

De ollas y fogones: La producción sociocultural del patrimonio y sus performatividades. Un abordaje de caso en la provincia de Buenos Aires, Argentina

(Of pots and stoves: the sociocultural production of heritage and its performativities. A case approach in the province of Buenos Aires, Argentina)

María Eugenia Conforti - Mercedes Mariano*

Resumen

En este artículo se presenta un trabajo efectuado en el marco del proyecto patrimonial comunitario denominado “De ollas y fogones. Ciclo para la salvaguarda gastronómica de las colectividades”, realizado durante el año 2018 en la localidad de Benito Juárez, provincia de Buenos Aires, Argentina. Se trata de la organización de talleres de cocina en los que miembros de las diferentes colectividades de inmigrantes buscan dar a conocer, compartir y poner en valor recetas, sabores y platos significativos de su cultura e identidad. El objetivo de este trabajo es proponer una lectura que vincule el análisis de dicho caso con la perspectiva del patrimonio cultural y que puede ser actualizada desde las teorías antropológicas de la performatividad. Para los relevamientos de los encuentros se trabajó metodológicamente con técnicas propias de la etnografía como la observación participante, el registro fotográfico y entrevistas. En este sentido, este abordaje pretende constituirse en un aporte en torno a los procesos de activación patrimonial y de resignificación identitaria a través del análisis de las performatividades y su vinculación con el patrimonio cultural. Los resultados del relevamiento realizado permitieron abordar una práctica

Recibido el 01/18/19

Aceptado el 27/04/20

*Instituto de Investigaciones Arqueológicas y Paleontológicas del Cuaternario Pampeano (INCÚAPA) dependiente del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas con sede en la Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires - Facultad de Ciencias Sociales. Avenida del Valle N° 5737 - CP 7400 - Ciudad de Olavarría - Buenos Aires - Argentina.
Correo Electrónico: mariaeugeniaconforti@gmail.com (ORCID: 0000-0003-4261-0272)
Correo Electrónico: mercedes.mariano@gmail.com (ORCID: 0000-0002-7052-9597)

cotidiana (cocinar) que responde a una necesidad universal (comer) que se convirtió en un disparador simbólico y analítico a la luz del cual repensar procesos que involucran memoria colectiva, identidad y territorialidad, todos elementos presentes en los procesos de patrimonialización.

Palabras Clave: Comida, Gastronomía, Identidades, Patrimonio cultural, Performance.

Abstract

This article presents a work carried out within the framework of the community patrimonial project entitled "Of pots and stoves. Cycle for the gastronomic safeguard of the communities", carried out during 2018 in the town of Benito Juárez, province of Buenos Aires, Argentina. This is the organization of cooking workshops in which members of different groups of immigrants seek to publicize, share, and value recipes, flavors, and significant dishes of their culture and identity. The objective of this paper is to propose a reading that links the analysis of this case with the perspective of cultural heritage and that can be updated from the anthropological theories of performativity. For the surveys of the meetings, methodological work was carried out with participant observation, photographic record, and interviews. In this sense, this approach aims to constitute a contribution around the processes of patrimonial activation and identity resignification through the analysis of performativities and their link with cultural heritage. The results of the survey made it possible to address a daily practice (cooking) that responds to a universal need (eating) that became a symbolic and analytical trigger in the light of which rethink processes that involve collective memory, identity and territoriality, all elements present in the processes of patrimonialization.

Keywords: Cultural heritage, Food, Gastronomy, Identities, Performance.

Introducción

El partido de Benito Juárez, ubicado en el centro de la provincia de Buenos Aires (Figura 1) es el escenario en el cual se vienen llevando a cabo particulares procesos de patrimonialización endógenos, a partir de un fuerte interés de la comunidad por resignificar su identidad e historia reciente. Sistemáticamente desde el año 2015 se ha realizado un relevamiento sobre la relación que la comunidad juarense ha establecido con sus recursos culturales en un proceso permanente de activación patrimonial, de carácter netamente participativo y comunitario (Conforti, 2019; Conforti et al., 2018). Cabe destacar que se toma dicha fecha como hito en estas investigaciones porque fue en ese momento cuando se realizó en la ciudad el Congreso Internacional de Socialización del Patrimonio en el Medio Rural "SOPA15". Este evento sirvió como disparador para que actores e instituciones locales se asociaran y organizaran el congreso promoviendo la identificación de diversos recursos culturales y sus valoraciones para que formaran parte de la agenda y programa del congreso.

Figura 1.

Ubicación del partido de Benito Juárez (fuente: autoras).



El SOPA15 desencadenó la creación de redes y grupos de vecinos autoconvocados para trabajar de manera proactiva por el patrimonio local y desde entonces se han organizado diferentes actividades culturales, sostenidas en el tiempo, que tienen como objetivo activar la memoria colectiva de la comunidad y salvaguardar saberes y costumbres cotidianas (como recetas, historias, rituales, entre otros). En este contexto, se pudo observar y comprender cómo, en el marco de estos procesos, el uso y los sentidos que se construían en torno de la noción de patrimonio difería de aquella que acostumbran a utilizar “los expertos” (gestores e intelectuales) y que son vinculadas con procesos hegemónicos que pocas veces tienden a reconocer e incluir una mirada holística, integral, horizontal y comunitaria. En trabajos previos (Conforti, 2019) se pudo comprender cómo el patrimonio es una categoría de uso corriente, que ha sido apropiada por la comunidad y resignificada, anclada en la particularidad de los sentidos locales. Esta singular situación motivó el interés analítico en un fenómeno poco común en el área de estudio, ya que resulta de gran relevancia encontrar en una comunidad la apropiación de un concepto que generalmente se asocia a miradas academicistas y a la gestión de políticas públicas. Esta situación posibilitó una doble lectura: por un lado comenzar a comprender cómo el patrimonio opera localmente en el terreno empírico, y por otro pensarlo teóricamente como un campo gravitacional en el cual convergen y se renuevan diferentes usos y sentidos (nativos y/o académicos).

De hecho, el contexto que posibilita esta realidad se inscribe dentro de la red internacional SOPA, creada con motivo de acompañar desde diferentes latitudes y regiones, la edición anual del congreso. Cada comunidad que se constituyó en alguna oportunidad en sede del evento conforma dicha red. Este colectivo, así autodenominado, está integrado por representantes de diversas instituciones así como por actores individuales que, en su conjunto, cada año organizan una serie de actividades específicas, independientemente de cuál sea el lugar geográfico en el que se lleve a cabo el evento y que son previas al congreso. Estas actividades se denominan “Pre-sopa” y tienen por objetivo activar en cada lugar, que alguna vez fue sede del congreso, propuestas vinculadas con el patrimonio cultural en sus múltiples dimensiones. Un dato relevante es que en Benito Juárez se crea, previo al SOPA15, el “Grupo SOPA BJ” que desde entonces, cada año propone acciones tendientes a generar la participación comunitaria que tienen como eje visibilizar elementos de su patrimonio e identidad local. Por ello, en el presente artículo se propone focalizar en un proyecto puntual que se realizó en el año 2018 y se denominó “De

ollas y fogones. Ciclo para la salvaguarda gastronómica de las colectividades”. Esta propuesta se llevó adelante entre los meses de mayo y diciembre, en el marco de las actividades que se realizaron previas a la edición 2018 del Congreso SOPA en Chile, y que consistió en seis talleres de cocina en los que miembros de las diferentes colectividades de migrantes de Benito Juárez compartieron recetas y pusieron en práctica la elaboración de “platos típicos”. En suma, el objetivo de este trabajo es proponer una lectura que vincule el análisis de dicho caso con la perspectiva del patrimonio cultural y que pueda ser actualizada desde las teorías antropológicas de la performatividad.

El caso de estudio

El proyecto “De ollas y fogones. Ciclo para a salvaguarda gastronómica de las colectividades” fue gestado y organizado por un colectivo local que desarrolla diferentes actividades culturales en la ciudad, y está integrado por el “Grupo de inmigrantes de Benito Juárez”, la Biblioteca Popular J. Bernal Torres, el Centro Cultural y Folklórico El Sombrerito y el Grupo de Socialización del Patrimonio en el Medio Rural (SOPA BJ). Dicho ciclo implicó seis encuentros abiertos a la comunidad, bajo la modalidad taller, donde diez colectividades¹ tuvieron la posibilidad de presentar a su país de origen a través de la tradición gastronómica y la realización de “platos típicos”. La puesta en escena se completaba con la exhibición de vestimentas tradicionales, mapas, fotografías, libros, y música que recreaba un escenario particular que ayudaba a comprender el entorno cultural del país que se recordaba en cada caso. El lugar de encuentro fue, la mayoría de las veces, la cocina y el “Salón Pampeano” del Centro Folklórico El Sombrerito y la periodicidad, mensual.

El proyecto se materializó por escrito en un documento al que se accedió a partir del contacto con las organizadoras. A través del mismo se pudo relevar las ideas que se construyeron de manera conjunta para justificar las actividades: “la comida ha sido siempre factor fundamental en la cultura de los pueblos, engranajes fundamentales de su cultura. La comida nos habla de un determinado territorio, de los hombres en relación, de ritos, de vida en común. La comunidad necesita, para su crecimiento y fortalecimiento, espacios de recreación y de reflexión conjunta. En este caso, proponemos un espacio de encuentro donde el compartir comida (técnicas, elementos, hábitos) sea el eje que nos permita ver y rever valores y visiones” (Grupo Benito Juárez, 2018: 1).

Se esboza como objetivo general: “Compartir un espacio de recreación y reflexión sobre las culturas que pueblan nuestro pueblo y salvaguardar recetas y técnicas gastronómicas”. Se plantean como objetivos específicos: “Conocer sobre gastronomía de los países de los que provienen las colectividades que hoy se asientan en B. Juárez; Promover el debate sobre diversos valores y visiones y constituir equipos de trabajo heterogéneos y flexibles para el desarrollo de eventos puntuales” (Grupo Benito Juárez, 2018: 2).

La dinámica permitió concretar seis encuentros gastronómicos. Participaron diez colectividades diferentes, ya que en algunas jornadas se presentaban dos colectividades y en otras una sola (Figura 2). También se realizó un encuentro de cierre en el mes de diciembre (el séptimo) para finalizar el ciclo, pero esta vez cerrado al público, del que participaron todas las comunidades en una cena en la que todos llevaron comida para compartir. Cinco encuentros se concretaron en el Centro Cultural y Folklórico El Sombrerito. El último taller fue en la sede de la Asociación Española y el encuentro de cena final compartida se realizó en la Asociación Popular de Cultura.

Figura 2.

Algunos afiches de promoción (fuente: Facebook Grupo Sopa BJ).



La difusión y convocatoria se realizó a través de los medios de comunicación local y las redes sociales *Facebook* y *Whatsapp*. Sobre el ciclo completo, se realizó

relevamiento de campo en cuatro de los seis encuentros que corresponden a taller gastronómico, ya que el séptimo no se considera como tal por haber estado cerrado al público y sólo participar organizadores. En este trabajo puntual se pondrá el foco en el sexto encuentro, realizado en el mes de octubre de 2018 y que tuvo como protagonistas a las colectividades de Dinamarca y Grecia.

Perspectiva teórica y metodológica

Álvarez (2002) en su trabajo “La cocina como patrimonio (in) tangible” expresa que “la alimentación humana es un acto social y cultural, la elección y el consumo de alimentos ponen en juego factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico ligado a una red de representaciones, simbolismos y rituales” (Álvarez, 2002:11). En este sentido, siguiendo a este autor, el consumo de alimentos y los procesos socioculturales que lo sustentan, contribuyen a la constitución de las identidades colectivas. La *performance* alimentaria entonces no implica un acto aislado o reducido a la nutrición, sino que se construye en trama, en lenguaje que habla materialmente de dimensiones sociales y simbólicas. El acto de comer, constituye un “signo” de cada circunstancia social, articula situaciones con expresiones alimentarias y éstas se constituyen en formas simbólicas de comunicación con los otros.

Recuperar esta perspectiva se considera necesario en el presente artículo porque permite trascender las explicaciones vinculadas y reducidas a las necesidades biológicas y enfatiza en el carácter cultural de la práctica. De este modo se puede comenzar a advertir y comprender cómo a través de la comida y las recetas, los actores sociales trazan “cartografías de comportamiento, simbolismos y rituales, normas de aceptación o evitación y modos de jerarquía social” (Álvarez, 2002:14). En este sentido, Ayora Díaz (2014) quien trabaja con *performance* y cocina yucateca, expresa que la cocina se encuentra fuertemente ligada a la identidad regional y que posee una lógica y estética propias (2014:61).

Las características y particularidades del proyecto -y de los casos bajo análisis- promueven un escenario a la luz del cual poder comenzar a articular lecturas desde la teoría de la performatividad (Goffman 2004, Turner 1987, Kirshenblatt-Gimblet 1999, Briones 2007). De hecho, y siguiendo a Díaz Cruz (2008) centrar la mirada analítica en el aspecto performativo de los rituales (en este caso los talleres de comida) permitió comenzar a comprender no sólo cómo se cuentan historias,

sino también como se las dramatiza a través de rituales. Dicho autor denomina al acto de dramatización como *performance* y afirma que el mismo no implica la mera representación sin mediaciones sino que consiste en “una traducción, una transformación y, por lo tanto, un desplazamiento, una reelaboración, recreación e interpretación de lo relatado o de lo fijado por medio de la escritura” (Díaz Cruz, 2008:34). La importancia de recuperar esta perspectiva radica en la posibilidad de comprender y abordar una dimensión analítica de gran relevancia para los estudios sociales; permite poner el foco en “el cuerpo que dramatiza y experimenta, un cuerpo situado en tiempos, lugares e historias singulares; un cuerpo ciertamente sometido a técnicas, hábitos, poderes y disciplinas, uno también destinado a producir efectos” (Díaz Cruz, 2008:34, ver también Ayora Díaz 2014). En este contexto, “la *performance* está articulada con la creación de la presencia: puede crear y hacer presentes realidades y experiencias suficientemente vividas como para conmover, encantar, divertir, seducir, engañar. Cuando alguien pone en escena el acto de comer, su “libreto” ya está impregnado del significado global de su medio cultural, de su sistema normativo, del lugar de los sujetos en la sociedad, de sus marcas identitarias y también de la búsqueda de prestigio y diferenciación social” (Álvarez, 2002:16).

La noción de patrimonio cultural intangible (en adelante PCI) se presenta en este trabajo de manera articulada y complementaria para el análisis teórico de los casos empíricos. Si bien como se mencionó en la introducción el concepto de patrimonio fue apropiado y resignificado por gran parte de la comunidad de Benito Juárez, se considera necesario en este trabajo presentar también los aportes que se pueden hacer desde la perspectiva del PCI. En principio se adhiere a teorías críticas del patrimonio que proponen autores como Sánchez Carretero (2012) y Smith (2006) y que plantean que todo patrimonio es inmaterial porque implica un proceso de valorización. De este modo se entiende el patrimonio de forma holística y se intenta superar “los problemas de la compartimentalización en categorías dicotómicas que reproducen un sistema de pensamiento basado en la propiedad de exclusión: patrimonio material/inmaterial; patrimonio cultural / natural; o patrimonio de élites o artístico frente a patrimonio popular o folklore” (Quintero Moron y Sánchez Carretero, 2017:50). De hecho, en el marco de las teorías críticas del patrimonio se dio un debate entre quienes comenzaron a proponer como un concepto más operativo que el de patrimonio, el de patrimonialización. Esto se debe a la multiplicidad de realidades que designa el término patrimonio (algunas veces hasta contradictorio)

y que, de alguna manera, resuelve la noción de patrimonialización. Como lo expresa Sánchez Carretero (2012), si bien esta fue una categoría inicialmente resistida en la lengua inglesa por sus connotaciones, en la actualidad su uso refiere al carácter procesual de la patrimonialización y pone el énfasis en la construcción social del patrimonio. Por ello, y atendiendo a estos elementos de consenso, es que se vincula la idea de *patrimonialización* con la de *performance*, ya que esta última también implica la idea de proceso, “es un hacer que describe ciertas acciones que están transcurriendo, ejecutadas en sitios específicos, atestiguadas por otros o por los mismos celebrantes: es un hacer que focaliza esa presencia en acto de creación. Pero también nos retrotrae a lo ya hecho, a performances completadas, concluidas, recordadas, olvidadas y vueltas a recobrar, que atraviesan e implican campos discursivos (...) pre existentes” (Díaz Cruz, 2008: 44).

En este punto tiene relevancia el concepto de *frame* de Beatson (1972) puesto que este refiere al acto de “enmarcar” una actividad/un proceso, e implica “instruir a los participantes” para que comprendan, como lo expresa Díaz Cruz (2008) “ciertos criterios interpretativos que les permitan dar cuenta de los que ahí ocurre (...)” (Díaz Cruz, 2008:43). En suma, “todo acto performativo supone comportamientos “enmarcados” que constituyen, que crean eventos sociales contextualizados que exaltan e intensifican la experiencia social” (Díaz Cruz, 2008:43).

Ahora bien, el desafío de abordar metodológicamente proyectos como estos, radica en la instantaneidad, finitud del evento ya que el mismo es único e irrepetible, e imposible de volver a registrar. A su vez, cada uno de los talleres está inscripto en contextos y tramas más amplios en el marco de los cuales asumen sus características. En este sentido, analizar un proceso social temporalmente acotado y situado, permitió, a través de la observación participante, identificar una multiplicidad de temporalidades, dimensiones y actores sociales que participaron en su definición.

El acceso al campo no requirió de detalladas explicaciones y explicitaciones ya que se trató de eventos públicos. No obstante, y atendiendo a lo anteriormente mencionado, el desafío fue seguir a los actores sociales involucrados en el marco de sus acciones y discursos en el espacio público y en el contexto de talleres de comida (observación y registro). Por ello fue necesario *a priori* planificar el trabajo de campo y delimitar, de algún modo, qué observar, qué preguntar, qué registrar y cómo hacerlo. En este punto, se decidió estructurar el campo en función de tres elementos centrales. En primer lugar, las características que le dieron cuerpo al taller y cuya descripción permitiría contextualizar y enmarcar (*to frame*) las

prácticas y los sentidos en juego (elementos, dimensiones, sonidos, olores, colores). En un segundo lugar, identificar a los actores presentes; es decir, quiénes son los protagonistas (quiénes cocinan), de dónde vinieron, quiénes son los que participan (edades, género, procedencia). Y en tercer lugar, el proceso/el ritual, los sentidos que se inscriben dentro del mismo (discursos, elecciones, énfasis, particularidades, ingredientes, emociones, historias, entre otros). El fin último fue relevar los modos y formas que los actores ponen en juego para crear particulares impresiones (dar una imagen de sí) y comprender cómo los gestos, las posturas y las maneras de hablar, los tonos de la voz constituyen la expresión de las personas y conforman códigos que son descifrables en el contexto y sistemas de significado más amplios (Goffman, 2004). De hecho, todos estos elementos constituyen atributos escénicos centrales para la performance que convergen en la necesidad de contar una historia y de visibilizar una identidad. Por todo ello, el enfoque metodológico se piensa en virtud de poder no sólo identificar cómo se dice y hace algo, sino de poder mostrar y describir “cómo se dice lo dicho y cómo se hace cuando se hace”. Cabe aclarar que el tipo de descripción que se realizará a continuación requiere necesariamente el uso de la primera persona ya que la observación participante convierte al investigador (autor) en actor interviniente del proceso.

A modo de descripción densa y en primera persona

El taller número seis del ciclo “De ollas y fogones” se llevó a cabo el día sábado 27 de octubre de 2018. Su inicio estaba pautado para las 14:30 hs. Por primera vez el lugar en el que se llevó a cabo la actividad fue otro: la Sede de la Sociedad Española. A diferencia del lugar donde se realizaron los talleres previos (El Sombrerito), yo no conocía este espacio, por lo que me tuvieron que indicar cómo llegar. Arribé unos minutos antes de la hora pautada, sin embargo ya pude observar movimiento. Alrededor de 5 personas se encontraban disponiendo elementos que le darían forma a la escenografía de ese día. A diferencia de El Sombrerito, en esta nueva sede, la cocina era muy pequeña (sólo entraban paradas dos personas) y no habilitaba la presencia de público. Por ello se improvisó una mesada en el salón principal para que allí se elaboraran colectivamente las comidas que posteriormente se cocinarían en la cocina contigua al salón. En este marco, pude observar que la sala principal es amplia, similar a un salón de usos múltiples, en cuyo fondo hay un escenario con una tarima. En el telón se disponían dos banderas: una roja con una única cruz horizontal de líneas blancas (la danesa) y una azul con 4 líneas blancas más

gruesas trazadas horizontalmente y una cruz del mismo color pero más pequeña, en el extremo superior izquierdo (la griega).

Estas cinco personas se encontraban acomodando sillas en hileras de manera tal que quienes se sentaran en ellas pudieran mirar al escenario. Debajo de la tarima, colocaron una fila de mesas, las cubrieron con un mantel blanco y distribuyeron sobre ella diversos objetos representativos de las colectividades protagonistas de la jornada. También distribuyeron en el espacio otras dos mesas. En un lateral la que oficiaría de mesada para la elaboración pública de las comidas, y más atrás otra en la que se ubicaron los platos gastronómicos ya elaborados, y bebidas típicas de esos países, dispuestos para su degustación posterior.

Mi interacción comienza luego, con el recibimiento de una de las organizadoras, Silvina. Como ya nos conocemos el saludo implica un abrazo de unos cuantos segundos y luego llama a las representantes de las colectividades protagonistas y nos saludamos. Ya nos conocíamos de encuentros previos del ciclo, se muestran agradecidas con mi presencia y me invitan a la cocina. Este espacio, como se mencionó anteriormente, está separado del salón principal aunque contiguo y es muy pequeño. El mismo estaba lleno de utensilios e ingredientes, incluso en los rincones. El aroma que se esparcía en el ambiente era a comida en elaboración, salía de una gran olla tapada que ya hervía sobre una de las hornallas. Nos quedamos las tres en la cocina. Mientras una de ellas se disculpa por no poder detener sus labores (hay platos para presentar que requieren de preparación previa) y se muestra un tanto atareada, una de ellas accede a establecer un diálogo conmigo y responder algunas preguntas puntuales. La conversación inmediatamente se comenzó a volver por demás significativa. La representante de la colectividad griega, en medio del ritual de picar ingredientes, manipularlos y disponerlos para el momento netamente gastronómico del evento, me cuenta un poco de su historia, la de su familia. Se emociona con cada detalle del relato que va reconstruyendo. Puedo observar que algunas lágrimas caen de su mirada, y que sin embargo, al mismo tiempo sonrío. Ella tiene 68 años, cuenta que nació en Berisso (Argentina) y que es médica al igual que su esposo. Se reconoce como la “primera camada de hijos de inmigrantes griegos en Juárez”. Su llegada a Benito Juárez se da en la década del ´80 con el fin de ejercer la medicina. Este dato es interesante ya que inmediatamente después afirma que en la década del ´90 llega otro médico descendiente de griegos a la ciudad y que en el 2012 lo hace Melina, otra de las tallerista del día, nieta de emigrantes griegos.

Habla de su abuela, la recuerda cuando cocinaba, que *“empezaba temprano, en cuaresma cocinaba muchas cruces, muñecas pequeñas de harina, vinagre y agua, se comía en sopa con ajo y otros ingredientes, no tenía carne. Yo lo he recibido porque lo viví pero es muy difícil transmitirlo, esos sabores no los recuperas. El pastel que voy a hacer hoy de zapallo yo lo he adaptado porque la masa de hojaldre finita que hacía mi madre es imposible de replicar, le ponía manteca entre cada masa finita y después se horneaba. Lo que yo he tratado de mantener con mis hijos es algunas comidas, las costumbres de pascuas y navidad que es lo que voy a tratar de replicar hoy, con mucha vergüenza porque no es nada en relación a lo que uno vivió”*.

Afirma que esta actividad la movilizó muchísimo, *“estoy muy contenta, la comida no sé cómo va a salir pero desde el punto de vista emotivo estoy muy movilizada porque yo he perdido a toda mi familia en Argentina, tengo si familia en Grecia, nos hablamos mucho, nos pasamos recetas, tratamos de mantener dentro de lo que podemos las tradiciones”*.

Finalmente me cuenta que tienen planificado presentarse en tanto colectividad, saludar en griego, explicar de dónde vienen y contar las costumbres de las comidas que se presentan. En ese marco me adelanta que para esta actividad se hará primero una “mese, que es como una picada”, que Melina va a hacer una ensalada y masitas griegas llamadas “curambiedes” y que ella hará un postre que se elabora con polenta. En general se trata de un menú muy elaborado y vuelve a aclarar que no se cumplirían con las recetas a “raja tabla”.

Pierdo noción del tiempo y cuando damos por finalizada esta entrevista informal, retomo el camino al salón. En ese momento me sorprende la cantidad de personas presentes. Ya no son las cinco iniciales y yo, sino que el lugar se ve repleto de asistentes de todas las edades (niños, adolescentes, jóvenes, adultos y adultos mayores). Si bien pude advertir la presencia de algunos que participaron de todos los talleres previos, en esta oportunidad también hubo público nuevo. La cantidad del mismo (unas cincuenta personas aproximadamente) contribuía a formar una atmósfera repleta de bullicio. El ambiente se fue caracterizando con actores riendo, charlando e interactuando mientras comenzaban a ubicarse en las sillas frente a la mesa con los elementos representativos que luego serían decodificados por las protagonistas. Una vez los presentes sentados y dispuestos para la escucha, cuatro personas se ubican en el frente: la organizadora Silvina, el representante de la colectividad chilena y organizador Juan, y las dos “anfitrionas” principales del día: Esther y Catalina.

Silvina agradece al público. Celebra la participación de niños y abre formalmente el ciclo de gastronomía diciendo “la comida es un signo cultural innegable y en estos pueblos nuestros que se han construido en base a inmigrantes se ha hibridado la cultura gastronómica”. Continúa diciendo “Lo que hoy van a ver no es comida dinamarquesa ni griega, es comida de los inmigrantes dinamarqueses y griegos”. Al hacer esta salvedad, aclara ciertas adaptaciones, sobre todo en los tipos de ingredientes que son característicos y propios de determinados lugares y que aquí se resignifican a raíz de las demandas de los inmigrantes. Así se dio lugar a un proceso que incluyó la producción local y el uso de materia prima modificando la cultura gastronómica y generando adaptaciones a ingredientes locales.

Una vez llevada a cabo esta apertura, presenta primero a Esther que, cabe mencionar, ha acompañado todas las ediciones del ciclo y fue elegida para representar a su colectividad Danesa. Silvina cuenta que Esther inicialmente se mostró preocupada porque no se imaginaba como protagonista. Sin embargo, la idea de poder compartir, decirle a la comunidad cómo se hacen las cosas y mostrar “un poquito de lo nuestro, cómo lo haces en tu casa”, terminó por convencerla.

Esther es una mujer de aproximadamente 75 años, de pelo totalmente blanco y anteojos, nacida en Argentina pero que se adscribe a la colectividad danesa a partir de ser descendiente de bisabuelos maternos llegados en 1896 a Argentina. Para la ocasión viste un suéter color rojo, un pantalón negro, zapatillas y un delantal con los colores de la bandera danesa pero invertidos, de color blanco con líneas y detalles rojos. Con un tono de voz suave se presenta pronunciando un saludo en danés.

Ella eligió comenzar contando costumbres navideñas de Dinamarca como la utilización del pino real que se decora con adornos elaborados por la propia familia, las comidas que preferían servir en esa fecha, la ceremonia de velas con cánticos y diversas costumbres que su familia ha respetado y transmitido de generación en generación hasta la actualidad. Por ello cuenta que uno de los platos que mostrará y compartirá, entre varios que presentará en la jornada, son las masitas navideñas que se realizaban para la semana de las fiestas. Menciona el nombre de las recetas en su idioma original, situación que causa risas y aplausos. Esther se sonroja y asiente con risas.

Luego se les da lugar a las representantes de Grecia. Catalina, quien ya está en el centro de la escena, invita a sumarse a Melina y ambas se presentan utilizando

el idioma griego. Entre las dos empiezan a contar cómo fue que sus familiares arribaron al país y expresan que nunca han visitado Grecia. Ellas deciden comenzar su presentación mostrando un mapa para ubicar a los asistentes geográficamente y describir el territorio, los países limítrofes y los mares que costean Grecia. El mapa se convierte en un disparador para contextualizar la variedad de alimentos que pueden encontrarse y consumirse en cada rincón del país y que conforman parte de su cultura culinaria. Si bien se pudo advertir que el relato consensuado entre ambas iba dirigido a seguir por esta línea, Catalina interrumpe pidiendo un momento para hacer alusión y cargar de sentidos personales a los objetos que trajo para contextualizar su propia historia. Al igual que Esther, también referencia a las épocas festivas como pascua y navidad. El relato de ambas gira en torno a sus vivencias como hija y nieta de inmigrantes. Melina cuenta que sus padres la mandaron a un colegio griego en Buenos Aires en el que pudo aprender el idioma, los bailes, las canciones y revivir muchas costumbres. Mientras cuenta esto, muestra al público el alfabeto y varios libros. Catalina agrega que su mamá y abuela no sabían leer ni escribir. Se emociona hasta las lágrimas, pide permiso para hablar un momento más y se disculpa por extender su relato. Expresa que su presencia en el evento es un homenaje a sus familiares, a su colectividad. Muestra fotos, muchas, de sus padres, de otros familiares, se las acerca al público, para que observemos con detalle cada imagen, relata el origen de los nombres de cada una de las personas que aparecen en las fotografías. El público las observa, pero también participa e intercambia ideas y preguntas.

Entre el público presente, se encuentra una descendiente de griegos, señora mayor de unos 80 años, que se encuentra visitando la ciudad de Benito Juárez con motivo de asistir a este evento. Se trata de la tía de Melina quien tiene su lugar para narrar algunas anécdotas relacionadas.

Lo que sigue es una invitación a la actividad taller que inicia con la degustación de una "picada griega" que incluye alimentos típicos como aceitunas y quesos y que se acompañan con una bebida típica griega, el anís. Catalina es la encargada de contar brevemente sobre cada preparación, cómo se hace mientras sirve a los asistentes y pone a disposición verduras blanqueadas, salsas de yogur y condimentos, huevos pintados, pastel de zapallo, entre otros. Catalina es muy detallista, para todo tiene un relato (Figura 3). Cuenta sobre los ingredientes y los modos en que se preparan los alimentos, cómo ella y su familia han tenido que adaptar recetas originales, también las ocasiones en que estas "recetas típicas" suelen compartirse con más

frecuencia, quién se las enseñó a hacer y cómo ella trata de respetar la tradición familiar. También menciona cómo el acto de preparar los alimentos en algún menú típico ha sido para las mujeres de su familia un momento de comunión, de encuentro, de aprendizaje y que ella trata de repetirlo con sus propias hijas.

El público participa, prueba, pregunta. Los niños participan también. Catalina explicita detalles sobre estos platos que hoy presentan, menciona que la mayoría se preparaba para ocasiones especiales como pascuas o navidad y fin de año.



Figura 3.

Momento de degustación de la picada griega (fuente: autoras).

Finalmente, llega el momento más esperado, el taller de cocina. La mesada larga que se había preparado es compartida por ambas colectividades que se distribuyen el espacio en forma equitativa. Esther comienza a preparar las albóndigas fritas que se acompañan de papas hervidas con salsa blanca y puré de remolacha. El aroma de la cocina, ese que estaba en el aire desde temprano, pero al cual la olla tapada no dejó descubrir, era de albóndigas friéndose. Esther, muy precavida, las llevó ya hechas desde su casa ya que preveía una gran afluencia de público y temía que no alcanzara para todos. Entonces se dispone a comenzar por explicar cómo ella hacía las bolas de carne condimentada, qué especies utilizaba y, acto seguido, estaba rodeada de los niños que querían “meter mano”; Esther les dio lugar y la mesada se llenó rápidamente de colaboradores.

En el otro extremo de la mesa las griegas ya habían iniciado y contaban también con la participación activa de los asistentes que ayudan en varias tareas: pelar verduras, picar ingredientes como queso y tomate, pelar berenjenas. Melina prepara una fresca ensalada griega y el ingrediente “estrella” es la *alcaparra* porque, como ellas explican muy bien, no es común en nuestros pueblos, aunque sí en Grecia. Menciona que allá es un ingrediente de uso diario. Ella explica que se acostumbra consumir ensaladas porque es una comida rápida y no requiere la cocción de los alimentos. Cuando la termina, la comparte y rápidamente se termina. Mientras tanto Catalina prepara y hornea una gran cantidad de berenjenas para una receta posterior y también explica que la berenjena es un ingrediente muy utilizado ya que es una verdura de fácil acceso. Luego Melina comienza con la preparación de las galletitas griegas llamadas “curambiedes”, y solicita participantes para colaborar en el amasado, mientras, cuenta cómo aprendió a hacerlas con sus abuelas para ocasiones especiales y que en cada receta se invertían cinco panes de manteca por preparación lo que implicaba largas jornadas de trabajo que eran acompañadas por charlas con mates hasta la madrugada. Todos amasamos para ayudar a acelerar la preparación de este plato que sería, por ser dulce, uno de los postres de la jornada. Mientras se horneaban, Catalina presenta las berenjenas asadas, que acompañaba con un pastel de carne y salsa como un plato principal. Finalmente Esther sirvió un plato dulce ya elaborado como postre y la jornada llegó a su fin.

Discusión y conclusiones

Benito Juárez es un escenario con características singulares que posibilita lecturas renovadas en torno de los procesos de activación patrimonial y resignificación identitaria. Desde hace al menos cinco años se han venido llevando a cabo, procesos participativos y comunitarios que dieron lugar a nuevas actitudes y prácticas en torno de la valoración, protección y uso de los diversos bienes y conocimientos culturales. De hecho su particularidad la convierte en un caso inédito a nivel regional en cuestión de autogestión del patrimonio. La misma se encuentra inserta en una lógica que busca poner en valor la diversidad cultural; y es en el marco de esta política que se inscriben actividades como la que se desarrolló en este trabajo y que involucra a colectivos inmigrantes.

El trabajo de campo en los talleres “De ollas y fogones” permitió abordar una práctica cotidiana (cocinar) que responde a una necesidad universal (comer) que se

convirtió en un disparador simbólico y analítico a la luz de cual repensar procesos que involucran memoria colectiva, identidad y territorialidad², todos elementos presentes en los procesos de patrimonialización.

La idea de comer/cocinar, como se desarrolló anteriormente, se vincula con un acto social que pone en escena un conjunto de representaciones y rituales, un lenguaje específico, un protocolo de usos, de situaciones, de habilidades, un sistema de comunicación que remite a “procesos de descontextualización y recontextualización” (Prats, 2007:20) equiparables a los que Kriger (2009) denomina procesos de desterritorialización y reterritorialización con otras formas de funcionamiento, acceso y legitimación.

En este taller se presentaron diversas comidas que han dejado de ser elementos de la vida cotidiana y han pasado a formar parte de ciertos rituales o momentos de fuerte carga simbólica como las celebraciones religiosas (pascua y navidad). De hecho, se pudo advertir que cada receta pone en juego una profundidad histórica que se intervincula con la territorialidad y la memoria colectiva en la medida que alude a una historia pasada y que, a la vez, participa del presente. La referencia a un pasado lejano, a un origen común, se plantea como base de la legitimidad del grupo, posibilitando la acumulación de “capital intangible”: conocimientos tradicionales, saberes, vivencias.

Por ello, la elección metodológica de trabajar con los relatos de las protagonistas, se debe a que estos “son el reflejo de una época y su riqueza radica en su valor performativo y metacomunicacional” (Briones y Golluscio, 1994:114). Son interpretaciones acerca del pasado, formalizadas en un discurso construido en el presente, que suelen hacer alusión a un conjunto de eventos, lugares, personas y hechos que son seleccionados por quien narra a través de sus propios valores y formas de entender el mundo. Al igual que la cultura, las narraciones en torno de la gastronomía no aceptan corsés de ningún tipo. Como se pudo evidenciar implican desplazamiento, reelaboración, como lo expresó unas de las protagonistas “hay sabores que no se recuperan”. No obstante, de lo que se trata es de poner en escena y problematizar los modos y consecuencias en que lo instituido recupera lo instituyente.

La performance culinaria entonces, podría ser pensada en sí misma como un proceso de patrimonialización, porque en la elección de unos platos respecto de otros, en la puesta en escena de las formas, en el conjunto de rituales, en la presencia de espectadores, en el uso del espacio público y la vinculación con una identidad,

se estarían poniendo de manifiesto elementos característicos de dicho proceso. Y todos estos elementos estarían delimitados “enmarcados”, enfocados a producir determinadas percepciones.

Finalmente se recupera una frase de Prats (2007) quien afirma que un factor determinante para definir el patrimonio cultural es su capacidad para representar simbólicamente una identidad. En esta frase, se congregan y entrelazan dos categorías claves que se intentaron operativizar (junto con otras) a lo largo del desarrollo de este trabajo: el patrimonio y las identidades. Se trata de categorías sociales con una alta capacidad de variación y plasticidad, que están en estrecha relación con aquellos bienes culturales, materiales e inmateriales que los grupos consideren como significativos en un tiempo y un espacio determinados. Lo interesante de este caso en particular, es que los bienes y los sentidos que le dan forma y cuerpo a los procesos de patrimonialización, se inscriben en la dinámica de resignificación de identidades locales; por lo que se constituyen en procesos situados, autogestionados y con un componente netamente participativo de la comunidad.

Agradecimientos

A Silvina Irouleguy por el material cedido para contextualizar el trabajo y a los entrevistados que dieron su testimonio. Esta investigación se realizó con el apoyo financiero del: PICT N° 2016-0551 “Investigación, significación social y gestión sustentable del patrimonio cultural en el centro de Buenos Aires y centro este de San Luis”, PICT N° 0624/2017 “Patrimonio arqueológico y comunidad local. El caso del partido de Benito Juárez, provincia de Buenos Aires” y el PICT N 0153/2018 “Antropología del patrimonio cultural inmaterial y sus conflictividades. Entre lo oficial y lo alternativo a las políticas culturales públicas en Olavarría, provincia de Buenos Aires”.

Notas

- 1| Las colectividades que presentaron taller fueron: Chilena, Italiana, Españoles, Vascos, Japoneses, Uruguayos, Austríacos, Alemanes, Griegos y Dinamarqueses.
- 2| La territorialidad es pensada en este trabajo como el producto de un esquema de pensamiento particular, que se relaciona con una trayectoria histórica, con una particular forma de percibir y pensar el entorno en su totalidad (Curtoni, 2004, 92-93) y que las percepciones y valoraciones que giran en torno a ella impiden pensarla como algo propio de la naturaleza, como una entidad pasiva, o como un simple telón de fondo por donde trascurren los hechos sociales.

Bibliografía

- Achilli, E. (2010) *Escuela, familia y desigualdad social. Una antropología en tiempos neoliberales*. Rosario, Argentina. Laborde Editor.
- Ascolani, A. (2007) *Las escuelas normales rurales en Argentina. Una transición entre las aspiraciones de la cultura letrada y el imaginario de cambio socioeconómico agrario (1900-1946)*. En: WERLE, F. (Org.). *Educação Rural em Perspectiva Internacional. Instituições, Práticas e Formação do Professor* (pp. 324-373). Brasil. Unijuí.
- Ascolani, A. (2012) *La escuela primaria rural en Argentina. Expansión, orientaciones y dificultades (1916-1932)*. *Teias*, 16, (28): 309-324.
- Berger, S. y Cian, J. (2013) *Educación agropecuaria y neoliberalismo en la provincia de Entre Ríos: algunas aproximaciones*. *Revista de la Escuela de Antropología*, 1 (14).
- Cerletti, L. (2017) *Antropología y Educación en Argentina: de condiciones de posibilidad, preocupaciones en común y nuevas apuestas*. *Horizontes antropológicos*, 23 (49): 123-148.
- Cian, J. (2016) *Debates y disputas entre profesores normalistas y agrónomos: El caso de la creación de la Estación Experimental de Agricultura en Paraná (Provincia de Entre Ríos, Argentina, 1906)*. V Congreso Latinoamericano de Historia Económica- San Pablo, Estado, saber e poder para o agro na América Latina.
- Cian, J. (2018) *Maestros para las colonias. Escuela normal rural, inmigración y desarrollo de la agricultura moderna en Entre Ríos, Argentina (1903-1914)*. En: XIII Congreso Iberoamericano de Historia de la Educación Latinoamericana.
- Civera, A. (2011) *Alcances y retos de la historiografía sobre la escuela de los campos en América Latina (siglos XIX Y XX)*. *Cuadernos de Historia*, (34): 7-30.
- Consejo General de Educación de la Provincia de Entre Ríos (2017) *Relevamiento Anual Educativo 2017*. Paraná, Entre Ríos.
- Cragolino, E. (2002) *Escuela y escolarización en las estrategias de reproducción de familias campesinas*. *Contexto e Educação*, 17 (66): 73-96.
- Cragolino, E. (2006) *Estrategias educativas en familias del norte cordobés*. *Cuadernos FHyCS- UNJu* (30): 69-84.
- Cragolino, E. (2007) *Introducción*. En: Cragolino, E. (Comp.). *Educación en los espacios sociales rurales*. Córdoba, Facultad de Filosofía y Humanidades, Universidad Nacional de Córdoba.
- Cragolino, E. (2007b) *Esa escuela es nuestra: relaciones y apropiaciones de la escuela primaria por parte de familias rurales*. En: Cragolino, E. *Educación en espacios rurales, Colección Estudios sobre Educación*. (pp. 12-40). Córdoba. Editorial de la Facultad de Filosofía y Humanidades de la UNC.

- Cragolino, E. (2011) La noción de espacio social rural en el análisis de procesos de acceso a la educación de jóvenes y adultos y apropiación de la cultura escrita. En: Lorenzatti, M.C. (comp.). Procesos de alfabetización y acceso a la educación básica de jóvenes y adultos. (p 191-209). Córdoba. Vaca Narvaja Editorial.
- Cragolino, E. (2017) Desde las escuelas primarias a las escuelas secundarias campesinas. Luchas por la educación pública en Córdoba, Argentina. *Educação & Sociedade, Campinas*, 38 (140): 671-688.
- Diker, G. y Terigi, F. (1997) La formación de maestros y profesores: hoja de ruta. Buenos Aires. Paidós.
- Domínguez, N. y Orsini, G. (2009) Impactos de la estructura agraria por la ampliación de la frontera agrícola en base a la expansión del cultivo de soja en la región Pampeana: la historia reciente en Entre Ríos. Buenos Aires. Ediciones Cooperativas.
- Dupleich, J. (2010) El Desarrollo Territorial. Una experiencia en las colonias del norte del departamento. INTA, AER- La Paz. 1-12.
- Engler, P., Rodríguez, M., Cancio, R., Handloser, M., Vera, L.M. (2008) Zonas Agro Económicas homogéneas. Entre Ríos Descripción ambiental, socioeconómica y productiva. Informe del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (6): 2-150.
- Escuela Primaria (1983) Documento N° 13. Recuperado el 6 de noviembre de 2018, del archivo institucional digital.
- Escuela Primaria (2009) A mi maestro. Recuperado el 6 de noviembre de 2018, del archivo institucional digital.
- Escuela Primaria (2010) Evaluación ciclo lectivo. Recuperado el 6 de noviembre de 2018, del archivo institucional digital.
- Escuela Primaria (2016) Palabras de la directora por 50 años de historia. Recuperado el 6 de noviembre de 2018, del archivo institucional digital.
- Gutiérrez, T. (2007) Educación, agro y sociedad. Políticas educativas agrarias en la región pampeana, 1897-1955. Bernal. Universidad Nacional de Quilmes.
- INDEC (2010) Resultados Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2010. Recuperado el 6 de noviembre de 2018, de https://www.indec.gov.ar/nivel4_default.asp?id_tema_1=2&id_tema_2=41&id_tema_3=135
- Lionetti, L. (2010) Las escuelas de las primeras letras en el escenario social de la campaña bonaerense (1850-1875). *ENaveg@américa*. (4): 1-21.
- Mayer, S. (2014) Educación rural, inmigración y relaciones sociales. Dos procesos de colonización agrícola en la provincia de Entre Ríos. Vicente López, Buenos Aires. Editorial La Colmena.
- Mayer, S. (2014b) Transformaciones en las formas de residencia de los maestros rurales entrerrianos. *Abordajes 2* (4): 5-19.

- Mayer, S., Paoloni, M. y Rougier, M.E. (2015) Las trayectorias estudiantiles en la modalidad rural de educación secundaria en el departamento Diamante (Entre Ríos). Informe Final. Proyecto Universidad Autónoma de Entre Ríos Convocatoria 2013 INFOD.
- Mayer, S. y Vlastic, V (2016) Escuelas Secundarias Rurales: Estudio descriptivo de la modalidad rural de educación secundaria en Entre Ríos. Informe Final Proyecto PIDA, Universidad Autónoma de Entre Ríos, Facultad de Ciencia y Tecnología.
- Neufeld, M.R. (1992) Algunas reflexiones acerca de la problemática de las escuelas rurales. *Etnía* (36/37).
- Periódico Nuestro Lugar, SAF E.R (2014) Los orígenes de la colonia. P. 8, 12/2014.
- Petitti, E.M. (2013) La educación estatal en Argentina durante el peronismo: El caso de la provincia de Buenos Aires (1946-1955). *Trabajos y Comunicaciones* (39): 1-25
- Petitti, E.V., Chelotti, T. y Schmuck, E. (2018) La educación en los campos del norte en perspectiva histórica. Una aproximación a los departamentos de La Paz, Feliciano y Federal (Entre Ríos, Argentina). XIII Congreso Iberoamericano de Historia de la Educación.
- Rockwell, E. coord (1995) *La escuela cotidiana*. México. Fondo de Cultura Económica.
- Rockwell, E. (2005) La apropiación, un proceso entre muchos que ocurren en ámbitos escolares. *Memoria, conocimiento y utopía* (1), 28-38.
- Rockwell, E. (2006) Los niños en los intersticios de la cotidianeidad escolar: ¿resistencia, apropiación o subversión? XI Simposio Interamericano de Etnografía de la Educación Buenos Aires.
- Rockwell, E. (2009) *La experiencia etnográfica: historia y cultura en los procesos educativos*. Buenos Aires, Argentina. Paidós.
- Rockwell, E. y Ezpeleta, J. (1986) La escuela, relato de un proceso de construcción inconcluso. *Revista Colombiana de Educación* (12): 35-50.
- Rockwell, E. y Mercado, R. (1986) La escuela, lugar de trabajo docente. *Descripciones y debates*. México. DIE/CINVESTAV/IPN.
- Schmuck, E. (2017) Juventudes, educación secundaria y trayectorias de vida en el espacio social rural. Puntos de partida de un estudio que se realiza en las colonias N° 3 y 14 del departamento La Paz (Entre Ríos). I° Jornadas de Investigación en Ciencias Sociales: Principales resultados y líneas de trabajo en INES-UNER/CONICET.
- Visintini, M.E y Welsch, J. (2017) Distribución de la población rural en la provincia de Entre Ríos 1991-20101. En: Finelli, N. y Cardoso, M. (Comp.). *Temas de investigación y debate en la Ciencia Geográfica*. Santa Fe. Editorial de la Universidad Nacional del Litoral.