histórico relevante, desde 1818 hasta 1820, Corrientes es liderada por el comandante Andrés Guazurará, quien fue el único gobernador indígena de nuestra historia ejerciendo una conducción humana, justa y socialmente revolucionaria, recordando y aplicando la máxima artiguista al anunciar la primera reforma agraria de América: que los más infelices

sean los más privilegiados. Guazurarí abolió la servidumbre y repartió tierras a los que las habían perdido a manos de la conquista, el saqueo y la estafa. Durante su gobierno, se eliminaron del territorio todos los símbolos, escudos y emblemas que perduraron desde la colonización española, y recobraron su vigor los cabildos de los pueblos originarios que tenían una función central en la administración del territorio, fomentando la producción y comercialización de la yerba mate y la fabricación de pólvora, hasta la instalación de hornos para fabricar puntas de lanzas.

Algunos datos que se pudieron observar hasta el momento en Revistas históricas del Archivo de la Provincia de Corrientes durante los años 2020 y 2021 son:

- **1912. Revista Ilustrada *La Unión*:** Publicidades de fábricas de manufactura de tabacos y confiterías con servicio especial para banquetes, lunch y bautizos. Fábricas de masas y dulces en Curuzú Cuatiá, Corrientes.
- **1922. Revista *Actualidad Correntina*:** Publicidades de vinos de mesa Trapiche con la sentencia *han merecido y siguen mereciendo la preferencia de los que saben reconocer los méritos de los mejores vinos*. Firma debajo de la publicidad como único representante Joaquín Lorenzo en Corrientes, capital.
- **1924 - 1941. Revistas *Ilustradas*:** Publicidades de la Compañía Swift de la Plata con la sentencia *productos nacionales muy recomendados para las familias* y las ilustraciones son latas de óleo margarina marca El Gaucho, carne de ternera en pasta y picadillo de carne. En la misma edición del mes de octubre, Casa Onkel ofrece cafés: mocka, Puerto Rico-Mocka Guatemala. Mezcla Onkel y Familia. Chocolates finos y compuestos de la marca UHLITZCH con la sentencia *artículos de distinción de aroma y sabor delicado* y por debajo dirección en Corrientes, capital.
- **1928 – Revista *del Litoral*:** Artículos sobre consejos y medidas para combatir las plagas en las plantas de Yerba Mate, la caña de azúcar y el maíz. También publicidades de sal *Dos anclas*, y publicidades para diabéticos sobre el pan *Diabes* con la sentencia *es el único pan antidiabéticos que contiene miga* por debajo el precio y dirección en Corrientes, capital.

- **1929 – Revista mensual de Corrientes:** En una sección llamada *Algo útil para la mujer* escrito por la Sra. Zelmira S. de la Torre de Quadri oriunda de Posadas Misiones, describe varios artículos y recetarios comparando estilos
- de vida y valores entre las mujeres del pasado y la mujer actual (primera mitad del siglo XX). A modo de ejemplo uno de sus pasajes dice: “Nuestra mujer actual se ha elevado, dignificándose por el estudio y el trabajo; hoy lucha, estudia, sufre, conquista posiciones, se labra un porvenir con su soberano esfuerzo en las distintas ramificaciones del arte y de la ciencia, o en el comercio; llenándolo todo y poniendo siempre una nota alegre en todas partes” (1929). Seguidas estas palabras nos dedica a sus lectoras sus recetarios.



Nota. Adaptado de Recetario de Zelmira S. de la Torre de Quadri. Revista mensual de Corrientes, 1929.

En la misma publicación, se encontraron varios artículos sobre los naranjales y el cultivo de algodón. Describiendo de qué se tratan los productos, quienes los producen y cuáles son sus beneficios y qué aportes brindan a la región y al país.

- **1930 - Revista Asociación Comercial de Corrientes:** En estas revistas aparecen con más frecuencia publicidades de diversos productos enlatados como bizcochos recubiertos con chocolate de la marca Águila, bombones de crema Tofi y bocaditos de limón. También publicidades de Fábrica de fideos y galleta en almacenes al por mayor, situados en Corrientes, capital. Publicidades de cigarrillos *Chesterfield cigarettes* con la sentencia *satisfacen* por debajo firma de los importadores con sitio en Buenos Aires y distribución en Corrientes, Entre Ríos, Chaco y Misiones. Publicidad de aceites Mandiyú presentando sus nuevos envases con la sentencia *No prejuzgue Ud. Por el Precio Bajo del Mandiyu*. La descripción del producto dice: *Para proporcionar mayor comodidad en el manipuleo, evitar los derrames y mejorar la higiene, hemos creado el tambor mandiyu con canilla de 5,10 y 20 litros de capacidad. Duran indefinidamente y pueden ser llenados con el*

contenido de las latas cuadradas. Por otro lado, se registraron varios artículos sobre la producción e industria de la yerba mate. Siguiendo con las publicidades de bebidas aparece el vermouth Cinzano.

- **1931 – Revista mensual de Corrientes:** Se registraron reformas educativas donde consignaron la planificación de escuelas agro-técnicas o granjas escuelas en Corrientes. El plan consistía que los niños y niñas concurrieran a observar y aprender las tareas de la granja adjudicadas según sus edades. Señalo en este artículo la importancia de las prácticas alimentarias, ya que los niños y niñas pasaban todo el día en el campo y por la tarde volvían a sus casas con aquello que producían en las chacras. Así desayunaban mate cocido con leche, galleta, chipá, pan, batata o mandioca. En el almuerzo comían platos suculentos hechos con productos de las chacras y finalmente como merienda mazamorra. De este modo, alimentaban a las niñas y niños para nutrirlos y hacerlos sentir cómodos en su aprendizaje.
- Hay una sección *Para el hogar* que es básicamente un recetario que contiene: pollo a la portuguesa, salsifí a la salsa normanda, papas a la leonesa, coliflor a la portuguesa, mermelada de damascos, huevos quimbos, budín de crema de chocolate. Ninguna de estas recetas contiene ingredientes regionales.
- **1935 - Revista Paraguaya:** Aparecen publicidades de paquetes de yerba mate marca *Flor de Lis* fundada en 1887. También publicaciones sobre los intercambios comerciales entre Argentina y Paraguay. Los productos son: tabaco, algodón, semillas, naranjas, mandarinas, vacas, trigo, avena, cebada, vino, legumbres, queso, manteca, bananas y almidón de mandioca.
- **1941 – Revista Corrientes Ilustrada:** Publicidades de panaderías que ofrecen panes de navidad y rosca de reyes. Publicidad de electrodomésticos: heladera eléctrica familiar marca Zephyr Kelvinator. También un artículo sobre la prestigiosa Panadería Fenix destacando su infraestructura, personal laboral, productos alimenticios.
- **1950 - 1955 Revista Yurú Peté. La revista de Corrientes para todo el país:** Anuncios publicitarios sobre Yerba Mate Taragúí, vermouth Cinzano, Habana Brandy, whisky Old Smuggler, también de cigarrillos Continental donde aparece la importancia del olor y el gusto. Anuncio de Citral Correntina donde se ofrecen varios productos: mermelada de naranja, dulces regionales, cítricos, jugos, jarabes, gaseosas, aceites, esencias solubles,

cremas, pulpas y frutas confitadas. Recién en una edición del 1951 se encontró un recetario que se titula Cocina Correntina y tiene como ingrediente base la mandioca, donde describe las características del ingrediente y nos muestra una serie de recetas descritas en párrafos cortos: chipá, chipá chirirí, chipá mbocá, guiso de mandioca, rosquetes, pirón, locro de mandioca y puchero con mandioca. De esta forma hay secciones similares en otros números de la revista proponiendo como ingredientes principales la batata, el tomate, los pimientos y los porotos.

Se observa a través de estos datos algunos alimentos y consumos en Corrientes durante el siglo XX. Estas revistas son registros escritos sobre uno de los pocos medios de comunicación al que podían acceder las personas para saber sobre productos regionales, nacionales e internacionales.

Según Contreras y Gracia (2005), las personas muestran actitudes hacia la comida que fueron aprendidas de otras personas dentro de sus redes sociales: familia, grupo étnico, comunidad local o en la nación. Se entiende como cultura alimentaria al “conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura.” (Contreras; Gracia, 2005, págs. 27-28)

En este sentido, Patricia Aguirre (2017) considera que para que una sustancia comestible se transforme en alimento, debe entrar en el sistema de prácticas y representaciones de una cultura, de modo que cuando ese alimento se combina según las reglas de la cocina de un grupo humano, se transforma en comida. Contreras y Gracia (2005) manifiestan que una cultura alimentaria es el resultado de un largo aprendizaje que se inicia en el momento del nacimiento y se consolida en el contexto familiar y social. Los productos, las cocciones y la forma de consumirlos, se relacionan con los recursos locales, con el territorio (clima, suelos), formas de producción agrícola y ganadera; y también con las formas de aprovisionamiento y con el comercio.

En Corrientes, algunos ingredientes están vinculados a mitos y leyendas que existen a través de testimonios y descripciones y hacen que entendamos la importancia que les generaban los alimentos, la cocina y la comida a las comunidades guaraníes. Son narraciones asociadas a la

fantasía y la ficción donde aparecen personajes sobrenaturales e imágenes asociadas al sincretismo religioso de la región.

En varios recetarios se menciona que la cultura alimentaria correntina o gastronomía correntina tiene raíz o está asociada a la cosmovisión guaraní. En las recetas y preparaciones de las comidas se identifican ingredientes que estuvieron asociados a dioses y figuras mitológicas. Algunos de nuestros ingredientes son parte de narraciones mitológicas creadas para explicar su origen. Así, desde el campo de la antropología alimentaria, Margarita Miro Ibars (1994) afirma: “Los guaraní (...) tienen figuras mitológicas que explican la aparición de los productos que forman parte de la vida diaria” (Ibars, 1994, p. 13), de este modo, la autora nos describe la noción de héroe cultural como una entidad que desempeña un rol iniciador y transformador del cultivo de las plantas en las comunidades guaraníes.

En su libro *Cocina Correntina* Aurelio Schinini Cacace (2022) comenta “la leyenda quiso que *Kuarahy*⁶ hiciera el *ivyrá pepé* (árbol de madera dura), el *avatí mita* (maíz – choclo para hacer el chipá guazú); la miel; el *ayuí*, árbol de buena madera (y frutos no comestibles) y el árbol *aguaí*, cuyas bayas se utilizaban para preparar el dulce *aguaí*, característico de Corrientes” El autor también comenta que *Kuarahy* creó la palmera *Pindó* que habita en la selva, erguida donde *Ñanderwuzú* se salvó del diluvio universal trepado a ella. El autor describe la leyenda de la creación de la mandioca donde cuenta que el dios *Tupá* le dijo en un sueño a *mandi’o*⁷, una niña, que debía seguir unas instrucciones para que las personas se alimentaran mejor. Cuando cayera un rayo e incendiara la selva, dejando el terreno despejado, ella debía cavar un hoyo donde sumergir sus pies y pedirles a sus hermanos que la buscaran al otro día. Al día siguiente, *mandi’o* se había convertido en un arbusto enorme y sus pies se habían transformado en tubérculos.

Margarita Miró Ibars (1994) describe que en el héroe cultural de la mandioca se presentan dos principales transformaciones: en primer lugar, la transformación de los árboles en racimos de mandioca, y en segundo lugar la mujer como transformación de un tronco del árbol. Según la autora, la mandioca que más utilizaban era la amarga que por su contenido de ácido cianídrico no era apta para el consumo directo, entonces primero debían procesarla, rayándola o

⁶ Hijo de Ñamandú (Dios padre) y Ñande Sy (Dios madre)

⁷ Significa mandioca en guaraní.

pisándola para hacer harina. “La mandioca era la principal reserva alimenticia por las harinas que se obtenían de ella, que, mezcladas con la harina de maíz, o solas, constituían la base de su alimentación (...)” (Miró Ibars, 1994, p. 25)

Los alimentos e ingredientes que se registraron como regionales y por tanto provinciales son la mandioca, el maíz, hortalizas como el zapallo *andaí*, frutos como el *ñangapirí*, *guayaba*, mamón, *guapurú*, granada, *yataí*, *ananá*, la planta de la yerba mate o *ka’a*. Los pescados de río: *mbuzú* o anguila, boga, corvina o *pacú* y *surubí*. Estos alimentos no sólo forman parte de la región, sino que son ingredientes principales de las siguientes comidas que han sido reelaboradas a partir de los procesos de colonización

2.5. Las recetas regionales

Las recetas e ingredientes han sido interpretados y reinventados por la imaginación colonial. Lo colonial en este sentido es un dato más a trabajar porque nuestras cocinas regionales están relacionadas al cultivo, a la recolección, a la producción de alimentos, reservas y conservas, sujetas a diversas relaciones de poder. Pueden ser documentos escritos o expresiones orales. Estos registros de preparaciones culinarias forman parte de la cultura alimentaria porque son un conjunto de saberes y prácticas sobre la comida. Patricia Aguirre (2017) comenta que en la etapa de los cazadores-recolectores la transmisión de los saberes relativos a la cocina, previos a las colonias, se realizaron de boca a oreja, por transmisión oral de los sentidos e imitación de las prácticas.

Las partes de una receta son: el nombre de la receta que puede variar según el tiempo, la lengua y el habla; tabla de ingredientes que se dispone como un listado; instructivo de preparación donde generalmente se ve el modelo paso a paso explicando en oraciones cortas y cronológicas el proceso de preparación y fotografías de la comida o ingrediente anclada a algún epígrafe que señala algo en la imagen. En otros casos, se parte de las imágenes como referencia de guía, es decir las imágenes son una secuencia de fotografías ancladas por epígrafes de corta extensión que imparten las instrucciones para cada paso del proceso. Otro aspecto que se observa en algunos casos son los íconos que permiten dar cuenta la dificultad, tiempo requerido o costo de la receta. Hay que señalar de la misma manera el uso de textos en diferentes tipografías bajo el nombre de consejos o *tips*.

Hay recetas centradas en el producto o ingrediente base de la receta. Por ejemplo, la harina de maíz es indispensable para realizar la sopa paraguaya. Esta repetición y reiteración nos permite a lxs lectorxs cocinerxs clasificar los ingredientes como representativos o característicos de algunas preparaciones en secciones del recetario. Dentro de la receta, el ingrediente principal suele consignarse primero y en mayor cantidad, en relación a los otros.

En general, las recetas escritas pueden funcionar como elementos de persuasión porque son directas y todo aquello que se escribe está perfectamente controlado sin alguna desviación o carencia de sentido por parte del destinador⁸. Se dice lo necesario y relevante en función de la preparación de manera organizada. El destinador de la receta ejerce el control. Por otro lado, todo aquel que publica una receta estuvo antes en el lugar de destinatario al practicarla y cambiar o mejorar algún aspecto de la misma. Entonces la receta escrita aparece como resultado de un conjunto de saberes y experiencias comprobadas en la cocina. En las recetas escritas aparecen bien identificadas las formas verbales: el infinitivo *desmenuzar el pollo quitándole...*, también el uso del imperativo *batir los huevos con...*, recursos que forman parte de un paso a paso o a veces son consejos contenidos en epígrafes.

Las recetas cumplen una función principal: realizar una comida para comer. Se debe respetar que haya un trabajo instructivo en forma de guía para realizar en buenas condiciones y a término una preparación culinaria. Y en este sentido, las preparaciones que surgen de una misma receta nunca resultan igual. Cambian lxs cocinerxs, los productos, las técnicas culinarias, las tecnologías y los tiempos. La provincia de Corrientes cuenta con sus productos regionales que son elaborados de manera artesanal o industrializados para ser comercializados a menor o mayor medida. De la mandioca se obtiene el almidón de mandioca que actualmente se consigue en los supermercados y también la realizan de manera artesanal muchos productores correntinxs para la venta y la elaboración de comidas en Corrientes. Con el almidón de mandioca se realiza *mbeyú* o *mbejú* que es una especie de tortilla de almidón y queso fresco de procedencia jesuítica-guaraní. Sus variantes son: *chiní*, *mbuyapé* o *tikupí*, *avevó*, *fariña*, tortilla de mandioca, *mandubí* y *typyraty* (resto solido que queda del almidón de mandioca). Actualmente el mbeyú o mbejú tradicional se elabora con almidón de mandioca, grasa, queso semiduro y sal a gusto. Al quitar el queso y unir almidón o *typyraty* pisado, salmuera y grasa de cualquier animal silvestre, podemos

⁸ En el campo de la semiótica, la palabra destinador hace referencia a una clase de actante (persona, animal o cosa) que motiva al sujeto a cumplir una meta u objetivo.

aproximarnos más a lo que habrá sido el *mbeju* para las comunidades guaraníes. (Ver recetas en anexo 2)

Con el almidón o mandioca hervida se realiza el *chipá* o *la chipa* en todas sus variantes: de almidón, *mandió* (mandioca), asador o *mbokayaré* (que actualmente podemos consumirlo en los puestos de la costanera correntina con el nombre de *chipá mbocá*), *andaí* (zapallo andaí), *mandubí* (maní), sopa de chipas (con los chipás sobrantes del día anterior), *mandió-avatí* (mandioca y maíz). En la actualidad, el chipá correntino lo hacen en las panaderías, confiterías y emprendimientos de la capital y se venden en cantidades pequeñas como chipacitos.

Considerando la influencia y relevancia que tiene la cocina paraguaya en nuestra región Margarita Miró Ibars (1994) comenta que lo más tradicional en la mesa paraguaya es comer mandioca hervida como acompañante o guarnición de cualquier comida durante el almuerzo y cena. La receta de la chipa está muy identificada con la cocina paraguaya y sus ingredientes básicos son el almidón de mandioca, la harina de maíz, grasa, huevo, leche o cuajada, anís, sal o maní molinado, de los cuales la mandioca y el maíz son los principales. Cada comunidad, familia, grupo social mezcló estos ingredientes y lograron variantes de la receta guaraní de referencia. El chipá o la chipa adquieren diversas formas según las habilidades del cocinero o las festividades religiosas y culturales del lugar. Miró Ibars (1994) distingue en la variedad: chipa de almidón, *kyrype* (almidón fresco sin secar ni pisar), chipá mestizo (de almidón de mandioca y harina de maíz), *mandió*, asador, chipá bizcochuelo, *piru* y sus infinitas variantes. (Ver recetas en anexo 2) También la mandioca se la puede preparar asada, frita, hervida o al horno en distintas recetas como guisos, empanadas y ensaladas. Otras preparaciones muy realizadas en las localidades del centro de la provincia son los rosquetes, borí borí y el lampreado. (Ver recetas en anexo 2)

Del maíz se obtiene la harina de maíz o *fariña* y el almidón de maíz que también se consigue en los supermercados y en los mercados actualmente. Con la harina de maíz se realiza sopa paraguaya, que como indica su nombre es oriunda del Paraguay. La sopa paraguaya es una torta sólida que tiene como base el ingrediente principal harina de maíz más queso criollo, leche, huevos, cebollas y sal. Cuenta con sus variantes que pueden incluir: choclo, pollo, carne y zapallo. En Corrientes hay una versión de sopa *caté* porque se hace con varios quesos y otra

versión llamada *sopa paraguaya correntina* utilizando quesos producidos en Corrientes. (Ver recetas en anexo 2)

Con la mazorca o choclo se elabora el *chipá guazú* que es una especie de torta a base de choclo, grasa, cebolla, queso y cuajada o leche. Suele cocinarse sobre una asadera con hojas de banana en la base que le dan un sabor específico. Los choclos se rallan, se pisan, se desgranar a mano o a cuchillo. Esta preparación también cuenta con sus variantes: tradicional, relleno, *tatapy*, envuelto en chala y también se lo puede fraccionar en cantidades pequeñas. (Ver recetas anexo 2)

Con la harina de maíz se prepara el *chipá avatí* o *la chipa avati*, entre sus variantes se encuentran el *chipá so'o* (relleno de carne), *avatí* y *mandió* (maíz y mandioca), de chicharrón, y también a las chipas sobrantes se los utiliza para la sopa de chipas porque en la cocina ninguna comida se desperdicia. En esta preparación, Miró Ibars (1994) describe las siguientes variantes: *so'o*, *mburika*, *avati apu'a* de verduras, mestizo (partes iguales de harina de maíz y almidón de mandioca o tapioca), *chipa pe* (harina de maíz sin colar), *chipa kesu* (relleno de queso), *chipa rora* (cascaras del maíz), *chipa kumanda* (porotos). (Ver recetas en anexo 2)

El *mbaipy* es una comida de olla a base de harina de maíz, pollo, carne vacuna o chorizos, cebollas, leche, queso criollo y condimentos a gusto. Las variantes pueden ser: de choclo, chastaca (charque), *tapychi*, *tuguy* (sangre), también hay versiones dulces *mbaipy he'e* (dulce) o *mbaipy caáyaribí* (de miel). (Ver recetas en anexo 2)

Otra preparación que se realiza con maíz es el locro, una comida de olla que tiene como base maíz blanco, carnes y vegetales y rinde para muchos comensales. Cuenta con sus variantes: carne, charque, con mandioca, de cuaresma y moderno. En las recetas de locro varían los ingredientes adicionales y opcionales como la mandioca, papa, porotos y batatas. También varían los condimentos según cada región del país. Actualmente, es una de las comidas más difundidas en toda la Argentina durante las celebraciones patrias.

Entre los frutos regionales se encuentra el zapallo *andaí* con el que se hace el *kiveve* o *quivevé* que se trata de una preparación suave y cremosa a base de calabaza o zapallo andaí, leche, grasa, azúcar, sal, harina de maíz y queso desmenuzado. En Corrientes se consume como acompañamiento o guarnición salada, quitándole el azúcar a la receta y agregando más sal o

reemplazando la leche por algún caldo de verduras o gallina. También se lo suele servir como desayuno con un vaso de leche o cena. Entre las frutas de árboles que sirven para hacer dulces y licores están el ñangapirí, guayaba, mamón, lima, naranjas, guapurú, granada, yataí y ananá.

Como se mencionó anteriormente, el mate o *ka'ay* es nuestra bebida nacional que se toma infusionando yerba mate en agua caliente. El mate cocido se prepara en una olla donde se vierte azúcar hasta punto caramelo agregando yerba mate y agua hasta punto de ebullición, se cuela y luego se le agrega un carbón encendido para dar el característico sabor ahumado. El *tereré* es una bebida refrescante donde se coloca mucho hielo y agua en una jarra y se ceba al igual que el mate. En ambos casos puede haber agregados de hierbas o plantas medicinales. Actualmente el *tereré* se toma con jugos naturales de frutas cítricas o saborizadas con éstas. También las jarras se reemplazan por termos para la facilitar el desplazamiento y poder ir a tomar *tereré* a cualquier lugar del espacio público. Ambas son bebidas que se comparten entre dos o más personas.

3. FORMA Y CONTENIDO: HACIA UN RELATO ALTERNATIVO DEL GUSTO

3.1. La colonización desde un posicionamiento histórico/geográfico

La fundación de América como continente y categoría continental reconfigura el mundo, conformando un repertorio de nuevas jerarquías mundiales. Según Aníbal Quijano (2013), el sistema moderno mundial nació a lo largo del siglo XVI y con éste América como entidad geosocial, conformando una matriz colonial basada en la configuración de las jerarquías sociales, explotación del trabajo y administración política por el surgimiento de los Estados/Nación. En este sentido, es central la figura del capitalismo que se desarrolló en América, estableciendo una serie de instituciones y maneras de entender al mundo que sostenían este sistema a través del crisol americano. Según Quijano el capital hegemoniza y se apropia de formas de trabajo y explotación heterogéneas. En sentido amplio, América Latina es heterogénea porque en ella no sólo conviven temporalidades, historias y cosmologías diversas sino porque presenta una variedad de relaciones de poder para la producción: esclavitud, servidumbre, pequeña producción mercantil, reciprocidad y salario.

Debido a esto, Quijano afirma que nuestros pueblos vieron intervenida su memoria histórica porque fueron cancelados sus saberes, lenguas, formas de registro o escrituras, sus cosmologías, sus pautas estéticas, relaciones rituales y sus patrones de sociabilidad. Los pueblos tuvieron que adaptarse al patrón global de la colonialidad europea, y también vieron deshonrado su propio universo de subjetividad porque su autopercepción fue reducida y presionada a las categorías raciales: negros, blancos, indios, instrumentales al sistema de dominación colonial.

El autor aplica al género la misma lógica histórica que a la raza refiriéndose a un tipo de dualismo que en su lenguaje, opone y jerarquiza la razón sobre el cuerpo. La primera propia del mundo del blanco y el segundo propio de los no blancos, es decir indios y negros. Este dualismo no afectó solamente a las relaciones raciales de dominación, sino también a las relaciones sexuales de dominación. A partir de ese momento, el lugar de las mujeres, en particular el de las mujeres de las *razas inferiores* quedó estereotipado, y en este sentido limitado a tareas domésticas. Se considera que estas relaciones de dominación provocaron cambios en varios aspectos de la cultura como en la gastronomía.

3.2. Pensamiento decolonial

Ante la complejidad de organizar los datos sobre los ingredientes por falta de fuentes y referencias, y su desvinculación de acontecimientos históricos asociados a las fuentes bibliográficas y revistas del archivo, se dificulta la posibilidad de reconstruir un relato histórico sobre la cultura alimentaria de la región y particularmente de la provincia de Corrientes. Sin embargo, se puede hacer una distinción entre los conocimientos descriptos anteriormente respecto a datos sobre prácticas alimentarias pre-coloniales en las comunidades cazadoras-recolectoras y poscoloniales correspondientes a prácticas alimentarias de las sociedades modernas establecidas a través de los procesos de mestizaje y criollización. Frente a las dificultades presentes en la constitución del relato histórico hegemónico/clásico, se plantea entonces la posibilidad de reutilizar estos insumos siguiendo otro criterio para realizar la producción.

Sería muy complejo abarcar con profundidad la etapa pre-colonial y un poco más de quinientos años de colonización hasta la actualidad en relación a los objetivos planteados, por ello se considera que en algunas ocasiones los datos relacionados a las cocinas aparecen fragmentados y dispersos. Los ingredientes, la comida y las prácticas de comensalidad, fueron marginados a fragmentos desordenados en partes de una historia lineal y progresiva que desestimó la comida como aspecto cultural. Muchos de estos fragmentos no forman parte de grandes eventos históricos, sino que se encuentran de manera reducida en hechos anecdóticos de la cotidianeidad porque se relacionan a un hacer práctico que se normaliza y se repite a largo del tiempo de generación en generación.

De este modo, lo que resulta de esta revisión de datos son palabras, oraciones, comentarios, textos, imágenes y descripciones breves sin fechas de publicación, muy parecidas a las ruinas como fragmentos de una historia que habría que recomponer.

3.3. Lógica alternativa. Categorías conceptuales.

En su obra *Metahistoria* Hayden White (2010) establece que todo discurso histórico es ficcional y puede transformarse en algún momento. El autor afirma:

“no tengo dudas de que el discurso, y especialmente el discurso histórico, refiere a objetos y acontecimientos en un mundo real – pero añadiría que, dado que esos objetos y

acontecimientos ya no son perceptibles, tienen que ser contruidos como objetos posibles de una posible percepción más que tratados como objetos reales de percepciones reales.” (2010, p. 212).

White considera que todo relato histórico presenta una secuencia de sucesos que va de un inicio a un fin (no definitivos) sobre procesos sociales y culturales. El autor afirma que el mismo tiene una forma discernible que distingue los hechos contenidos de los demás acontecimientos que puedan aparecer. A partir de las crónicas, el historiador ordena los hechos en una jerarquía de significación, dando coherencia formal al conjunto de acontecimientos, considerándolo como un proceso comprensible con un inicio, desarrollo y fin distinguibles.

Considerando que la construcción de un relato histórico se basa en las ruinas que se fueron acumulando del pasado, este proyecto, más allá de discutir la verdad del dato histórico, se propone revelar el carácter efectivo de la historia a partir del descubrimiento de una sensibilidad gastronómica perdida en la memoria. De este modo, se propone realizar una producción que no esté ligada a una percepción colonizante como expresión artística no-colonial. La revisión histórica debería proporcionarme una periodización de los distintos sentidos simbólicos y usos de la comida. Sin embargo, estos datos forman parte de sucesos imprecisos atravesados por relaciones sociales de poder, por lo tanto, suelen ser interpretados anacrónicamente y son susceptibles de una reconstrucción alternativa que reviva su importancia en nuestra sociedad. Quien ordena el relato histórico no sólo define su cronología, sino también la imagen social/histórica de nuestro pasado.

3.3.1. Ruina benjaminiana

En el camino de construir una historia alternativa sobre nuestra cultura alimentaria, se recurre a la noción de ruina por Walter Benjamin. Si bien esta noción no está definida con exactitud en algún texto de Benjamin, la ruina benjaminiana es una noción que implica la recuperación del pasado, del dato histórico como posibilidad, más que como certeza, liberándolo del orden que el relato de la historia, generalmente el de los vencedores, le impone a la memoria.

Partiendo de este tipo de conexiones y vínculos tan poco precisos, generalmente despreciados por la gran historia y a partir de la prioridad que el sentido de la vista posee por sobre los demás sentidos; es que la producción artística se revela como la oportunidad perfecta

para recuperar estas *ruinas* del pasado y redimirlas (en el sentido benjaminiano de la palabra). La ruina de Benjamin supone una recuperación y posición hacia el pasado, pendiente de captar una actualización de ese pasado en el presente a través del montaje de fragmentos (ruinas), con el objetivo de lograr una composición, en el sentido del tiempo entendido como un instante, una posibilidad, contraria a una idea de la historia como progreso.

La manera de trabajar con las ruinas dentro del proceso de la investigación/producción en el campo del arte es mediante la práctica de la *aesthesis* que puede ser entendida como la liberación de otros tiempos y sentidos, desvinculados de la cronología moderna colonial. Los datos que simbolizan ruinas sirven para producir otra cosa. Se las reconstruye reotorgándoles un valor estético y no un valor de reconstrucción histórica precisa. En este sentido, se hace una producción artística. El arte, la producción artística y la *aesthesis* como modelo interpretativo del pasado me permite liberar la producción del sentido progresivo y acumulativo de la historia, entendida en su sentido clásico como reconstrucción del pasado.

La noción de ruina de Walter Benjamin se extrae de sus *Tesis de filosofía de la historia* (1940), ya que la misma permite interpretar e intervenir la historia de una manera particular porque el autor expone una operación conceptual que sirve como alegoría en la pintura de Paul Klee, y por lo tanto también podemos valernos de la misma y aplicarla a otros tipos de experiencias poéticas en la práctica de una *aesthesis* decolonial. En la tesis IX donde aparece la noción de ruina Benjamín expresa:

“Hay un cuadro de Klee que se llama *Angelus Novus*. En él se representa ángel que parece como si estuviese a punto de alejarse de algo que le tiene pasmado. Sus ojos están desmesuradamente abiertos, la boca abierta y extendidas las alas. Y este deberá ser el aspecto del ángel de la historia. Ha vuelto el rostro hacia el pasado. Donde a nosotros se nos manifiesta una cadena de datos, él ve una catástrofe única que amontona incansablemente ruina sobre ruina, arrojándolas a sus pies. Bien quisiera él detenerse, despertar a los muertos y recomponer lo despedazado. Pero desde el paraíso sopla un huracán que se ha enredado en sus alas y que es tan fuerte que el ángel ya no puede cerrarlas. Este huracán le empuja irresistiblemente hacia el futuro, al cual da la espalda,

mientras que los montones de ruinas crecen ante él hasta el cielo. Ese huracán es lo que nosotros llamamos progreso.” (1940, p. 6)

La noción de ruina alegoriza una posición política de opresión ante el paso del tiempo histórico y es aquello que se va acumulando detrás de lo que se llama progreso, por lo tanto, sirve como una manera conceptual de entender y operativizar los acontecimientos históricos. Esta producción de tesina no pretende ahondar en todo el pensamiento de Walter Benjamin, sino precisamente exponer una operación conceptual que el autor realiza para tratar en esta producción el tema de los procesos de colonización que incidieron en la cultura alimentaria, dejando en ruinas todo aquello relacionado a la comida y el gusto.

Gloria Comesaña (1993) afirma que Benjamin produjo una especie de teoría del conocimiento histórico, que implica junto con una nueva concepción del tiempo, una metodología particular para tratar los acontecimientos históricos como hechos pasados que se reivindican en el presente mediante la construcción y el montaje, una visión diferente de la relación entre los momentos del tiempo (correspondencia y conmemoración), y el reconocimiento de la responsabilidad personal de quien investiga y del colectivo histórico, con respecto a las generaciones pasadas y a la posibilidad de lograr una revolución (fuerza mesiánica, tarea, misión, atención al instante, al umbral por el cual penetrará el Mesías). En la misma línea de lo que afirma Gloria Comesaña sobre el pensamiento de Benjamin, Reyes Mate Ruperéz (2006) afirma que Benjamin introdujo una nueva manera de interpretar la historia porque su teoría del conocimiento no se somete a los hechos, ni tiene como modelo el conocimiento de la técnica y la ciencia positivista porque según el autor, Benjamin no piensa en un sujeto anestesiado, sino en alguien que asume conscientemente su experiencia de sufrimiento y lucha contra sus causas. Por este motivo, Benjamin proyecta su teoría sobre la realidad que habitamos todxs, donde los oprimidxs viven en un permanente estado de excepción, lo que para la mayoría de las personas se llama progreso, de fondo no deja de acumular ruinas.

Por otro lado, Benjamin toma la idea de la redención, donde la historia pueda redimir o librar a todos los derrotados, restaurando así las injusticias de la historia, en un instante donde el presente y el pasado se conecten en una lógica que rompa con la idea de una historia lineal. Según Fernando Marturet (2022) en Benjamin tanto la noción del tiempo como la de redención,

se desvinculan de la temporalidad lineal, habilitando una temporalidad otra. Para el autor, la redención tiene que ver con una promesa de liberación material de los oprimidos, siendo alcanzable a través de la profanación. En este sentido, se refiere a la profanación como una noción que aparece en la teoría benjaminiana pero no está definida con exactitud. En sus palabras:

“la profanación como método de recuperación es usada por Benjamin para rever el proceso histórico; este se complementa a su vez con la redención que trae a la discusión revolucionaria la posibilidad de cambiar el orden establecido y reivindicar a las víctimas del pasado.” (2022, p.9)

Marturet describe a la profanación como una herramienta que devuelve el uso cotidiano a aquellos elementos retenidos para un uso religioso y en esta reconexión se abre la posibilidad de redimir la deuda con el pasado. Considerando entonces estas referencias, sería necesario hacer una práctica artística que dé lugar a una profanación. Esto significa derrumbar todo aquello que se considere sagrado, trastocando su sentido para liberar a nuestra cultura alimentaria del menosprecio y el lugar de marginalidad que siempre tuvo para el relato histórico hegemónico. En este sentido, la producción artística redime a nuestra cultura alimentaria considerando las ruinas como datos inconexos dentro de una única continuidad que exige el progreso para dar lugar a otros relatos que establezcan otras posibles continuidades. Asimismo, es importante la utilización del hipertexto como estrategia narrativa ya que evidencia que el relato de la colonización se impone como una única realidad, siendo que es una manera más de contar la historia. Sin embargo, es una fórmula que nos impide pensar en otras maneras alternativas de contarla porque está vinculada con los procesos de colonización. La lógica hipertextual no presenta los acontecimientos de manera secuencial, sino como conexiones móviles. Es a través de la hipertextualidad que la obra artística ensaya otras maneras de devenires y de construcción histórica.

3.3.2. Aesthesis decolonial

En la búsqueda de producir un relato alternativo, más cercano a la producción artística y también localizada en el contexto latinoamericano, podemos ubicar el pensamiento de Walter Mignolo y Rolando Vázquez, como dos enfoques que abordan el problema de la reproducción de caracteres coloniales en producciones latinoamericanas. La pregunta o el problema en este sentido gira alrededor de la posibilidad de realizar una producción que sea representativa de un algo no colonial, es decir, sobre la posibilidad de existencia de una estética latinoamericana. Según Vázquez (2015) los artistas decoloniales no sólo ejercen una temporalidad distinta que hace crítica al orden de la representación y de la visualidad moderna, sino que también nos dan la posibilidad de entender a la decolonialidad como un movimiento cargado de esperanza, posibilitando vivenciar mundos interculturales que han sido negados.

Walter Mignolo (2010) en un artículo de la Revista Calle 14 titulado *Aesthesis decolonial* afirma: “Una vez que la máscara de la modernidad es puesta al descubierto, y la lógica de la colonialidad aparece detrás de ella, surgen también proyectos decoloniales”. En relación a ello, en una entrevista de la Revista Calle 14 a Rolando Vázquez (2016) establece que el campo disciplinar de la estética surge para controlar las subjetividades y las formas de percepción del mundo. Como contraposición a este proceso, Vázquez propone la aesthesis como una práctica decolonizante, la cual pone el énfasis en la liberación de los sentidos y las formas de percibir el mundo. La aesthesis decolonial se expresa como una liberación de esa normatividad para descubrir una pluralidad de formas de lo bello, de lo sublime y de la percepción del mundo. Vázquez establece que una aesthesis decolonial busca romper con el privilegio del dominio de la visión y de la noción de lo real, para rescatar otras formas de percibir el mundo, que tienen otra temporalidad fijada en la memoria. Según el autor:

“Rememorar se vuelve muy importante para comprender y percibir el mundo (...) En su dimensión política, la aesthesis tiene que ver con el rescate de lo que la modernidad/colonialidad ha silenciado y ha suprimido bajo el dominio de la representación moderna-colonial.” (Vázquez; 2016, p. 80)

De este modo, el artista decolonial propone un nuevo posicionamiento sobre el relato y la representación histórica a partir de diferentes sensaciones percibidas a través de los sentidos.

3.4. Producción de libro de artista carrusel

Benjamin propone una nueva temporalidad y afirma que todo relato histórico, en la medida que guarda un propósito específico, deja ruinas por el camino. De esta manera sería posible, a partir de esos restos o ruinas, proponer una lectura o sentido diferente al que la historia hegemónica afirma. En la escritura del libro, se hará una ampliación del mito de *mandi'o* con la intención de entramar los datos fragmentados e inconexos sobre nuestra cultura alimentaria (nuestras ruinas), en una narración hipertextual que va a permitir que la lectura sea polisemiótica. Considerando que para la práctica *aesthetica* recordar es importante, este trabajo de producción experimenta con los relatos para liberar nuevas formas de percibir el mundo.

En este relato alternativo se retoma el mito de *mandi'o* descrito por Aurelio Schinini en el capítulo 1 para ampliarlo y definirlo como una de las secuencias narrativas de la estructura hipertextual dentro del libro. En esta estructura se integran: el relato alternativo como ampliación del mito de *mandi'o*, la revisión de datos sobre los ingredientes, las comidas de Corrientes y citas referenciales para establecer conexiones móviles.

El formato de libro de artista elegido para este trabajo de tesina es el carrusel con elementos *pop up* porque permite una lectura de 360° presentando en su interior dibujos y figuras tridimensionales de papel que pueden vincular diversos significados a través de viñetas y solapas en función del movimiento. Considerando la lógica lineal del relato histórico, la narración de un libro carrusel es diferente al libro tradicional porque permite considerar todos los ángulos y así establecer otras líneas temporales y una narrativa resultante en el interior del libro.

3.4.1. Relato alternativo basado en el mito de *mandi'o*

Tupá le dijo en un sueño a una niña llamada *mandi'o* que debía seguir unas instrucciones para que las personas se alimentaran mejor. Ella respondió a las instrucciones de su dios, pero bajo sus propias circunstancias. *Mandi'o* era la alegría de la tierra, una niña interespecie con cabello ondulado, cuatro extremidades en forma de tubérculos que si se tocaban podían unirse. No tenía forma propia, ni un punto exacto en su esquema y nunca permanecía quieta porque se ladeaba de lado a lado. *Mandi'o* sabía que al conocer a los otros ingredientes de la zona podía saber sus atributos y beneficios para transformarse en el arbusto más fuerte de todos los tiempos que ninguna especie existente pueda derribar.

Las instrucciones consistían en que ella primero conozca los otros ingredientes con los cuales se podría integrar y ser parte del universo de sabores. Entonces, Mandi'ó empezó a moverse para conocer y ganar fuerzas.

Primero se encontró con una vegetación proliferante. Del teocintle al maíz, montañas de zapallo andaí, árboles que sacudían sus ñangapirí, guayaba, mamón, guapurú, granada, yataí, ananá, la planta de la yerba mate que, expuesta a la lluvia con sol, desprendía su olor de hierba amarga. A pesar de ser terrestre, Mandi'ó sabía que en el río había bogas, corvinas, pacú y surubíes, por eso apenas se acercaba a la rivera fangosa por miedo a que una mbuzú pueda enredarse en sus tubérculos y sumergirla en el Paraná.

En la rivera había una capibara que le preguntó ¿cuáles son tus atributos mandi'ó? Y mandi'ó le respondió: - Puedo hacerme polvo, transformarme en mbeyú y saber (de sabor) a chiní, mbuyapé o tikupí, avevó, fariña, mandubí y typyaty. [receta de mbeyú] También puedo hacerme chipá mandió, mbokayaré, andaí, mandubí, mandió-avatí y ser parte de sopas y guizados. [receta de chipa] Los roquetes son la única comida en la que no me gusta estar. Si me dejan secar muchos días al sol, puedo romper los dientes de quienes me coman. [receta de rosquetes]. Con la mazorca o choclo me vuelvo chipá guazú relleno, tataypy, envuelto en chala. [receta de chipá guazú]. Junto a la harina de maíz me vuelvo chipá avatí, también so'ó, avatí y mandió, de chicharrón, mburika, avati apu'a de verduras, mestizo, chipa pe, chipa kesu, chipa rora, chipa kumanda. [receta de chipá mestizo]. Del mbaipy algunas veces formo parte. Hay de choclo, chastaca (charque), tapychi, tuguy, también hay versiones dulces mbaipy he'e (dulce) o mbaipy caáyaribí (de miel). [receta de mbaipy he'e]. Luego de una larga charla, la capibara le preguntó por dónde iba a seguir su camino. Mandio' le respondió que no sabía y la capibara le dijo que le pregunte al adivinador. El adivinador no tenía nombre, cuerpo, ni pertenecía a algún lugar. Mandió se enfrentó al desafío del azar y el adivinador tuvo una revelación.

En esta relevación mandi'ó entendió que para transformarse en estas deliciosas comidas tenía que crecer fuerte. Mandi'ó deseaba transformarse en un gran arbusto de mandioca para proliferarse y que las copas de todos los árboles se transformen en racimos de mandioca. [cita de Miró Ibars] Así, frente a las quemadas despiadadas de las tierras y las interminables inundaciones por causas naturales, llegaría el día que otra vez cayera un rayo terminando con los desastres naturales y dejando el terreno despejado. En ese momento, Mandi'ó debía cavar un hoyo donde

sumergir sus pies y pedirles a sus hermanos que la buscaran al otro día. Al día siguiente, mandí'o se convertiría en un arbusto enorme y sus pies se transformarían en tubérculos fuertes y supervivientes.

En el relato ampliado, la figura retórica de la metonimia se emplea en la narración a través de palabras y oraciones cortas que van dando sentido al relato. El uso de metonimia puede leerse en la frase sus pies se transformarían en tubérculos del final donde explícitamente hay una relación de contigüidad entre sus pies debajo de la tierra y los tubérculos de mandioca que crecen debajo de la tierra. Otro mecanismo de causa por efecto se da en el pasaje de los rosquetes al saber que si los dejamos mucho tiempo en el sol podrían rompernos los dientes. Es decir, por dejar muchos días los rosquetes al sol, estos se secaron tanto hasta endurecerse y al comerlos rompieron los dientes. De igual manera podría leerse a la inversa como efecto por causa, mis dientes están rotos por dejar muchos días los rosquetes al sol. Otro uso metonímico es el de autor por la obra utilizando citas referenciales que luego van a aparecer en el contenido interior del libro.

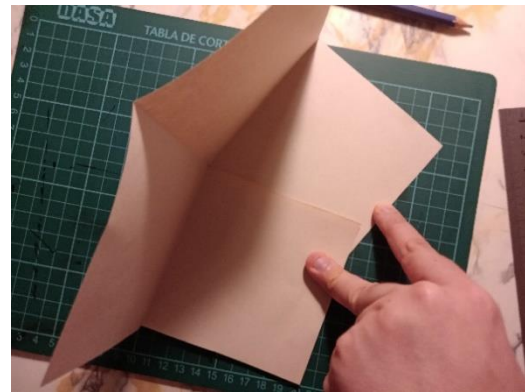
También pueden verse otros recursos retóricos en la escritura de textos, gráficos y bocetos dentro del libro. En la parte del recetario del carrusel, se omite (elipsis) el nombre de la receta raspadura por otra palabra que guarda relación de contigüidad (metonimia) dando lugar a una nueva denominación golosina cascote que significa un concepto en común entre esas dos nominaciones. Por lo tanto, raspadura se reemplaza por una nueva nominación. Hay elipsis, metonimia y así sucesivamente la información se fragmenta sustituyéndose por múltiples denominaciones y conceptos dando lugar a un incremento o ampliación del tema. En el mecanismo de proliferación no se trata de reemplazar el significante de significado por otro, por distante que éste se encuentre del primero, sino por una cadena de significantes que progresa metonímicamente y termina circunscribiendo al significante ausente, trazando una órbita alrededor de él, produciendo en términos sarduyanos, una lectura o emisión radial.

3.4.2. Ensamblaje de libro *pop up* carrusel:

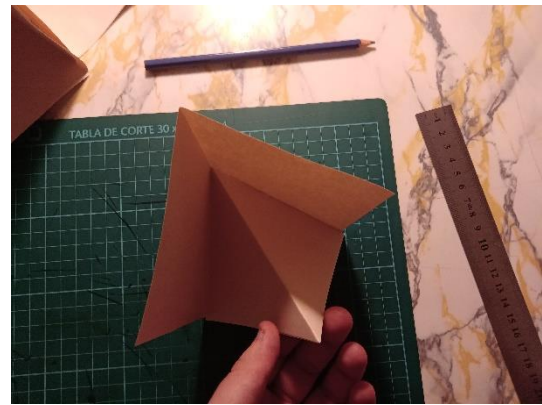
Materiales: regla, lápiz, borrador, láminas de papel, tijera y trincheta.



- 1) Para realizarlo lo primero es tener una hoja de papel o lámina de 30 x 30 cm o partes iguales de ambos lados.
- 2) Doblar la lámina de papel en cuatro partes iguales haciendo coincidir los bordes.



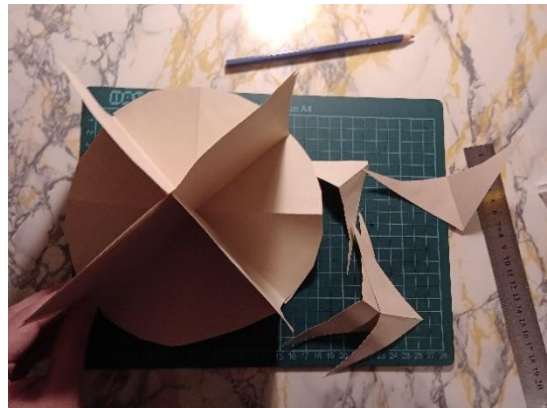
- 3) Cortar un lado de una de las cuatro partes
- 4) Superponer los dos cuadrantes uno encima del otro



- 5) Escenario armado sin pegar. En este paso lo ideal sería escribir o ubicar el contenido para finalmente pegar los dos cuadrantes de base.
- 6) Llevar el vértice exterior de la base hacia el vértice superior de unión entre las dos paredes. Doblar y presionar para producir el doble al abrir y cerrar el escenario.

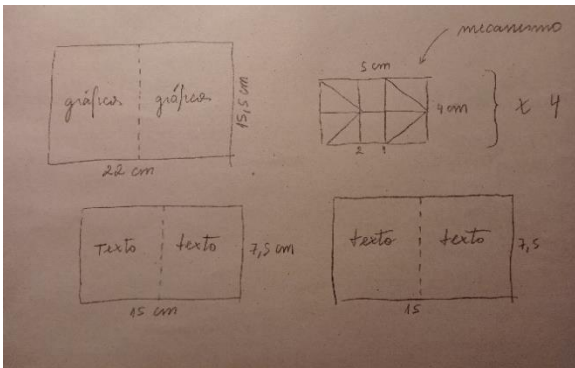


- 7) Repetir esta operación tres veces más.
- 8) Pegar las paredes inferiores dejando libres dos caras. Lo mismo en este paso, se debe estar segurx cuál sería el vínculo entre los escenarios antes de pegarlos. Entonces antes se debe hacer cortes, gráficos o pegar imágenes.



9) 10) Se puede dar forma.

Pop ups interiores en el carrusel:



- Medidas de mecanismos *pop up* de carta dobles.
- Transformación de Mandi'o en arbusto



- Calado de papel y ensamblaje.

3.4.3. Presentación del libro de artista carrusel

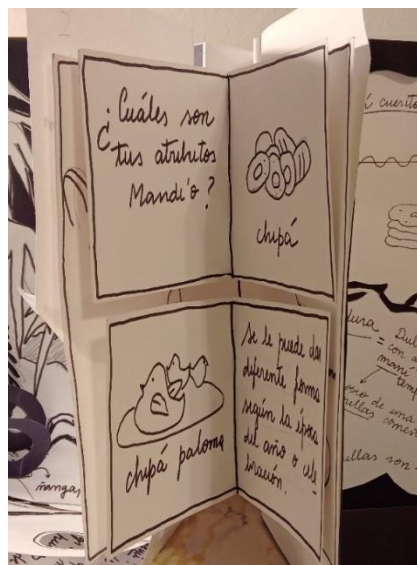
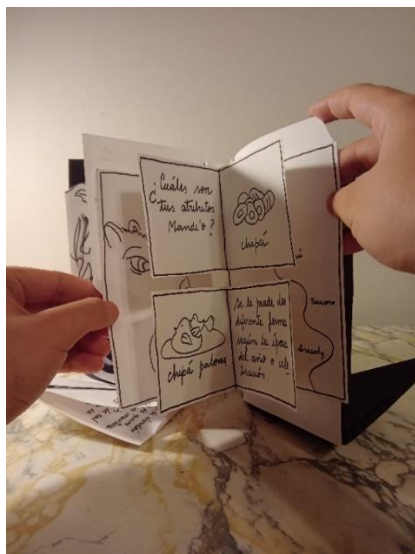
Se ordenaron los mismos con el propósito de explicar el contenido.



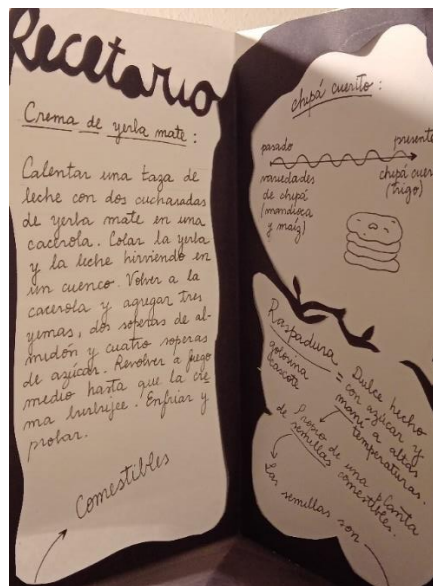
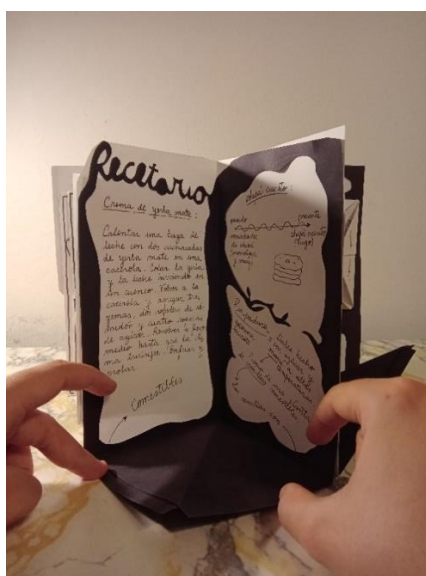
- 1- Se representa un sueño donde Mandio' tiene una revelación y recibe las instrucciones del dios Tupá. Este pop up con forma de espiral se conecta con el fondo se ve un paisaje con pájaros gigantes, montículos y palmeras *pindó* ya existentes en la etapa pre-colonial.



- 2- El escenario muestra el lugar, su vegetación, un fragmento de la ampliación del mito y a mandi'o señalando hacia la derecha para continuar la lectura. Una mbuzú enredándose en sus pies de tuberculos y la receta del mbeyu debajo de la solapa que dice "queso mant"

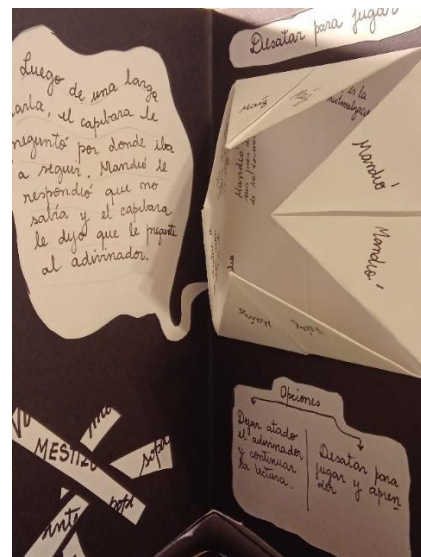
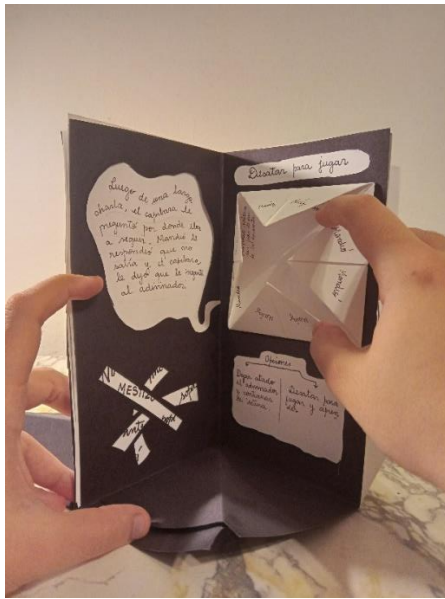


- 3- Se representa la conversación entre la capibara y Mandio' en un *pop up* de doble carta que de fondo muestra la costanera correntina y sus siete puntas.

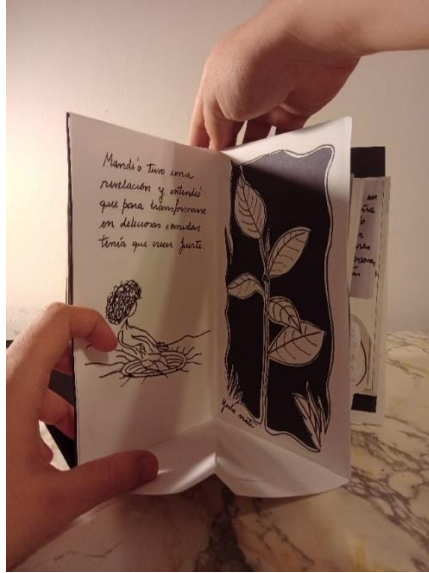


- 4- El escenario muestra un *recetario* regional donde se profana o altera el sentido de la yerba mate incluyéndola como parte de un postre, que se puede realizar siguiendo la descripción en tazas, cucharadas soperas y a ojo o a gusto. La receta del chipá cuerito no cumple una función tradicional sino que la línea comparativa nos muestra como en el pasado habían muchas variedades de chipá porque la chipa o el chipá es una receta genérica a base de mandioca y maíz. Por causas coloniales, estos ingredientes se fueron reemplazando por el trigo. El trigo aumentó su producción y venta dejando a otras

harinas en un lugar de exclusividad. Actualmente, el chipá cuerito se consume en todos los hogares por tratarse de una receta sencilla de cuatro ingredientes. Se consume chipá cuerito en la calle ya que hay muchos puntos de venta en barrios y localidades de Corrientes. La tercera receta es la raspadura o golosina cascote donde hay un uso explícito de los recursos retóricos de la metonimia, proliferación y elipsis que hacen ampliar el relato de la receta. La raspadura es un dulce hecho con azúcar y maní. El maní proviene de una planta de semillas comestibles. Las semillas...y sigue. De este modo la receta se fragmenta.



- 5- En este escenario sigue el relato del mito y aparece el personaje del adivinador que se relaciona al juego del adivinador de papel. Sabiendo que todo relato histórico lineal se dirige a un propósito e implica un discurso dominante, éste no tiene en cuenta sorpresas, ni casualidades. El adivinador cumple doble función: por un lado, es un personaje del mito que adivina y predice el futuro teniendo conciencia del pasado, por otro, es un juego de azar que lxs lectores pueden tocar para jugar y aprender más sobre el maíz y la mandioca. El origami adivinador nos hace retardarnos en la lectura interviniendo el libro a través de opciones.



- 6- Luego que el adivinador de papel nos revele algo sobre el mito y los ingredientes, Mandió vuelve a enterrar sus pies en la tierra y el ciclo empieza nuevamente siguiendo el carrusel.

Conclusiones

Se realizó un libro de artista analógico que hizo énfasis en el proceso de experimentación con el mito de mandio', los ingredientes y recetas de la región incluyendo el abordaje teórico del documento de tesina conformando el contenido del libro para darle un valor estético y liberar nuevas formas de percepción a través de una práctica estética.

Se sumaron nuevos hallazgos que surgieron en el proceso de investigación y repercutieron en el proceso de producción. Frente a la pregunta de investigación sobre si era posible plantear un relato alternativo sobre nuestra gastronomía con respecto al relato histórico hegemónico, fue posible llegar a una respuesta dando por cumplido los objetivos en la realización de una producción en formato de libro de artista carrusel.

En el proceso de producción se realizaron diagramas, gráficos y dibujos que aparecen en el anexo, como una manera de llevar las ideas en mente al papel, para poder comprenderlas con mayor paciencia, detenimiento y entender lo que se estaba haciendo como una manera alternativa de comprender los conceptos del tema de tesina en contraste con formas de lecto/escrituras tradicionales. Por otro lado, se pudo discernir que estos gráficos de elaboración propia no sirven para estudiar cualquier objeto de investigación, sino aquellos temas que puedan ser acompañados con gráficos o entendidos a través de los mismos. En el caso de esta tesina, la revisión de recetas para identificar procesos de colonización en nuestra cultura alimentaria. Conforme el tipo de gráfico, se nos presentan muchos puntos de abordaje por lo que no existe una lectura lineal, sino más bien asociativa/hipertextual. Otra consideración a tener en cuenta es que, los gráficos pueden ser leídos y entendidos por personas que no sepan del tema, lo cual amplía la lectura del libro.

Se plantea en el libro de artista una estructura narrativa hipertextual que establece vinculaciones no lineales en relación al pensamiento de Walter Benjamin sobre el relato histórico. Para el autor la idea de progreso genera algo que en su curso deja ruinas. Benjamin quiere recuperar la memoria y redimir a lxs derrotadxs de la historia. El progreso está pensado de manera lineal, supone mejoras en la calidad de vida respecto a una sociedad de consumo que piensa en términos acumulativos donde se superan etapas, desplazando la memoria para que el progreso siga su curso.

El relato histórico hegemónico determinó siempre quienes ganan y quienes pierden. Las comunidades se tuvieron que adaptar al patrón global de la colonialidad europea, donde vieron desacreditados sus universos de subjetividades por ser reducidos y presionados a categorías raciales: negros, blancos, indios, instrumentales al sistema de dominación colonial. Estableciendo de esta manera relaciones raciales y sexuales de dominación, subordinando el trabajo doméstico de la cocina a las mujeres, quienes persistieron en un lugar de marginalidad y menosprecio, de modo que sus conocimientos y prácticas quedaron fuera del desarrollo del relato histórico oficial. De esta manera, las mujeres también representan las ruinas de una derrota de la historia oficial escrita por hombres y, por ende, las cocinas como lugares donde no se puede pensar ni hacer política.

El problema que nos interpela es asumir que lo otro que se nos impuso es mejor y por lo tanto aspiramos a copiar o seguir esos modelos de alimentación que muchas veces son ostentosos e imposibles de consumir en nuestras localidades. Se podría cambiar esta manera de pensar, dejando atrás el sentimiento de menosprecio por lo propio. Desde el oficio como pastelera, vendía pastelería dulce con sabor a yerba mate y basándome en testimonios de personas que no la preferían, me decían: *la comida regional es pesada, se me hace que va a ser amargo, el mate se toma no se come, hace mucho calor para comer eso*, entre otros comentarios que consideran a nuestra cocina regional como dañina, inferior y efecto de procesos de colonización. Considero que originalmente nuestra cocina tradicional habrá sido mucho más rica en carbohidratos y sabores amargos, asunto que la colonialidad fue desplazando. Por otro lado, sé que no es sencillo reconstruir un paladar hacia sabores amargos siendo que hay un umbral fijado en sabores dulces y salados.

Por todo ello, se debería investigar más sobre nuestras cocinas para equilibrar nuestros conocimientos y prácticas en lo que respecta a la vida diaria. Muchas veces se trata de preferencias, usos por costumbre y a veces porque no podemos elegir. Sin embargo, podríamos aprender sobre todas las cocinas del mundo sin negar nuestras cocinas regionales. El problema es asumir que lo único válido es lo que nos han impuesto y no reconocer lo nuestro.

Por lo tanto, la práctica de investigación sobre la comida y el sentido del gusto es necesaria porque estos temas siempre tuvieron un lugar marginal en su estudio, reduciéndolos a funciones biológicas, hechos primitivos e instintivos, contenido subjetivo y superficial. Por ello,

el gusto queda fuera de toda discusión epistemológica al contrario del sentido de la vista, que siempre recibió una atención privilegiada por parte de la historia y teoría del arte. Desde el sentido de la vista, siempre se pensó el desarrollo y transmisión del conocimiento humano.

Es un desafío que el gusto no quede relegado solamente a construcciones de significaciones de lo doméstico a través de los medios de comunicación, a la mejora de alimentos a través del análisis sensorial y químico de laboratorios, decisiones de carácter patrimonial, méritos y competencias gastronómicas, rutas gastronómicas y excursiones turísticas.

Cumplido el objetivo general de esta tesina, creo que el sentido del gusto permite discursos y prácticas artísticas más ligadas a la vida diaria. Desde lo personal, me llevó tiempo entender que en realidad me interesan los discursos artísticos contemporáneos que unen el arte a la vida cotidiana.

Referencias bibliográficas

- Alcántara Sánchez, M, A y Belausteguigoitia, M. (2020). Revista Arte y políticas de identidad. *Lo crudo, lo cocido y lo finamente picado: Saberes y sinsabores de mujeres en prisión. Recetario de cocina.* Vol. 23. Diciembre. 119-143
<https://revistas.um.es/reapi/article/view/461191/310151>
- Albán Achinte, A. (2010). Calle 14: Revista de investigación en el campo del arte. *Comida y colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar.* Vol. 4, N°5 10-23
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3735183>
- Aguirre, P. (2017). *Una historia social de la comida.* 1ª ed. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Lugar editorial S.A.
- Barrios, C. (2019). *El Convite: un banquete de artistas en el Quiosquito.* Resistencia, Chaco.
- Barthes, R. (2009). *S/Z.* Siglo XXI Editores. 11 – 12
- Barthes, R. (2013). Lectura a Brillat Savarin. *El susurro del lenguaje.* Editorial Paidós. 358-382
- Benjamin, W. (1940). *Tesis de filosofía de la historia.* Trad. de Jesús Aguirre. Taurus, Madrid
- Benjamin, W. (1972). *Discursos interrumpidos I. Filosofía del arte y de la historia.* Trad. de Jesús Aguirre. Taurus, Madrid.
- Benjamin, W. (2009). *La dialéctica en suspenso. Fragmentos sobre la historia.* Trad. Pablo Oyarzún Robles. LOM Ediciones.
- Boero, M. (2010). *Reseña bibliográfica: Luis Ignacio García, La comunidad en montaje, Imaginación política y postdictadura.*
- Borgdorff, H. (2006). *El debate en la investigación en las Artes.* Amsterdam School of Arts.
- Lázaro Carreter, F. (1953). *Diccionario de términos filológicos.* Editorial Gredos. Madrid.
- Crespo Martín, B. (2012). *El libro-Arte / Libro de Artista: Tipologías secuenciales, narrativas y estructuras.* Anales de Documentación, vol.15, n°1.
<http://dx.doi.org/10.6018/analesdoc.15.1.125591>.

- Comesaña, G. (1993). *Walter Benjamin: La historia entre teología y revolución*. Trabajo presentado como ponencia en las VII Jornadas Internacionales sobre Pensamiento Comunitario en la Universidad de Los Andes. Universidad del Zulia.
- Contreras, J. y Gracia, M (2005). Cap. 3 Aproximaciones teóricas para el estudio sociocultural de la alimentación. *Alimentación y Cultura: Perspectivas antropológicas*. Barcelona. Editorial Ariel.
- Domínguez Pallach, A.C. (1994). *El sentido del gusto y su dimensión estética en la comida*. Universidad Panamericana, México, D.F.
- Fernández-Armesto, F. (2019). *Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización*. Tusquets editores.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama
- Galli, M.C. (2015). *El libro de artista como lugar de pensamiento. Anatomías del proceso creativo*. [Tesis doctoral. Universidad de Granada]
- Genette, G. (1989). *Palimpsestos*. Editorial Taurus. 9-44
- Gómez, F. (2005). *Che aikuaase guaraní. Lengua guaraní-enseñanza*. Editorial Moglia
- Laudan, R. (2021). *Gastronomía e imperio*. Fondo de Cultura Económica. Buenos Aires.
- Landow, G. (1995). *Hipertexto. La convergencia de la teoría crítica contemporánea y la tecnología*. Editorial Paidós.
- López Barros, C. (2003). La figura del comensal en el arte efímero. Acerca de algunas rupturas propuestas por el arte de vanguardia en las décadas del 60 y el 80 en la Argentina. *Revista:Figuraciones, teoría y crítica de artes*. Instituto Universitario Nacional de Arte, Buenos Aires.
- López Izquierdo, I. (2016). *Arte y Canibalismo. Visión del canibalismo ritual, del guerrero y el caníbal europeo, bajo el prisma del arte y el cine contemporáneo*. Universidad de Granada
- Marcelak, A. (2016). Posibilidades plásticas del papel plegado y del cosido en la estructura del libro de artista.
- Maidana, J. (2006). *Comidas típicas del Litoral*. Editorial Moglia.

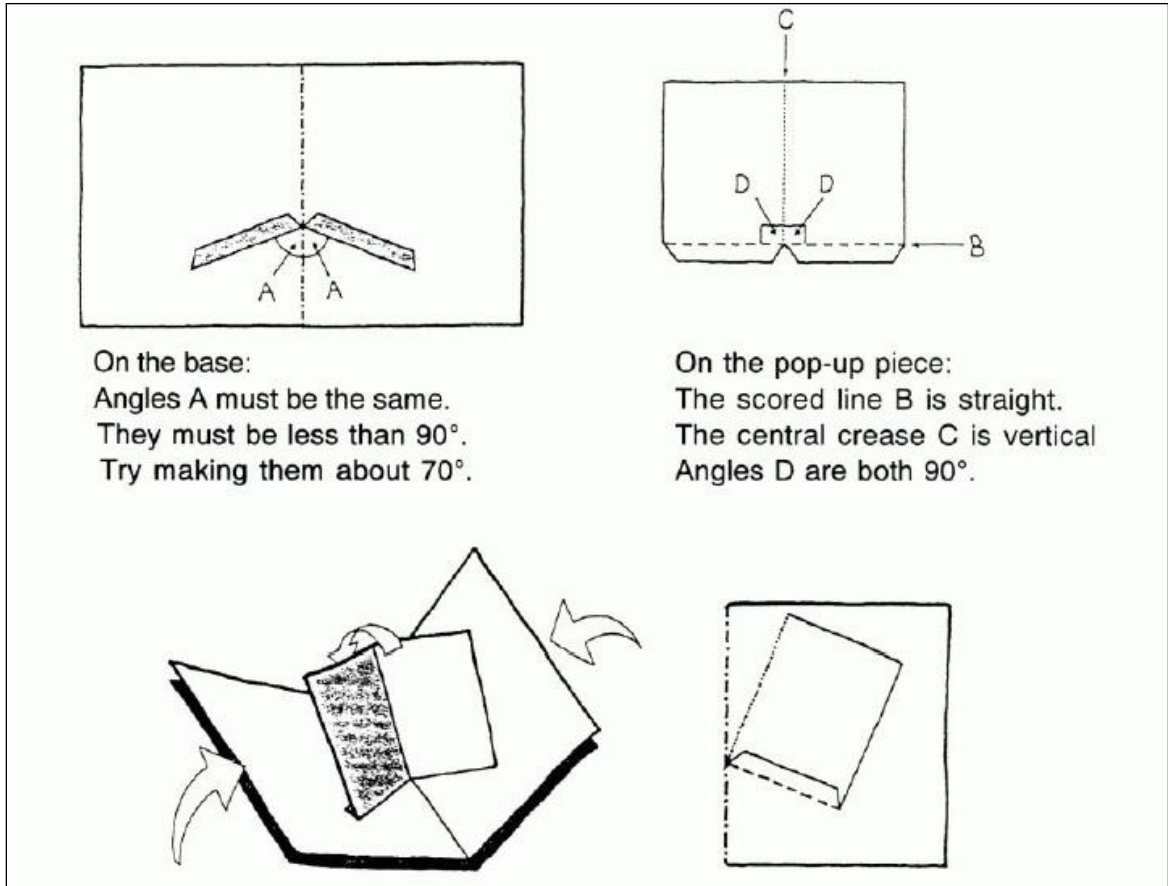
- Marturet, F. (2022). *“Materialismo y Redención en Walter Benjamin. Una Lectura De Las Tesis Sobre El Concepto De Historia”* [Tesis de grado, Universidad Nacional del Nordeste]
- Mignolo, W. (2010). Revista Calle 14. *Aesthesis decolonial*. Vol 4.
- Miró Ibars, M. (1994). *Tembi'u rehegua: reivindicación de la cultura culinaria guaraní – paraguay*. 03 estudio Ediciones.
- Muñoz, E, L. (2015). El libro de artista y una propuesta pedagógica. Una aproximación metodológica entre arte y educación.
- Oliva Lozano, M. (2013). *El acto de comer en el arte. Del Eat Art a Ferran Adrià en la Documenta 12*. Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Bellas Artes.
- Reyes Mate, M. (2006). *Medianoche en la historia. Comentarios a las tesis de Walter Benjamin <<Sobre el concepto de historia>>*. Editorial Trotta. S.A. Madrid
- Sarduy, S. (2011). *El barroco y el neobarroco. Apostillas por Valentín Díaz*. Editorial El Cuenco de Plata.
- Segato, R (2013). Anibal Quijano y la perspectiva de la colonialidad del poder. *La crítica de la colonialidad en ocho ensayos*. Editorial Prometeo.
- Silberleib, N (2021). *LAS PRACTICAS EDITORIALES EN EL CAMPO DEL ARTE*. Universidad Nacional de las Artes.
- Vázquez, R. (2016). Calle 14: Revista de investigación en el campo del arte. *AESTHESIS DECOLONIAL Y LOS TIEMPOS RELACIONALES. Entrevista a Rolando Vázquez*. Universidad Distrital Francisco José de Caldas. Bogotá, Colombia. 76-83
- White, H. (1992). Introducción: La poética de la historia. *METAHISTORIA. La imaginación histórica en la Europa del siglo XIX*. Fondo de Cultura Económica. México.
- White, H (2010). Cap. 9 Discurso histórico y teoría literaria. *Ficción histórica, historia ficcional y realidad histórica*. Prometeo Libros, Buenos Aires

ANEXOS

Anexo 1

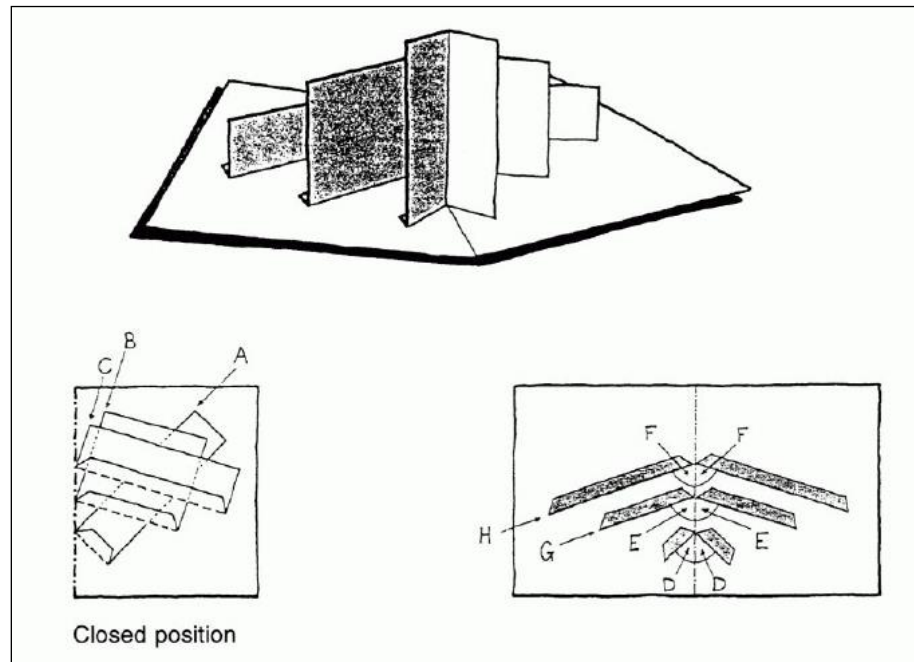
Capturas de pantalla del libro digital sobre mecanismos de papel de D. Birmingham:

1) Pliegues en V



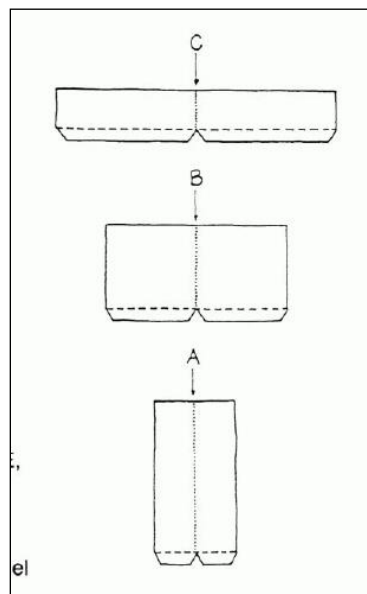
*Nota. Adaptado de Pop up: A manual of paper mechanisms,
(p. 10) por D. Birmingham, 2006, Tarquin Publications*

2) Pliegues en V modificados



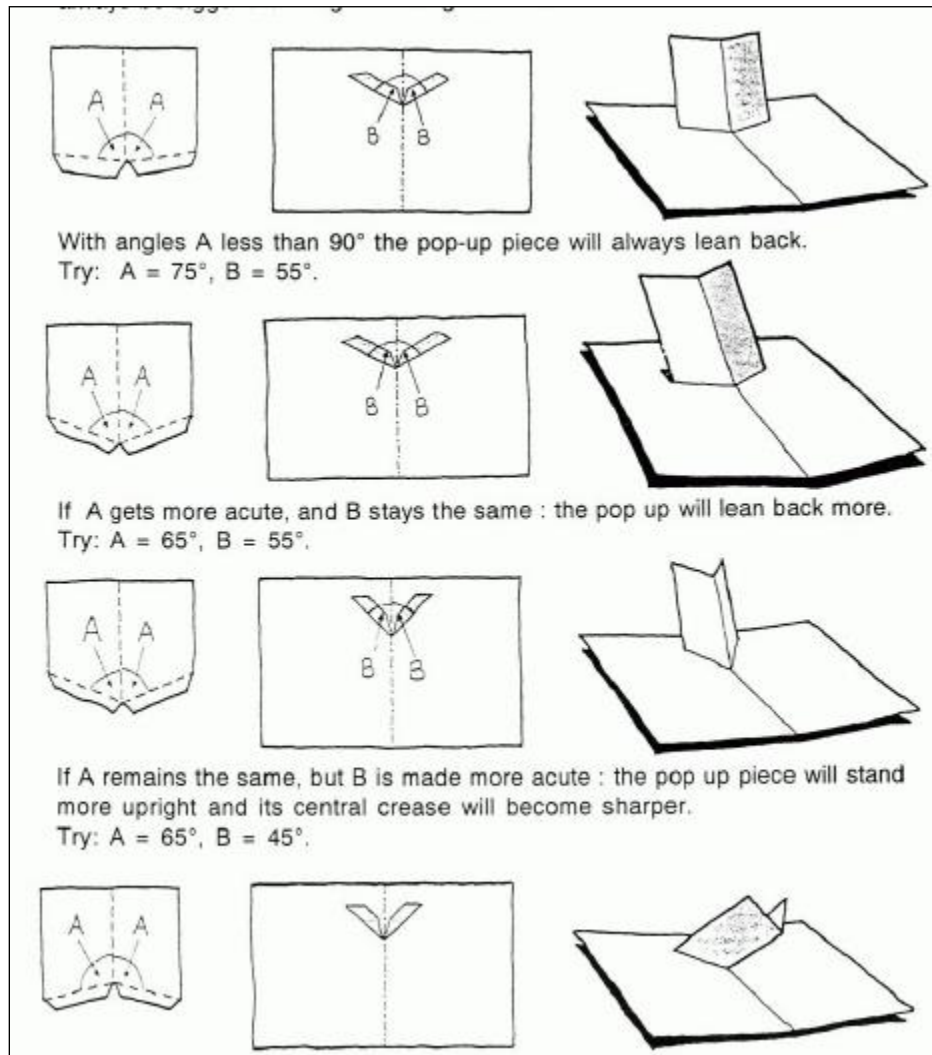
Nota. Adaptado de Pop up: A manual of paper mechanisms, (p.11) por D. Birmingham, 2006, Tarquin Publications

3) Múltiples pliegues en V



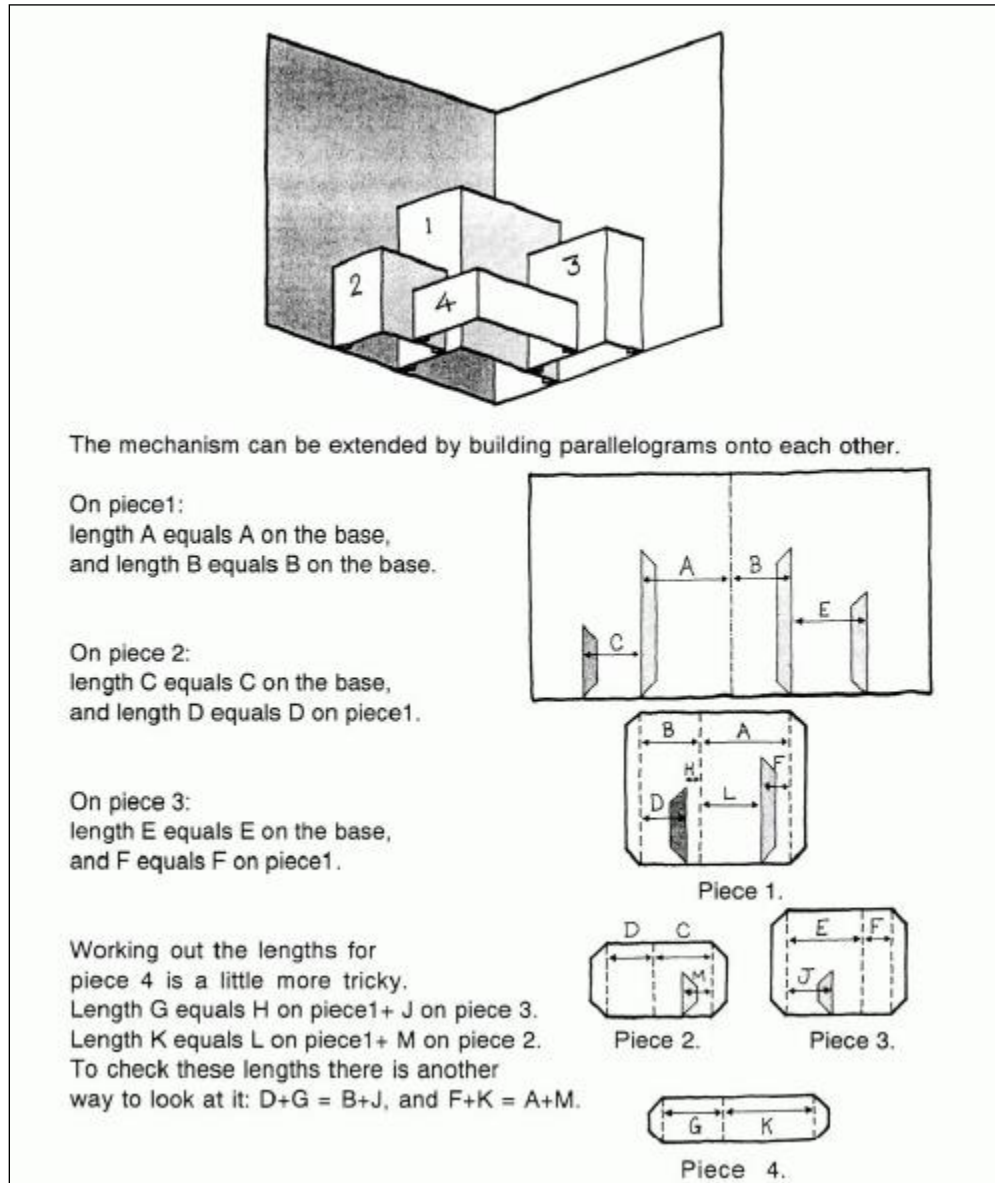
Nota. Adaptado de Pop up: A manual of paper mechanisms, (p.11) por D. Birmingham, 2006, Tarquin Publications

4) Pliegues asimétricos en V



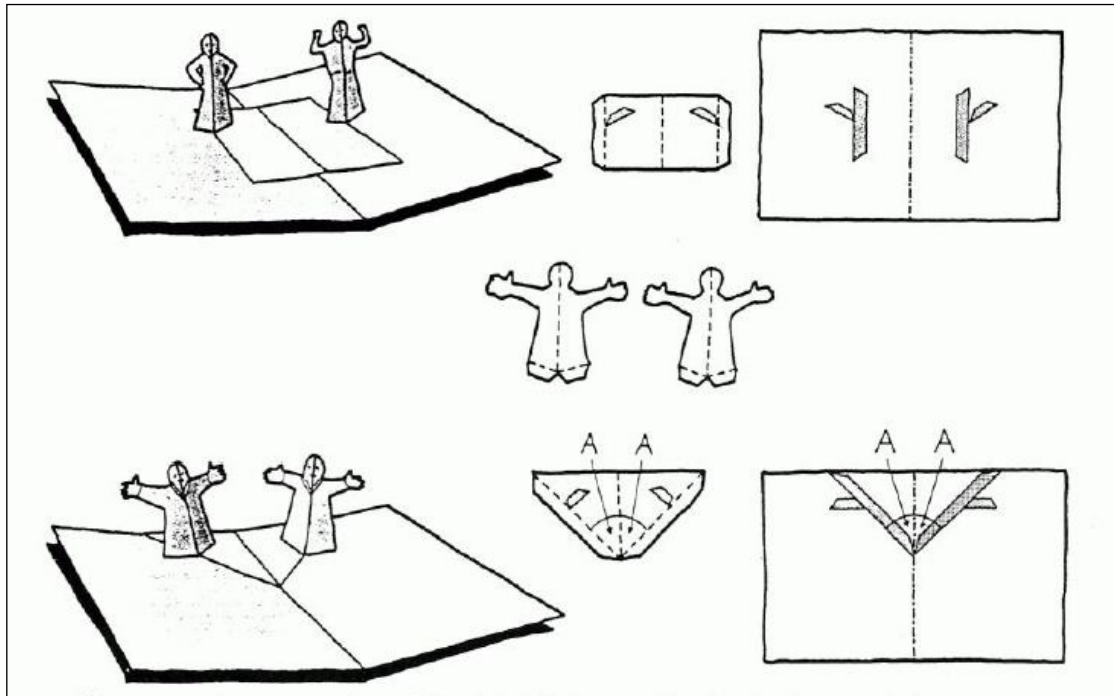
Nota. Adaptado de Pop up: A manual of paper mechanisms, (p.13) por D. Birmingham, 2006, Tarquin Publications

5) El paralelogramo



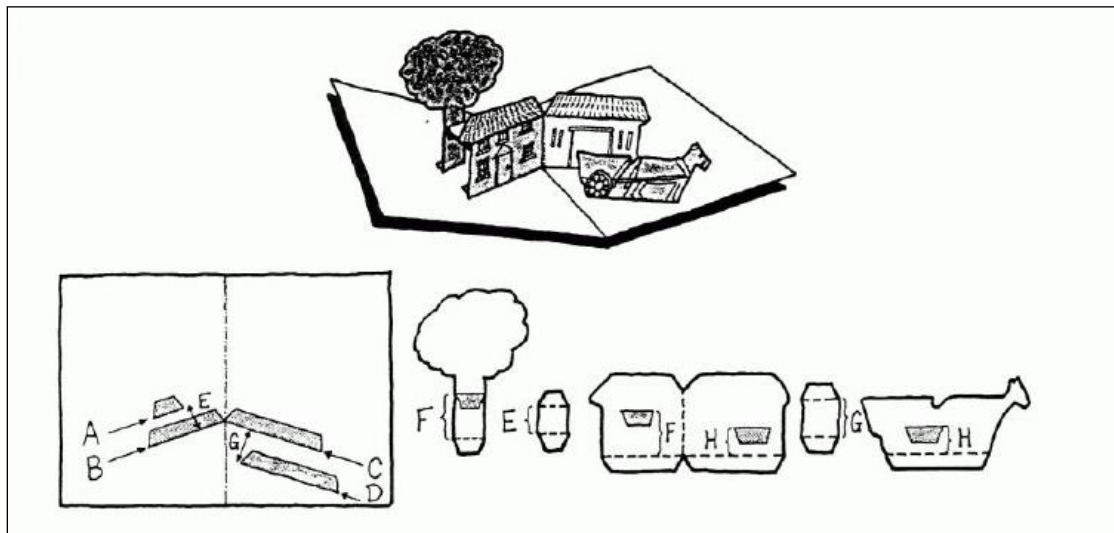
*Nota. Adaptado de Pop up: A manual of paper mechanisms,
(p.35) por D. Birmingham, 2006, Tarquin Publications*

6) Combinación de paralelogramos y pliegues en V



Nota. Adaptado de Pop up: A manual of paper mechanisms, (p.39) por D. Birmingham, 2006, Tarquin Publications

7) Dos tiras adhesivas paralelas



Nota. Adaptado de Pop up: A manual of paper mechanisms, (p.40) por D. Birmingham, 2006, Tarquin Publications

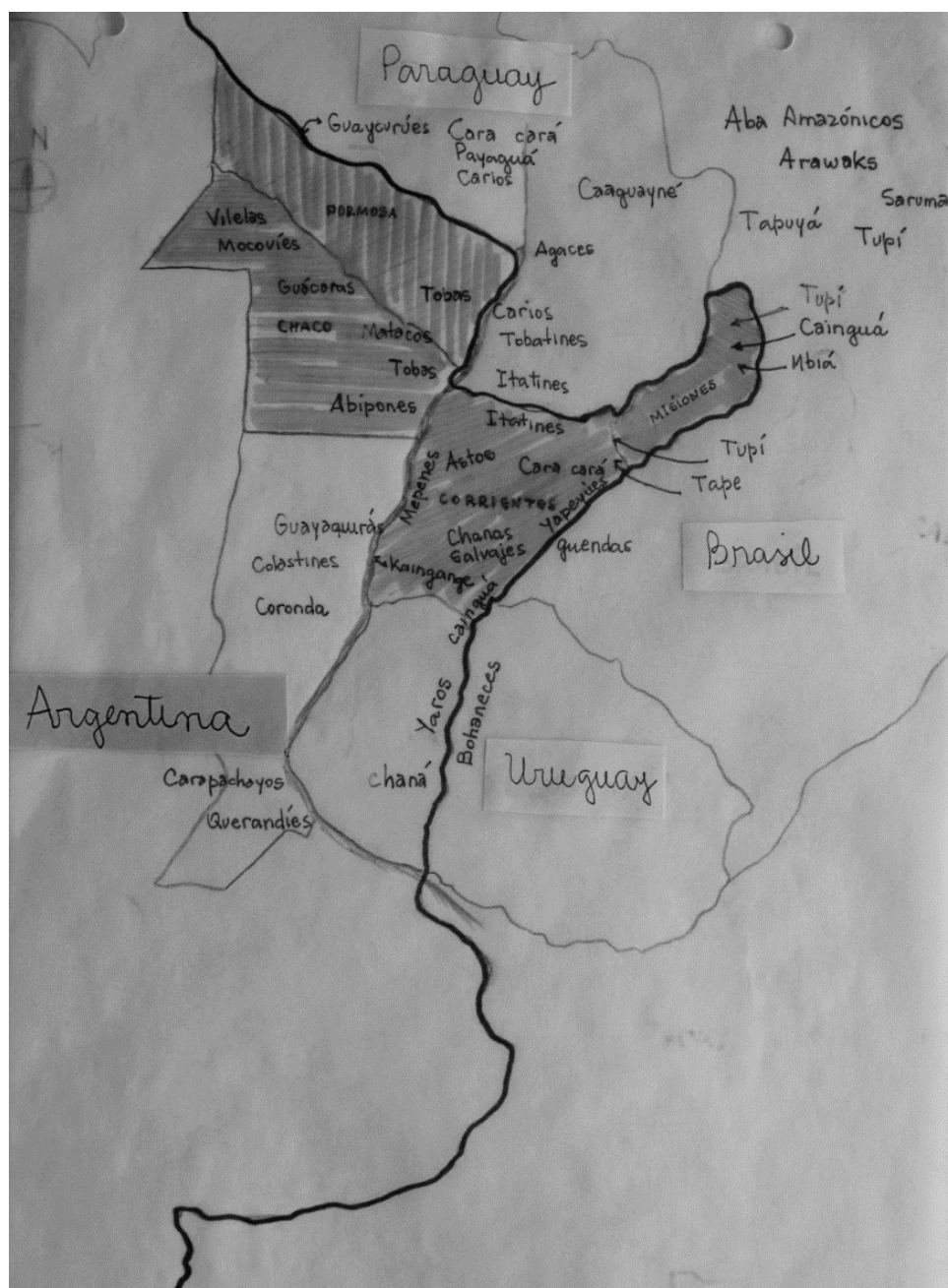
Anexo 2

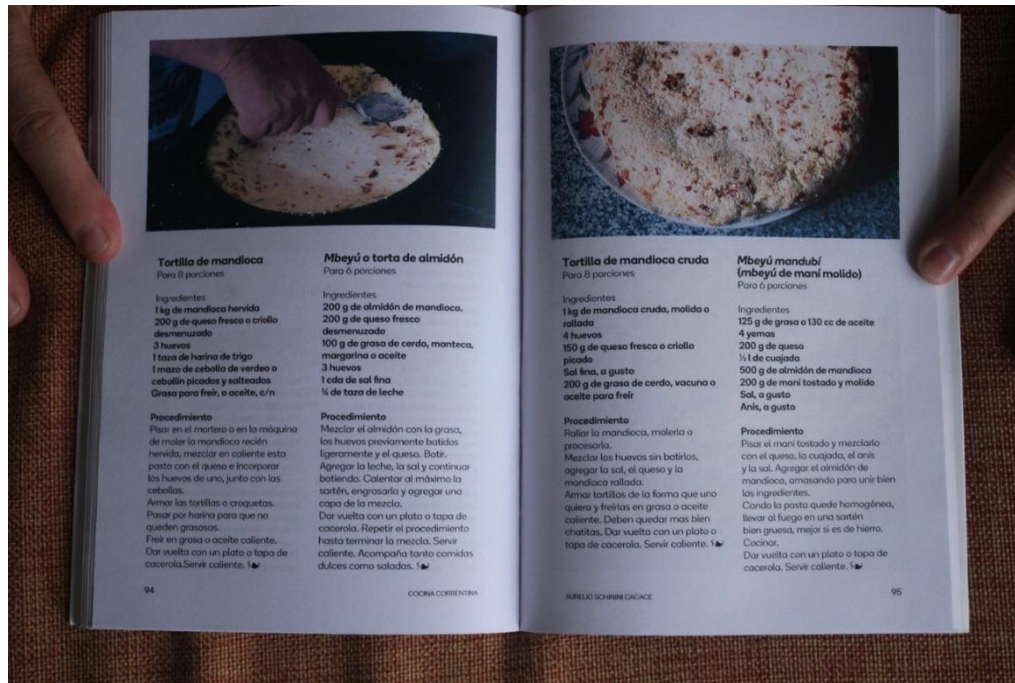
Listado de zonas geográficas donde se ubicaron las comunidades guaraníes:

NOMBRE	LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA
Abipones	Costa occidental del Río Paraná. Provincia del Chaco.
Agaces	Ribereños de los ríos Paraguay, Pilcomayo y Bermejo.
Arawaks	Hasta el mar de las Antillas. Brasil.
Astos	Ribereños de Santa Lucía. Provincia de Corrientes
Abá Amazónicos	Sur de la cuenca amazónica. Brasil
Bohanes	Costa oriental del Uruguay
Caaaguayné	Noreste del Paraguay
Caingúa	Provincia de Misiones
Cará Cará	Ribereños de la Laguna Iberá. Provincia de Corrientes
Carapachayos	Provincias de Santa Fe y Buenos Aires.
Carioca	Rio de Janeiro. Brasil.
Carios	Costa oriental del río Paraguay
Colastinés	Isla entre las ciudades de Santa Fe y Paraná
Coronda	Costa occidental del río Paraná altura con la Provincia de Santa Fe
Chaná	Sur de la Mesopotamia argentina y uruguaya
Chandules	Dispersos en la Mesopotamia argentina.
Charrúas	Sur de la Mesopotamia argentina.
Guácaras	Provincia del Chaco.
Gualachíes	Norte oriental del Río Uruguay

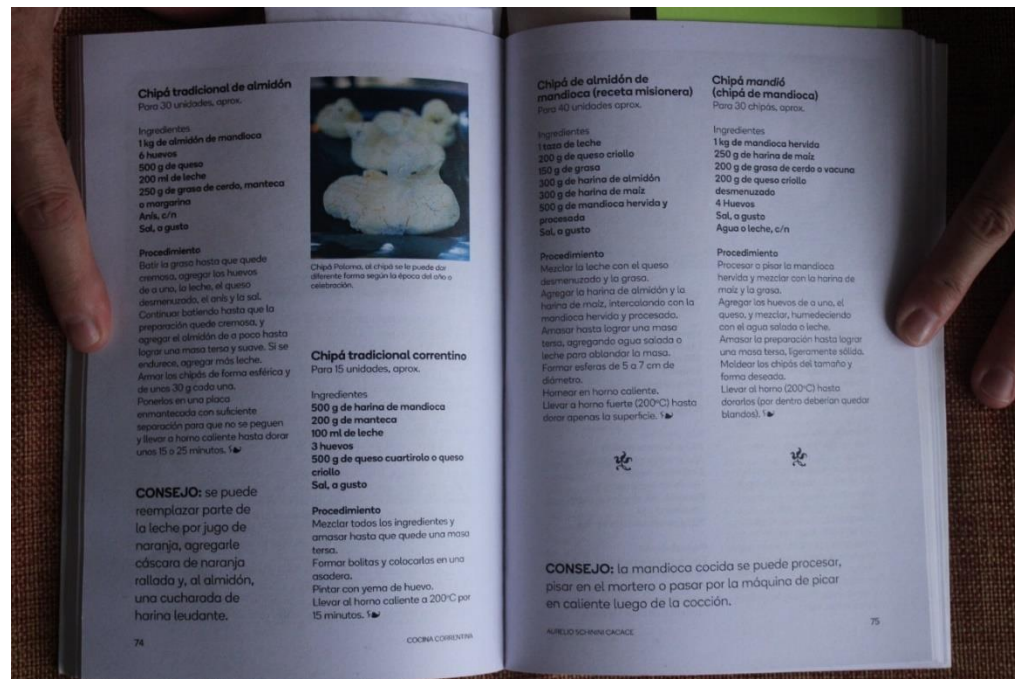
Guayaquí	Centro del Paraguay
Guaycurúes	Ribereños del Río Pilcomayo. Argentina y Paraguay.
Guayquiras	Límite oeste de Entre Ríos y Corrientes.
Guendas	Sur oeste de Brasil
Itatines	Ribereños de Alto Paraná. Argentina y Paraguay
Kaingange	Ribereños del río Corrientes en Argentina.
Matacos	Occidentales de las provincias de Chaco y Formosa.
Mbiá	Provincia de Misiones
Mepenes	Costa oriental del río Paraná
Minuanes	Centro de la provincia de Entre Ríos.
Mocovíes	Provincia del Chaco.
Payaguá	Norte del Paraguay
Paranaes	Noroeste de la Provincia de Corrientes
Querandíes	Sur de la provincia de Santa Fé
Saruma	Brasil, llegaron hasta el río Iguazú
Tapes/Tapés	Desde Brasil bajaron por Misiones hasta terminar en la zona noroeste de la provincia de Corrientes.
Tapiyá	Brasil, ocupaban casi todo el país.
Tapuyá	Alto Paraná, Paraguay y Brasil.
Timbúes	Brasil hasta el río de la Plata
Tobas/Guaicurúes	Provincias de Chaco y Formosa
Tobatines	Sur del Paraguay

Tupíguaraní	Desde la Guayana hasta el río de la Plata
Yaros	Provincia de Entre Ríos
Vilelas	Zona occidental de la provincia del Chaco.

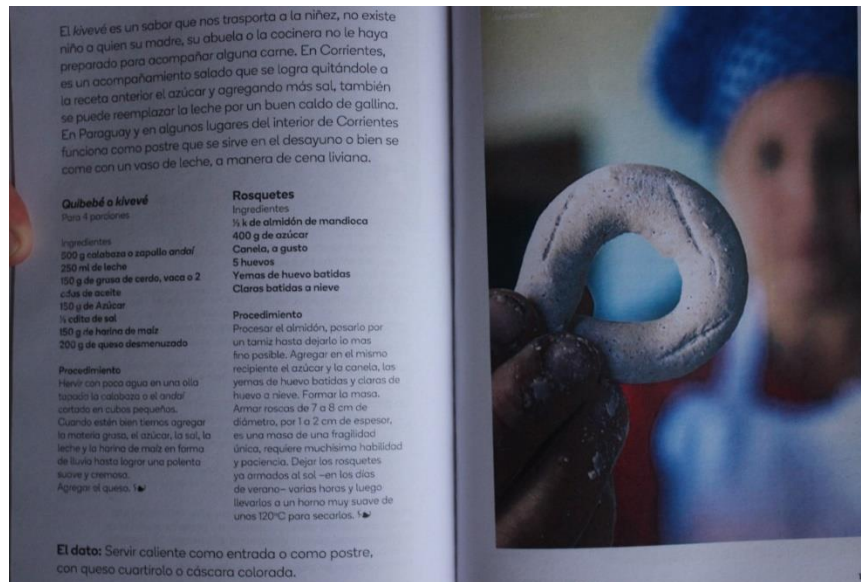




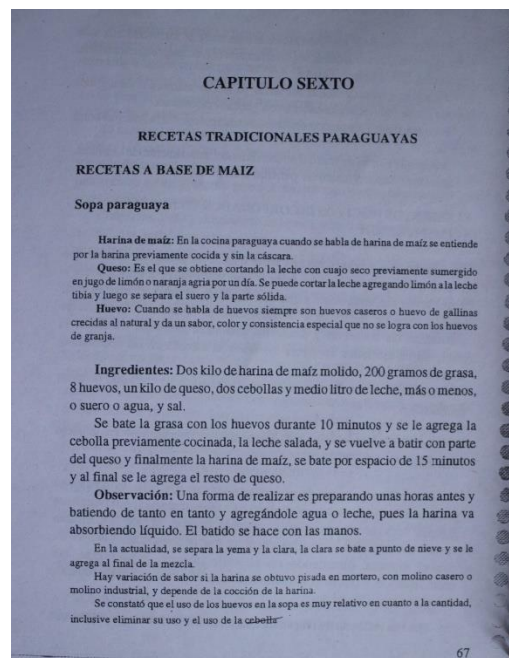
Nota. Adaptado de Recetas de mbeyú de Cocina Correntina por Aurelio Schinini, (págs. 94 y 95) 2022, Moglia Ediciones



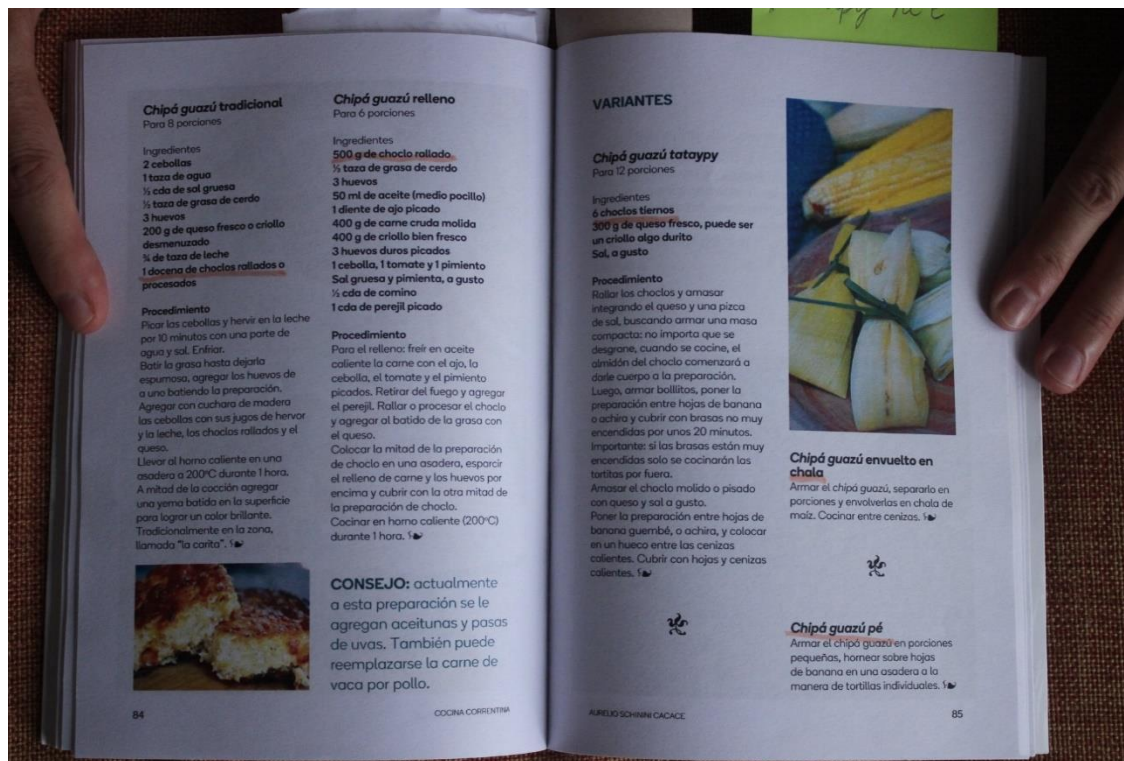
Nota. Adaptado de Recetas de chipá de Cocina Correntina por Aurelio Schinini, (págs. 74 y 75) 2022, Moglia Ediciones



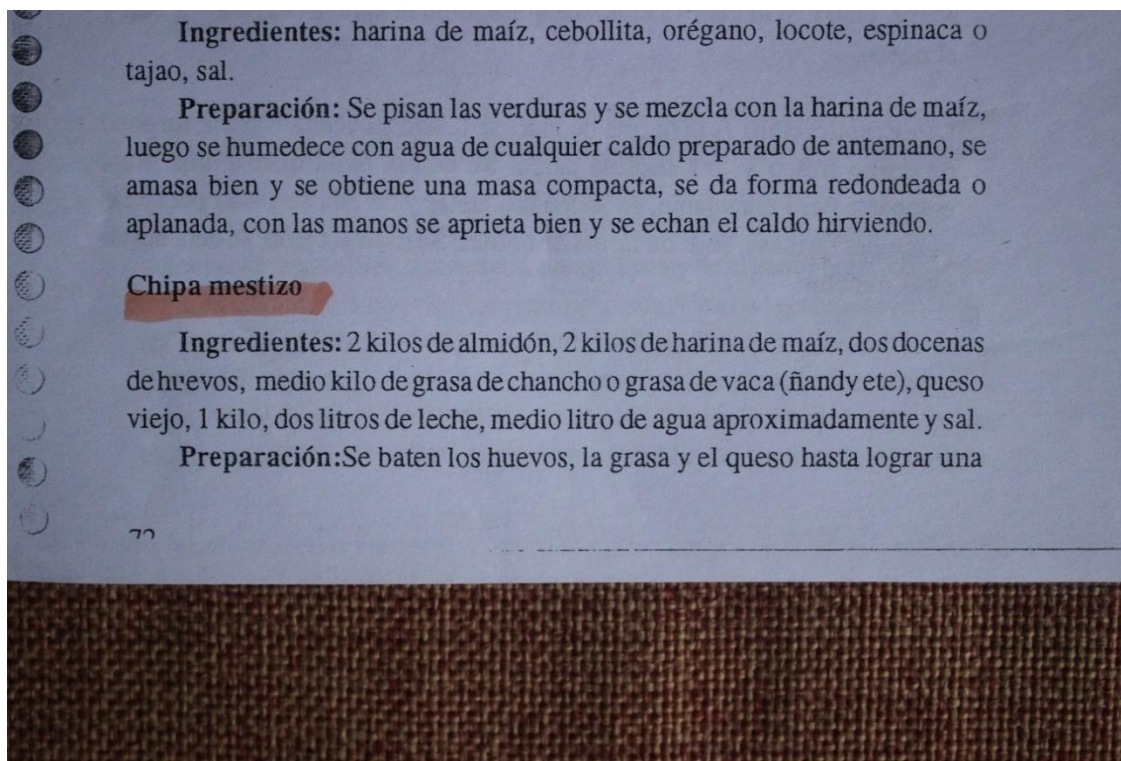
Nota. Adaptado de receta de rosquetes de Cocina Correntina por Aurelio Schinini, (p. 116) 2022, Moglia Ediciones

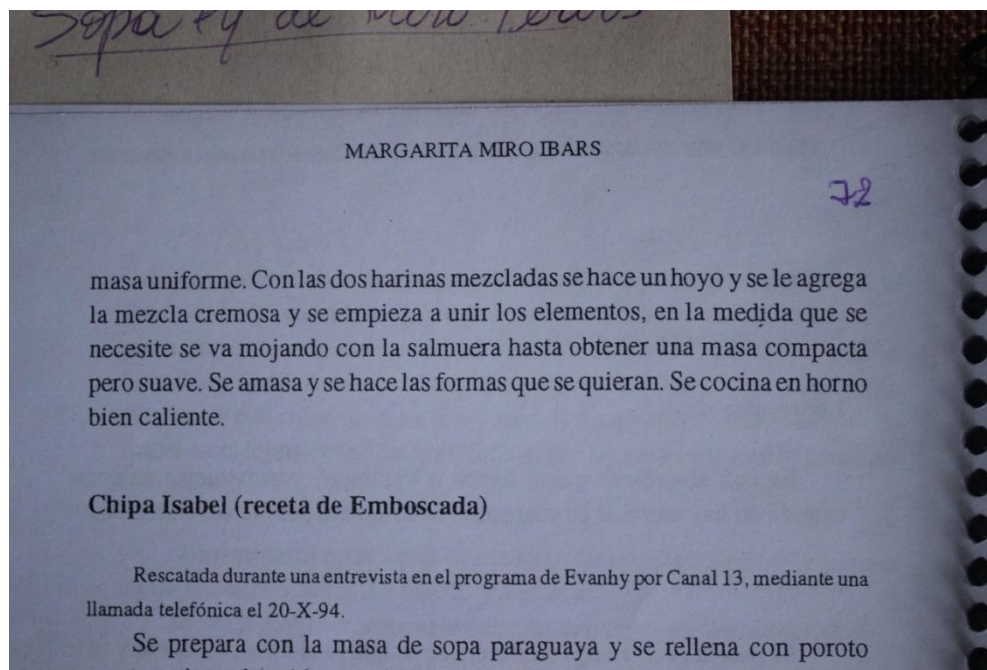


Nota. Adaptado de receta de sopa paraguaya de Tembi'u rehegua: reivindicación de la cultura culinaria guaraní – paraguaya por Margarita Miró Ibars (p. 67) 1994, 03 estudio Ediciones



Nota. Adaptado de recetas de chipá guazú de Cocina Correntina por Aurelio Schinini, (págs. 84 y 85) 2022, Moglia Ediciones



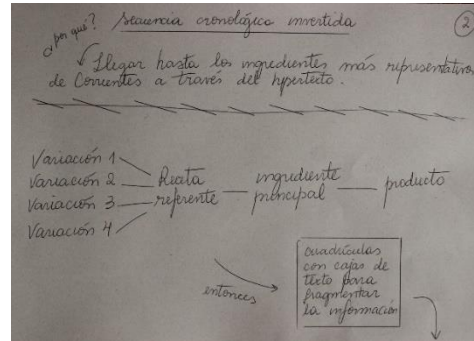
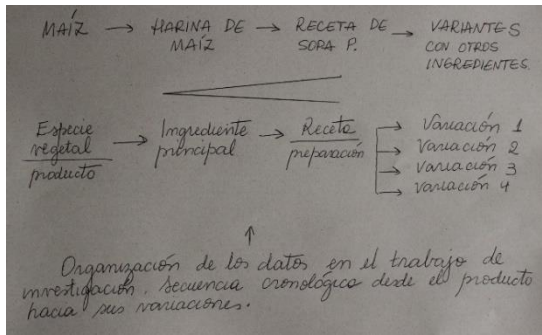
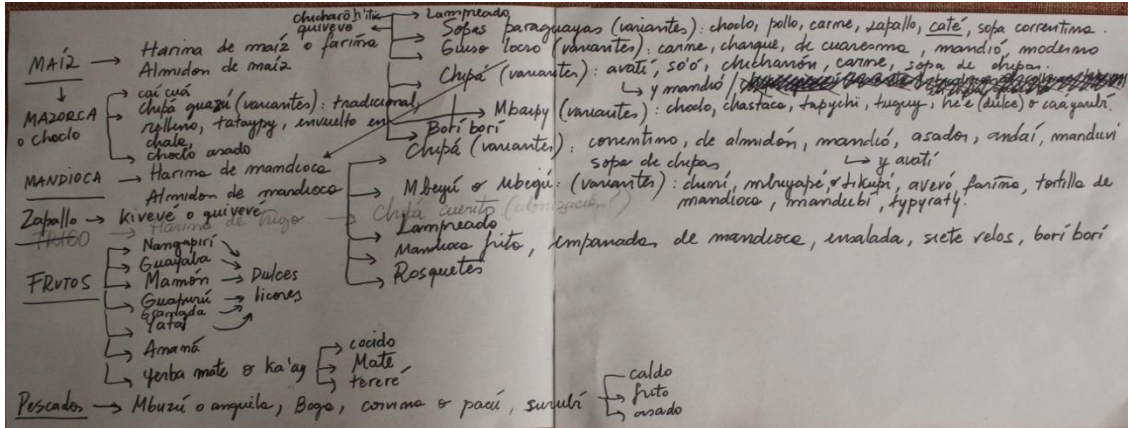


Nota. Adaptado de receta de chipá mestizo de Tembi'u rehegua: reivindicación de la cultura culinaria guaraní – paraguaya por Margarita Miró Ibars (págs. 71 y 72) 1994, 03 estudio Ediciones

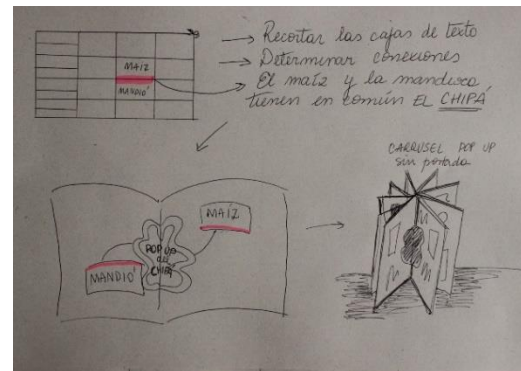


Nota. Adaptado de recetas de mbaipy de Cocina Correntina por Aurelio Schinini, (p.91) 2022, Moglia Ediciones

Experimentación editorial:



Variante 1 MAlZ	Receta referente del MAlZ	Ingrediente harina de MAlZ	Producto MAlZ
Variante 2 MAlZ			
Variante 3 MAlZ	Datos sobre la receta del MAlZ	Datos sobre harina de MAlZ	Datos relacionados al MAlZ
Variante 4 MAlZ			
Var 1 mandioca	Receta referente de mandioca	Ingrediente almidón de mandioca	Producto MANDIOCA
Var 2 mandioca			
Var 3 mandioca	Datos relac. a la receta de la mandioca	Datos sobre el almidón de mandioca	Datos relac. a la mandioca
Var 4 mandioca			



Pienso: Estos diagramas, gráficos o dibujitos forman parte de mi proceso de investigación para llegar a la producción artística. Asimismo, son una manera de llevar las ideas en mente al papel o pizarra con el objetivo de poder entenderlas con mayor paciencia y detenimiento para saber lo que estoy haciendo y por qué lo estoy haciendo. Graficar es un proceso de aprendizaje para mí en el sentido de poder dibujar todas las partes de una cosa o proceso. Este detenimiento o estos tiempos de comprensión que tengo no los encuentro muchas veces en las formas de lecto/escritura que suele plantear como enseñanza o aprendizaje la academia en todos los niveles. Por otro lado, entiendo que los gráficos no sirven para estudiar cualquier objeto de investigación, sino aquellos temas que puedan ser acompañados con gráficos o entendidos a través de los mismos. En mi caso, la revisión de recetas para identificar procesos de colonización en nuestra cultura alimentaria. Dependiendo el tipo de gráfico, nos presentan muchos puntos de entrada por lo que no existe una lectura lineal sino más bien asociativa/hipertextual. Otro punto es que los gráficos pueden leerlos y entenderlos personas que entiendan o no del tema.

Anexo 3

Estrategia de producción con el mito de mandio’:

Respecto a la ampliación del mito de mandio’ ¿cuál es la relación entre mito y logos? El logos hace referencia al pensamiento en el desarrollo de la filosofía y de la ciencia. El hombre considera que el mito no le sirve para explicar el origen de cosas en el mundo y para responder a sus preguntas necesita una explicación racional. En cambio, el mito ofrece una explicación sobrenatural ante algún interrogante sobre el origen de las cosas ¿cuál es el origen de la mandioca? El mito de Mandi’o narrado por Schinini es un relato fantástico que acontece en un tiempo remoto, también se compone de imprecisiones y los protagonistas son dioses (Tupá) y seres sobrenaturales (niña Mandió). De este modo, el mito rompe con la noción de lo real retomando a Vásquez porque libera otros sentidos y formas de percibir el mundo. La experimentación con ingredientes evoca la percepción sensorial del sentido del gusto como parte de la ampliación del mito.