

EL CHIPÀ Y SU ESTAMPA FEMENINA: MEMORIA, TRADICIÓN, TRABAJO Y PATRIMONIO

ZULMA INÉS MASI GODOY¹;
JORGE EREMITES DE OLIVEIRA²

¹Universidade Federal de Pelotas – zmasigodoy@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – eremites@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

1.1 EL CONTEXTO

La cultura de una sociedad se manifiesta de distintas formas y a través de distintos aspectos. Un alimento, el acto de alimentarse y la alimentación en sí, pueden ser consideradas, en su conjunto, como declaraciones culturales de gran importancia, vinculado a prácticas y procesos sociales, que a su vez se relacionan a los distintos “significados que os diferentes grupos sociais atribuem ao que se come, como, quando e com quem, assim como ao lugar que esses alimentos e essa comida ocupam tanto nas trajetórias de identificação coletiva” (MENASCHE, et.al., 2012, p.7).

Conforme al artículo 140 de la Constitución Nacional del Paraguay (PARAGUAY, 1992), el país es considerado pluricultural y bilingüe, teniendo al castellano y al guaraní como idiomas oficiales, componentes del patrimonio cultural de la nación. Esta enunciación explica el singular proceso de colonización que tuvo el Paraguay desde el siglo XVII, dado por la intervención de las misiones jesuíticas, en la forma de organización política y de sometimiento de los pueblos indígenas, así como en el ámbito de la recopilación y preservación del patrimonio cultural. Es así que, las comidas típicas del Paraguay, forman parte de la extensa diversidad de recursos culturales del país, siendo éstas, resultado de la combinación de las técnicas culinarias hispanas con los productos nativos y otros introducidos y aclimatados por colonizadores españoles, destacando la valiosa contribución y conocimiento de los pueblos guaraníes, en un saber-hacer que fue heredado de generación en generación, y que se inscribe en un marco histórico cultural local, regional e universal. Principalmente, la mandioca o yuca y el maíz, son los dos alimentos que constituyen la base de la alimentación paraguaya.

Dicho esto, la *chipa* o el *chipá* se encuentra en el marco de esta diversidad de comidas tradicionales.

“Los panes o tortas de distintas harinas de maíz y mandioca reciben diferentes nombres en toda la geografía americana. En Paraguay, sobreviven, en los últimos siglos, la denominada *chipa* o *chipá* y el *mbeju*”¹ (MIRO, 2001, p.84).

El *chipá* es elaborado principalmente con almidón de mandioca, harina de maíz, grasa de cerdo, huevo, queso, leche, entre otros ingredientes que se combinan de manera variada teniendo como registro, hasta el año 2000, unas 70 recetas o variantes del *chipá*. Si bien para la preparación del *chipá* se utiliza distintos ingredientes, los principales son las harinas de mandioca y maíz, entre otros componentes como el coco, el maní, el poroto, arroz que sirven para crear otras variantes del *chipá*.

¹El mbeju es una torta de harina de mandioca muy delgada en forma de panqueque. Es uno de los alimentos más antiguos de la cultura guaraní.

1.2 LOS OBJETIVOS

El objetivo central del proyecto es visibilizar y comprender el protagonismo de mujeres paraguayas como personas que representan y preservan una tradición cultural, una memoria colectiva y un patrimonio vivo, a través de la producción y comercialización del chipá; alimento nacional del Paraguay. Los objetivos específicos que se desprenden del objetivo central se encaminan hacia: 1) conocer las trayectorias de vida, experiencias laborales y personales de mujeres en relación a la producción y comercialización del chipá, 2) describir las condiciones laborales de producción y venta del chipá, 3) identificar los varios usos y formas de comensalidad y sociabilidad asociadas al chipá y 4) analizar y problematizar los conceptos de memoria, identidad y patrimonio envueltos en un universo cultural, alimentar, principalmente femenino.

Los autores que auxilian la comprensión y la problematización de los conceptos, principalmente referentes a la memoria, a la tradición y al patrimonio son los autores como Eric Hobsbawm (1984), Paul Connerton (1993), Maurice Halbwachs (2004), Joel Candau (2014), Pierre Nora (2008), José Reginaldo Santos Gonçalves (2007), Luís da Câmara Cascudo (1983), Llorenç Prats (1998), Hugue De Varine (2013), Pedro Paulo Funari e Sandra C. A Pelegrini (2006), Maria Cecília Londres Fonseca (2009), entre otros. El proyecto de investigación se encuentra actualmente en curso, en la etapa de procesamiento de datos, recolectados en campo.

2. METODOLOGIA

La metodología de la investigación es de carácter cualitativa, utilizando el método de Historia Oral Temática, que permitió establecer un diálogo en un universo diverso de mujeres, a través de entrevistas que facilitaron la comprensión de cómo, a través de un alimento que posee una fuerte representación cultural, éstas fueron constituyendo sus memorias e identidades en el marco de cuadros o marcos sociales, denominación dada por el sociólogo francés Maurice Halbwachs (2004). Estos marcos, como el lenguaje, el tiempo y el espacio, son los marcos en donde los individuos construyen sus recuerdos articulando sus memorias en función a la pertenencia a determinados grupos sociales— la familia, la religión, la clase social— y, en donde los recuerdos van adquiriendo significado.

De acuerdo con este carácter cualitativo, es fundamental que la teoría y la metodología dialoguen juntas para auxiliar la comprensión de las narrativas. Es así que, como aporte teórico metodológico, en materia de Historia Oral, los autores Alessandro Portelli (1997), José Carlos Sebe B. Meihy; Fabiola Holanda (2007), Verena Alberti (2004) y Paul Thompson (1998) conformaron los autores principales que condujeron a un campo en el cual, éstas voces pudieron ser concebidas. De esta forma, “trata-se de estudar acontecimentos históricos, instituições, grupos sociais, categorias profissionais, movimentos, conjunturas etc. à luz de depoimentos de pessoas que deles participaram ou os testemunharam” (ALBERTI, 2004, p. 18).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Hasta el momento se han recolectado datos, a través de la técnica de la revisión bibliográfica, además de la aplicación de la metodología en Historia Oral Temática en el desarrollo de entrevistas a 15 mujeres vendedoras de chipá en la ciudad de Asunción, y ciudades del interior del país seleccionado, las “memorias

fuertes”, concepto presentado por el antropólogo Joel Candau (2014). Estas memorias fuertes, fueron resultados de las temáticas comunes de los testimonios de las mujeres entrevistadas, que se manifiestan en torno a la familia, al trabajo, la salud, el género, entre otros. Se ejerció también la observación participante que ayudó a recoger las acciones de los actores en su contexto natural, a partir de sus perspectivas y puntos de vista. Esta observación auxilia al investigador para describir de manera detallada las distintas situaciones que se presentan entre los actores, su realidad y entorno (aspectos personales, interpersonales, locales, temporales, entre otros) (CHIZZOTTI, 2006). Actualmente se está realizando el procesamiento de las transcripciones de las entrevistas, haciendo un enlace del trabajo de campo con los conceptos teóricos del proyecto de investigación que se basan en los temas de memoria, patrimonio, identidad, entre otros subtemas que fueron presentándose durante el proceso de las entrevistas realizadas.

4. CONCLUSÕES

La investigación trata de una temática poco explorada en el Paraguay, un tema de relevancia en términos científicos y sociales para el conocimiento del papel de los trabajadores, con especial énfasis, en las mujeres trabajadoras, en la producción y comercialización del chipá, un alimento concebido como patrimonio cultural por gran parte de la sociedad nacional. El trabajo propone un enfoque diferente, pues plantea, además de la concepción oficial del sentido del chipá por parte del estado paraguayo, el significado y el valor que representa el trabajo de muchas mujeres en el oficio de la producción y comercialización del mismo. Es así que el trabajo pone en valor y visibiliza la permanencia de mujeres en este oficio a lo largo de más de 20 años. Proporcionando esta visibilidad se pretende exponer un patrimonio vivo, una memoria viva y colectiva de mujeres, familias, que con un trabajo digno, viven y sustentan sus familias, a través de la venta del chipá, su pan de cada día.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBERTI, Verena. **Manual de História Oral**. Rio de Janeiro: Editora da FGV, 2004.

CANDAU, Joel. **Memória e identidade**. Tradução de M. L. M. Ferreira. São Paulo: Contexto, 2014.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. Da Universidade de São Paulo, 1983.

CHIZZOTTI, Antonio. **Pesquisa em ciências humanas e sociais**. In: **Parte I, cap3 e 4**. 8 ed. São Paulo: Cortez, 2006.

CONNERTON, Paul. **Cerimónias comemorativas**. In: CONNERTON, Paul. *Como as sociedades recordam*. Oeiras: Celta Editora, 1993.

FONSECA, Maria Cecília Londres. **Para além da pedra e cal: por uma concepção ampla de patrimônio cultural**. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário

(orgs.). **Memória e Patrimônio**. Ensaios Contemporâneos. 2. Ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009. pp. 59-79.

FUNARI, Pedro Paulo e Sandra C. A. Pelegrini. **Patrimônio Histórico e Cultural - Ciências Sociais. Passo-a-passo 66**. Rio de Janeiro: Zahar, 2006.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios**. Rio de Janeiro, 2007.

HALBWACHS, Maurice. **Los Marcos Sociales de la Memoria**. Barcelona. Anthropos. 2004.

HOBSBAWM, Eric & Terence Ranger (orgs.). **A invenção das tradições**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984. Págs. 9-23.

MARTÍNEZ, Graciela. **Poytáva. Origen y evolución de la gastronomía paraguaya**. Dos Maletas. Asunción, 2017.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom, HOLANDA, Fabiola. **História Oral: como fazer, como pensar**. 2.ed. São Paulo: Contexto, 2011.

MENASCHE, Renata, ALVAREZ, Marcelo, COLLACO, Janine (org.) **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.

MIRÓ, Margarita. **Alimentación y religiosidad paraguaya**. Asunción. Servilibro. 2001.

NORA, Pierre. **Les lieux de mémoire**. Ediciones Trilce. Montevideo. 2008.

PARAGUAY. **Constitución Nacional del Paraguay**. Biblioteca y Archivo Central del Congreso nacional (BACN). Asunción: 1992. Disponible en: <<http://www.bacn.gov.py/constitucion-nacional-de-la-republica-del-paraguay.php>> Acceso en: Junio 2017.

PORTELLI, Alessandro. **Tentando aprender um pouquinho: algumas reflexões sobre a ética na história oral**. In: Projeto História nº 15. São Paulo, PUC, 1997, p. 13-50.

PRATS, Llorenç. **El concepto de patrimonio cultural**. Política y Sociedad 27.Madrid, p. 63-76. 1998.

THOMPSON, Paul. **A voz do Passado. História Oral**. 2ª edición. São Paulo. Paz e Terra. 1998.

VARINE, Hugues. **As raízes do futuro**. O patrimônio a serviço do desenvolvimento local. Porto Alegre, RS: Medianiz, 2013.