Zulma Inés Masi Godoy

EL CHIPÁ Y EL SELLO FEMENINO:
memorias de mujeres paraguayas que componen el patrimonio cultural del Paraguay

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Instituto de Ciências Humanas
Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural

Dissertação de Mestrado

EL CHIPÁ Y EL SELLO FEMENINO:
memorias de mujeres paraguayas que componen el patrimonio cultural del Paraguay

Zulma Inés Masi Godoy

Pelotas
2019

Universidade Federal de Pelotas / Sistema de Bibliotecas
Catalogação na Publicação

G589e Godoy, Zulma Inés Masi

El chipá y el sello femenino : memorias de mujeres paraguayas que componen el patrimonio cultural del Paraguay / Zulma Inés Masi Godoy ; Jorge Eremites de Oliveira, orientador. — Pelotas, 2019.

169 f.

Dissertação (Mestrado) — Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, 2019.

1. Chipá. 2. Chiperas. 3. Mujeres. 4. Memoria. 5. Patrimonio. I. Oliveira, Jorge Eremites de, orient. II. Título.

CDD : 306

Elaborada por Kênia Moreira Bernini CRB: 10/920

ZULMA INÉS MASI GODOY

EL CHIPÁ Y EL SELLO FEMENINO:
memorias de mujeres paraguayas que componen el patrimonio cultural del Paraguay

Trabalho académico apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural do Instituto de Ciências Humanas da Universidade Federal de Pelotas como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Memória Social e Patrimônio Cultural.

Orientador: Prof. Dr. Jorge Eremites de Oliveira

Pelotas
2019

Zulma Inés Masi Godoy

EL CHIPÁ Y EL SELLO FEMENINO:
memorias de mujeres paraguayas que componen el patrimonio cultural del Paraguay

Dissertação aprovada, como requisito parcial, para obtenção do grau de Mestre em Memória Social e Patrimônio Cultural do Instituto de Ciências Humanas da Universidade Federal de Pelotas.

Data da defesa: 18/03/2019.

Banca Examinadora:

_____

Prof. Dr. Jorge Eremites de Oliveira. Doutor em História pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS) (orientador).

_____

Prof. Drª. Lorena Almeida Gill. Doutora em História pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS).

_____

Prof. Drª. Juliane Conceição Primon Serres. Doutora em História pela Universidade do Vale Rio dos Sinos (UNISINOS).

El presente trabajo fue realizado con apoyo de la Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamiento 001.

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.

This study was financed in part by the Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) -Finance Code 001.

Me levanto cansada para ir a trabajar,
Lleno mi cesta de chipas para el día alcanzar,
Tomo un tereré, charlo con mis clientes y miro el día pasar,
Sé que no puedo decaer, porque mañana es un día más,
No me quejo, si Dios quiere y permite, voy a aguantar.

A mi trabajo no puedo faltar, mis hijos me esperan, para con ellos cenar,
Cuando tengo hambre, la chipa me salvará,
Hace más de 20 años que me encuentro acá, pero a quien le puede importar,
Yo sólo callo para mi chipa entregar, en las manos de quienes me quieren valorar.

(Texto de la autora, noviembre, 2018)
Dedicado a las mujeres que pude conocer durante la investigación

AGRADECIMIENTOS

Mi agradecimiento va dirigido a todas las personas quienes contribuyeron en el desarrollo de esta investigación, iniciando primeramente a la Universidad Federal de Pelotas y al Programa de Post-Graduación en Memoria Social y Patrimonio Cultural, por la acogida, la disposición y prontitud para auxiliar y resolver los procesos académicos; el acompañamiento y la oportunidad de establecer un cálido vínculo con los docentes, así como con los del área de doctorado y pos doctorado del programa.

A mi orientador, Jorge Eremites de Oliveira, por depositar su confianza en mí y acompañarme en todo el trayecto de mi proceso académico.

Agradezco el apoyo particular de las profesoras Juliane Serres y Lorena Gill, por aceptar formar parte de la banca de disertación y por las indicaciones bibliográficas, propuestas metodológicas y críticas constructivas; a la profesora Renata Menasche por todo el apoyo recibido, en lo referido al campo de la antropología alimentaria y cultural y al profesor Lúcio Menezes por la oportunidad de publicar un artículo, relacionado a la temática de la investigación, en el libro organizado por su persona.

Agradecer y expresar mi enorme gratitud a las protagonistas de este trabajo, las mujeres chiperas, quienes se dispusieron a dialogar y compartir su tiempo y experiencias conmigo: Flavia Godoy Lezma, María Herodita Duré, Simeona Antonia Martínez de Gómez, Nilda Elisa Galeano, Nilsa Alejandra Cuquejo, Blanca Esther González Torres, María de la Cruz Sanabria, Angélica González Ortellado, Marta Lucía Cabrera, Antonia Vera, Evelyn Jazmín Iglesias Maidana, Lucía Riquelme de Ruíz Díaz y Estela Cardozo de Núñez. Espero que este pequeño registro de sus memorias se vuelva útil, como instrumento de valoración de sus oficios como mujeres y como chiperas.

A Ticio Escobar, Margarita Miró, Guillermo Sequera, Mabel Causarano, Beatriz de Bosio, Rodolfo Elias, Herib Caballero, Susy Delgado, Mario Rubén Álvarez, Verónica Serafini, investigadores e intelectuales paraguayos, quienes, desde sus conocimientos, contribuciones y apoyo, pude enriquecer la mirada de mi propuesta de trabajo. Igualmente, a Teresita O'hara y Almide Alcaraz, por brindarme

su valioso tiempo en conversar sobre el chipá, entre otros aspectos del ámbito gastronómico en Paraguay

A mi familia, mi mamá Ramonita, mi papá Fernando y mis hermanos Celia y Pedro, soy inmensamente agradecida por el constante apoyo en todo mi caminar personal y profesional. Sin las referencias de mis padres, no estaría en un lugar de privilegio, con la oportunidad de seguir creciendo y aprendiendo.

A Luciane Morales y su hija Helena, por el inmenso cariño y afecto recibido, en estos dos años, por las risas, las ricas comidas, las locuras y la oportunidad de sentirme como una más de la familia.

A todos mis colegas de la maestría, especialmente a Priscila Bertoncini, Fransciso Cuogo, Rossana Prado, Fatiane Pacheco, Helena Medeiros; y los hermanos latinos, José Curbelo y Marcela Carrasco, por compartir momentos especiales, y también, momentos de angustias y aprendizajes vividos durante la maestría.

A todos mis amigos y amigas (ellos saben quiénes son), quienes a la distancia me proporcionaron un sostén de afecto y amistad, soy muy agradecida de tenerlos en mi vida. Además, un agradecimiento muy especial a mis amigas queridas de Porto Alegre, quienes estuvieron desde cerca, brindándome todo su apoyo, desde mi llegada a la ciudad de Pelotas..

Finalmente, agradecer a la vida, por la posibilidad de crear conocimientos, levantar voces, mirar hacia donde parece estar vacío, escuchar cuando hay silencios, y sentir que vale la pena ir más allá de lo que creemos que somos capaces de atravesar.

RESUMEN

MASI, Zulma Inés Godoy. **EL CHIPÁ Y EL SELLO FEMENINO: memorias de mujeres paraguayas que componen el patrimonio cultural del Paraguay**. 2019. 167f. Proyecto de Disertación (Magister en Memoria Social y Patrimonio Cultural) - Programa de Post-Graduación en Memoria Social y Patrimonio Cultural, Instituto de Ciencias Humanas, Universidad Federal de Pelotas, Pelotas, 2019.

La materia en cuestión trata sobre el capital de un bien cultural, producto característico del Paraguay; el *chipá* o la *chipa* (panecillo elaborado principalmente con almidón de mandioca, harina de maíz, grasa de cerdo, huevo, queso, leche, entre otros ingredientes que se combinan de manera variada), a la luz de la preponderante labor femenina en el oficio de la comercialización de este bien, declarado alimento nacional (patrimonio cultural) del Paraguay. Esta labor, de vender chipá, en su gran mayoría, se da en manos de mujeres popularmente conocidas como las chiperas. Así pues, el objetivo principal de la investigación 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 comercialización del chipá. Así también, la presente disertación expone las trayectorias de vida, experiencias laborales y personales de mujeres en relación a la comercialización del *chipá*; la descripción de las condiciones laborales en las que las mismas se encuentran, los varios usos y formas de comensalía y sociabilidad asociadas al *chipá* y el análisis de los conceptos de memoria y patrimonio, principalmente, envueltos en un universo cultural esencialmente femenino. La investigación es de carácter cualitativa, en la cual se aplicó la metodología de Historia Oral Temática.

Palabras claves: chipá, chiperas, mujeres, memoria, patrimonio.

HAIPY MBYKY

Ko jehesa'ÿijópe oñeñe'ë peteï arandukuaa mba'e porä ñemomba'ére, peteï mba'e ojekuaa ha ojejapo meméva Paraguáipe: pe chipa (mbujape ojejapóva aramirö mandi'ógui, avati aramirö, kure ñandy, ryguasu rupi'a, kesu, kamby ha ambue mba'e oñemoï joparáva), kuña rembiapóicha ojehechaukáva ñandéve oñekuave'ëhápe ko oñemomba'eva'ekue Tetä rembi'úicha (arandukuaa mba'e tee) Paraguáipe. Ko chipáre ñeñemu, maymave ojehecha kuñanguéra pópe, umi ojekuaáva opárupi chipéraicha. Upéicha avei, ko tembiapo rupive ojehechaukase ha oñeikumby poräseve umi kuña paraguái rembiapo katupyry, yvypóra omoañetéva gueteri ohóvo pe ñande reko ymágui oúva, ñane retäygua mandu'áicha ha mba'e porä oikovéva chipáre oñeñemuhápe. Upéicha avei, ko ñe'ë haipýpe ojehechauka umi tekove rapykuere, hembiapopekuéra ha mba'apohára kuñáicha upe chipa ñemoñemúme; mba'éichagua tekoha ha mba'éichapa ojereko hikuái pe imba'apohápe, mba'eichahárupi oñemoï ha oje'u pe chipa, ha mba'éicha ojereko pe mba'e tee rehegua mandu'a, upe teko arandu guasu kuña mba'évape. Ko jehesa'ÿijo ohechase pe mba'e apytu'ü oipurukuévo Marandeko Jurugua Ñe'ërä.

Ñe'ë techaukaha: chipa, chipa apoha, mandu'a kuña, mba'e tee.

RESUMO

MASI, Zulma Inés Godoy. **O CHIPÁ E O SELO FEMININO: memorias de mulheres paraguaias que compõem o patrimônio cultural do Paraguai**. 2019. 167f. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2019.

O assunto em questão lida com o capital de um bem cultural, produto característico do Paraguai; o *chipá* ou a *chipa* (pão feito principalmente com amido de mandioca, farinha de milho, banha de porco, ovos, queijo, leite, entre outros ingredientes que se combinam de forma variada), à luz do preponderante trabalho feminino na comercialização deste bem, declarado alimento nacional (patrimônio cultural) do Paraguai. Este trabalho, de venda do chipá, em sua grande maioria, ocorre nas mãos de mulheres popularmente conhecidas como chiperas. Assim, o principal objetivo da pesquisa é tornar visível e comprender o papel das mulheres paraguaias como pessoas que representam e preservam uma tradição cultural, uma memória coletiva e um patrimônio vivo, através da comercialização do *chipá*. Assim também, a dissertação apresenta as trajetorias de vida, experiências laborais e pessoais das mulheres em relação à *chipá*; a descrição das condições de trabalho em que as mesmas se encontram; os vários usos e formas de comensalidade e sociabilidade associados ao chipá e a análise dos conceitos de memória e patrimônio, principalmente, envolvidos em um universo cultural essencialmente feminino. A pesquisa é qualitativa, na qual foi aplicada a metodologia de História Oral Temática.

Palavras chaves: chipá, chiperas, mulheres, memória, patrimônio.

ABSTRACT

MASI, Zulma Inés Godoy. **THE CHIPÁ AND THE FEMININE STAMP: memories of paraguayan women who are part of the cultural heritage of Paraguay**. 2019. 167f. Master Dissertation Project (Master Degree) - Postgraduate Program in Social Memory and Cultural Heritage, Institute of Human Sciences, Federal University of Pelotas, Pelotas, 2019.

The subject in question deals with the capital of a cultural asset, a characteristic product of Paraguay; the *chipá* or *chipa* (type of bread made mainly with cassava starch, corn flour, pork fat, egg, cheese, milk, among other ingredients that are combined in a variety of ways), through the preponderant female labor in the commercialization of this cultural good, declared as a national food (cultural heritage) of Paraguay. This work, to sell *chipá*, is developed, mostly, in the hands of women popularly known as chiperas. Thus, the main objective of the research is to make visible and understand the protagonism of paraguayan women as people who represent and preserve a cultural tradition, a collective memory and a living heritage, through the commercialization of the chipá. Also, the present dissertation presents the life and labor trajectories and personal experiences of women towards the commercialization of the *chipá*; the description of the working conditions in which they are found, the various uses and forms of commensality and sociability associated with the *chipá* and the analysis of the concepts of memory and cultural heritage, mainly, involved in an essentially feminine cultural universe. The research is qualitative, in which was applied the Thematic Oral History methodology.

Key words: chipá, chiperas, women, memory, heritage.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – El Chipá o la Chipa.
Foto: Zulma Masi en 26/06/2018. Chiperia Kali, Asunción, Paraguay.
Figura 2 - Chipá con mate cocido.
Fuente**:** Disponible en: <http://chiperialeticia.com.py/la-chipa/>. Acceso en: Febrero, 2018.
Figura 3 – Cocción del chipá en el tatakua, sobre hojas de banana.
Foto: Zulma Masi en 25/09/2018. Ciudad de Coronel Oviedo, Departamento de Caaguazú, Paraguay.
Figura 4 – Chiperas de la ciudad de Eusebio Ayala. Chiperia El Dorado.
Foto: Zulma Masi en 12/09/2017. Eusebio Ayala, Departamento de Cordillera, Paraguay.
Figura 5 – Chiperas de la ciudad de Eusebio Ayala. Chiperia Maria Ana.
Foto. Zulma Masi en 27/07/2018. Eusebio Ayala, Departamento de Cordillera, Paraguay.
Figura 6 – Chipá Tradicional de almidón.
Fuente: Disponible en: <http://felicianadefarina.com.py/chiperia/>. Acceso en: Marzo, 2018.
Figura 7 – Chipá *So'o*.
Fuente: Disponible en: <http://felicianadefarina.com.py/chiperia/>. Acceso en: Marzo, 2018.
Figura 8 – Chipa *Pirú*.
Fuente: Disponible en: <http://felicianadefarina.com.py/chiperia/>. Acceso en: Marzo, 2018.
Figura 9 – Niños, jóvenes y adultos amasando el chipá.
Fuente: ABC, Color, 2013. Disponible en: <http://www.abc.com.py/edicion-impresa/locales/el-chipa-apo-y-el-tatakua-caldera-en-punta-karap-554413.html>. Acceso en: Marzo, 2018.
Figura 10 – *Kurusu Ára.*
Fuente: Disponible en: <https://visitparaguay.travel/v1/alternativa/101-kurusu-ara>. Acceso en: Junio, 2017.
Figura 11 – Adorno de Chipá, caramelo y maní.
Fuente: Disponible en: <https://visitparaguay.travel/v1/alternativa/101-kurusu-ara>. Acceso en: Junio, 2017.
Figura 12 – Billete anverso, de Gs. 5.
Fuente: Disponible en: <www.portalguarani.com>. Acceso en: Junio, 2017.
Figura 13 – Billete anverso, de Gs. 20.000.
Fuente: Disponible en: <www.portalguarani.com>. Acceso en: Junio, 2017.
Figura 14 – Chiperas de la década de 1970.
Fuente: Asociación Jukyty Barrero Grande. Disponible en: <https://www.facebook.com/AsociacionCulturalJukyty/>. Acceso en: Octubre, 2018.
Figura 15 – Chipera de Caacupé vendiendo chipá.
Foto: Zulma Masi en 06/09/2017 Caacupé, Departamento de Cordillera, Paraguay.
Figura 16 – Aguateras.
Fuente: Acervo particular de Milda Rivarola.
Figura 17 – Mercaderas en el Mercado Guazú.
Fuente: Acervo particular de Milda Rivarola.

Figura 18 – Chipera paraguaya. Autor: Raquel Ruíz.
Fuente: Disponible en: <www.artemera.com>. Acceso en: Agosto, 2018.
Figura 19 – Chipera con bebé en brazo. Autor: Marisol Fernández Recalde.
Fuente: Disponible en:
<https://marisolarteydiseno.wordpress.com/2014/11/10/chipera-de-espaldas/>.
Acceso en: Octubre, 2018.
Figura 20 – Chipera en el ómnibus. Autor: Mathias Euverte.
Fuente: Disponible en: <https://www.artelista.com/obra/8444157255079529-chipera.html>. Acceso en: Octubre, 2018.
Figura 21 – Chipera Barrereña. Autor: Ann Lee.
Fuente: Disponible en: <http://chill-art.blogspot.com/2011/05/ilustratena-muestra-colectiva-de.html>. Acceso en: Agosto, 2018.
Figura 22 – Paraguay y 17 departamentos.
Fuente: Disponible en: <http://www.mre.gov.py/embaparsuecia/paraguay.html>
Acceso en: Marzo, 2018.
Figura 23 – Comprobante de pago de tasas municipales.
Foto: Zulma Masi en 16/01/2018. Calle Palma, microcentro de Asunción, Paraguay.

LISTA DE ABREVIATURAS Y SIGLAS

BCP Banco Central del Paraguay
CEN Censo Económico Nacional
CHA Centro Histórico de Asunción
CONCULTURA Consejo Nacional de Cultura
EPH Encuesta Permanente de Hogares
EUT Encuesta sobre el uso del Tiempo
DGEEC Dirección General de Estadísticas y Censo
FONDEC Fondo Nacional de la Cultura y las Artes
HOT Historia Oral Temática
IPA Instituto Paraguayo de Artesanía
IPS Instituto de Previsión Social
MEC Ministerio de Educación y Ciencias
MERCOSUR Mercado Común del Sur
MSPBS Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
OIT Organización Internacional del Trabajo
PCI Patrimonio Cultural Inmaterial
PLF Participación Laboral Femenina
PNC Plan Nacional de Cultura
PPGMP Programa de Pós Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural
RUC Registro Único del Contribuyente
SENATUR Secretaria Nacional de Turismo
SNC Secretaria Nacional de Cultura
UFRGS Universidade Federal do Rio Grande do Sul
UNESCO Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

SUMARIO

INTRODUCCIÓN……...15

1 UN BREVE CONTEXTO SOCIOCULTURAL DEL CHIPÁ EN EL PARAGUAY……...26

1.1 El aporte de la cultura guaraní en la sociedad y alimentación paraguaya……26

1.2 Somos lo que comemos: interpretaciones antropológicas sobre la cultura alimentaria……37

1.3 El chipá o la chipa: tipos y formas de comensalía y sociabilidad……...43

1.4 El chipá como símbolo en la religiosidad paraguaya: tradición, memoria e identidad……...58

1.5 El chipá y su representación en la imagen de la mujer paraguaya……69

2 SOBRE EL PATRIMONIO Y SUS PROCESOS DE LEGITIMACIÓN.....81

2.1 Breve contexto sobre las políticas culturales y el patrimonio cultural en el Paraguay……..81

2.2 El chipá declarado como alimento nacional del Paraguay: su proceso y sus actores……..88

2.3 El patrimonio que habita la vía pública: entre lo material y lo inmaterial……...96

2.4 La perspectiva de género en el patrimonio cultural ……...106

3 CUANDO HABLAN LAS MUJERES: MEMORIAS FEMENINAS, MEMORIAS FUERTES……109

3.1 Una cuestión de género……..109

3.2 Las mujeres en el mercado de trabajo……..111

3.3 Memorias femeninas, memorias fuertes……..117

3.3.1 El marco social de la familia……...121

3.3.2 El trabajo que empodera……127

3.3.3 El futuro incierto……134

CONCLUSIÓN……139

REFERENCIAS……...143

APENDICE A- Perfil de las entrevistadas……156

APENDICE B- Guía de preguntas……168

ANEXO A- Ley Nº 5267/2014……169

INTRODUCCIÓN

El tema de investigación propuesto nace, por un lado, de mi experiencia y trayectoria personal y profesional cumplida en la Secretaría Nacional de Cultura del Paraguay (SNC) y por el otro, de la vocación y sensibilidad hacia el campo cultural en general, en especial hacia la diversidad de riquezas culturales que posee el Paraguay.

La materia en cuestión trata sobre el capital de un bien cultural, producto característico del Paraguay; "el chipá"[1] o "la chipa" (panecillo elaborado principalmente con almidón de mandioca, harina de maíz, grasa de cerdo, huevo, queso, leche, entre otros ingredientes que se combinan de manera variada), a la luz de la preponderante labor femenina, en el oficio de la comercialización de este bien, declarado alimento nacional (patrimonio cultural) del Paraguay. Esta labor, de vender chipá, en su gran mayoría, se da, en manos de mujeres popularmente conocidas como las "chiperas". Otras designaciones, de personajes populares femeninos, como esta, existieron en el transcurrir de la historia paraguaya, como las lavanderas, las yuyeras[2], las burreras, las naranjeras, las aguateras, etc.

Esta aproximación con lo cultural posiblemente sea resultado de mis vivencias fuera del país, desde muy temprana edad, que despertaron en mí, una necesidad de valorar y comprender que, urge en un país como el Paraguay, ejercer una memoria que mire, no solamente al pasado, sino más bien, que permita interpretar el presente y proyecte un futuro consciente, reflexivo y propio. En este escenario, la cultura como tal, en su sentido más amplio, posee una capacidad para comprender, en su dinámica viva, diversa y en movimiento, de dónde venimos, quienes somos, pero por sobre todo, quienes podemos ser. Pero para eso, para ejercer memoria, no sólo se necesita tiempo, tiempo para situar hechos, recordar anécdotas, contar historias y ponerlos en perspectivas para su análisis, sino, principalmente formar una masa crítica capaz de valorizar, por un lado, nuestros preciados recursos culturales y por el otro, a los hacedores y hacedoras de éstos, que transmiten incontables historias, memorias y representan múltiples identidades. Éstos ameritan distinción y

[1] A lo largo del presente documento se utilizará el término "chipá" por mantener su acentuación y expresión en idioma guaraní, aunque en el país se utiliza mayoritariamente la expresión en castellano, feminizada como "la chipa". Ambos términos se utilizan indistintamente.

[2] Mujer que vende yuyos, plantas medicinales. Las yuyeras se encuentran presentes, especialmente en la vía pública y en los mercados.

reconocimiento porque ponen en valor la memoria viva de una sociedad, puesto que, en correspondencia con las palabras del historiador francés, Pierre Nora (2008),

> La memoria es la vida, siempre encarnada por grupos vivientes y, en ese sentido, está en evolución permanente, abierta a la dialéctica del recuerdo y de la amnesia, inconsciente de sus deformaciones sucesivas, vulnerable a todas las utilizaciones y manipulaciones, capaz de largas latencias y repentinas revitalizaciones (NORA, 2008, p. 20).

Paraguay es aún un Estado débil para esta práctica, ya que sigue sobrellevando las marcas de una dictadura de casi 35 años, en una democracia aparente, que entrevé una historia conservadora y silenciada para las voces emergentes. Esta afirmación es reflejada por mecanismos decisivos que permitieron que el poder se mantuviese durante tanto tiempo y dejase un legado principalmente negativo para la población; “una fachada democrática, un sistema de represión eficaz, la corrupción institucionalizada, el uso de la ideología nacionalista y el apoyo de los Estados Unidos” (NICKSON, 2011, p. 313).

Así, mi salida del país, en varios periodos, fue en parte, deseo de mis padres, quienes aspiraron un futuro mejor para mí y para mis hermanos, en materia de educación, dado que los mismos fueron expulsados del país, luego de que mi padre fuera dos veces preso por el régimen stronista[3]. Dicho esto, realicé mis estudios primarios y secundarios en el Paraguay, a los 20 años viajé a Inglaterra para vivenciar una experiencia de trabajo voluntario, con personas portadoras de capacidades diferentes. Posterior a esa experiencia, realicé mis estudios de grado en la ciudad de Porto Alegre, Brasil, en la carrera de Pedagogía en la Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Igualmente viví un año en la ciudad de Buenos Aires, Argentina, lugar donde realicé algunos cursos en el ámbito de la gestión cultural. En el 2009, a través de concurso público, ingresé a la función pública en el Paraguay y permanecí en ella hasta el 2016. Fue la SNC el lugar que me permitió comprender los procesos que conlleva el desafío de instaurar una institucionalidad cultural en un país que aún no asume a la cultura como una dimensión transversal y estratégica de desarrollo.

En todo este recorrido, con todo el bagaje que llevo conmigo y en el marco de los contenidos y conceptos del Programa de Pós Graduação em Memória Social e

[3] Alfredo Stroessner Matiauda fue el 48º presidente de la República del Paraguay durante los años 1954-1989, periodo durante el cual ejerció una dictadura de 35 años.

Patrimônio Cultural (PPGMP) de la Universidade Federal de Pelotas (UFPel) surgió la motivación de problematizar, fundamentalmente los conceptos de memoria y patrimonio en el marco de una dinámica en movimiento, que une sujetos y objetos en torno a una cultura alimentaria, denominación entendida como una cultura que envuelve y alcanza una dimensión sociocultural amplia, que desafía el entendimiento, no solamente de los aspectos fisiológicos, sino también, de los sistemas de relaciones sociales y sus significados contenidos en ella. Los antropólogos brasileros Luís da Câmara Cascudo (1963), Roberto da Matta (1984), y José Reginaldo Santos Gonçalves (2007) principalmente, entre otros autores, auxiliaron la comprensión del universo que adquiere esta dimensión alimentar junto con el aspecto cultural o lo que podría entenderse por cultura alimentar.

Estos sistemas encierran memorias, historias y discursos narrativos que se ubican en espacios sociales, religiosos, familiares, tecnológicos, económicos, políticos, etc. que atribuyen valor e identidad a una sociedad. En este sentido, la postura analítica del presente trabajo dialoga con el método de análisis dialéctico, que propone una lógica en movimiento, una “interpretação dinâmica e totalizante da realidade, já que estabelece que os fatos sociais não podem ser entendidos quando considerados isoladamente, abstraídos de suas influências políticas, econômicas, culturais etc.” (GIL, 2008, p. 13). O sea, un entendimiento de la realidad en espiral, que apunta a la comprensión de un mundo en constante movimiento con relaciones, trasformaciones y mudanzas.

Por consiguiente, el público principal y la atención de este trabajo se dirigieron principalmente a las memorias de mujeres, mujeres chiperas que, hace más de 20 años se encuentran vendiendo chipá en la vía pública en Paraguay. Las chiperas, así como otras figuras populares del Paraguay, hacen referencia o simbolizan aquellos retratos distintivos que aluden, entre otros aspectos, al papel tradicional de la mujer paraguaya; un papel culturalmente asignado, que proyecta una identidad social, entendiendo a esta como la atribución de características que se otorgan a los individuos y que marcan de una manera general, a estos en relación a otros (GIDDENS, 2008). Sin embargo, en el marco de una dimensión colectiva, muchas personas asumen más de una identidad y más de un atributo, reflejando las variadas dimensiones de la vida de una persona. De este modo, el concepto de género, además de dar cuenta de las formas culturalmente construidas hacia hombres y mujeres, sirve para entrever cómo los efectos de estas construcciones resultan en

una realidad injusta y desigual, principalmente por la discriminación y exclusión sufridas por las mujeres (SOTO, 2005).

Los estudios que refieren al papel de la mujer en la historia del Paraguay están fuertemente ligados a la visión histórica, política y nacionalista que presentan a la misma, como una figura de la resistencia, a la mujer reconstructora de la nación, en un discurso ideológico que fortalece el nacionalismo paraguayo (POTTHAST, 2011).

> La conciencia de las características especiales y del nacionalismo específico del Paraguay se centra ante todo en dos acontecimientos, en los que las mujeres tuvieron participación decisiva: en la Conquista y la sociedad colonial resultante de este período histórico y en la Guerra de la Triple Alianza, el conflicto bélico hasta ahora más sangriento entre los estados latinoamericanos (POTTHAST, 2011, p. 7).

Sin embargo, esta visión, no tan pasada de “la mujer paraguaya” en su formación de sujeto mujer, robustecida en el discurso político, en su identificación con la patria por intermedio de la familia, en su rol natural y fundamental de madre, esposa y ama de casa, sumisa y dependiente, de a poco fue y va adquiriendo otra perspectiva, una perspectiva que permite visibilizar a mujeres que aún no han podido contar sus propias historias, historias y memorias basadas principalmente en la constitución de su identidad como mujeres. Ellas también contribuyeron y siguen contribuyendo en los aspectos políticos, económicos, sociales y culturales.

En lo que refiere a la cultura alimentar, es sabido que a través de la historia y por la distinción de género, un gran número de mujeres han tenido un papel importante en la provisión de alimentos en las distintas sociedades. En Paraguay, antes, y en la época de la conquista, las mujeres proveían alimentos y “garantizaban la subsistencia con su trabajo agrícola, pero también producían alimentos elaborados y telas, y mantenían las casas” (POTTHAST, 2011, p. 357). Estas mujeres, indudablemente pertenecieron a determinadas clases sociales; clases populares, trabajadoras, que las distinguieron de otras y las colocaban en condiciones distintas y hasta desiguales (DÁVALOS, 2007). En Paraguay, muchas de estas mujeres, o la gran mayoría, continúan siendo el pilar fundamental de las familias, conservando la responsabilidad de preservar, educar y trascender ante el tema de la alimentación. Además, es notable el conocimiento que depositan en la cocina y en el extraordinario manejo de los alimentos. Cada quien puede dar testimonios de las recetas de sus

madres, tías, abuelas, recetas únicas que poseen ese *pohe*[4] o algún secreto, que promete un sabor diferenciado.

De esta manera, una serie de preguntas surgieron, tomaron fuerza y delinearon la formulación del problema de investigación: ¿Por qué son, en su mayoría, mujeres las que venden el chipá, y hasta qué punto son ellas, las que mantienen una identidad cultural viva en torno a un alimento típico, desde una perspectiva femenina?, ¿Cuáles son las historias de mujeres que comercializan el chipá?, ¿Qué motivos, situaciones o contextos llevaron a éstas mujeres, a convertirse en vendedoras (chiperas), o en micro empresarias en este rubro?,¿Cómo fueron construyendo sus memorias e identidades en esta práctica cultural tradicional?, ¿Cómo se fue dando el proceso de transmisión de conocimientos para producir el chipá?, ¿Cuánto de sabiduría ancestral forma parte de las recetas del chipá?, ¿Cómo se mantienen o actualizan estos conocimientos?

A partir de estos, y otros interrogantes, se pretendió poner en valor a las memorias de mujeres, que por un prolongado tiempo, a través de un oficio que se relaciona con un bien cultural, que se empodera en diversas esferas: sagradas, sociales, económicas, culturales y políticas, y a su vez, despliega una dimensión sociocultural con alcance inmaterial, han contribuido y siguen contribuyendo para la preservación y circulación de un bien y una práctica cultural que representa, marca y enaltece la presencia femenina en la sociedad paraguaya.

Así pues, el objetivo central de este 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 comercialización del chipá; alimento declarado nacional del Paraguay.

La denominación del chipá como alimento nacional del Paraguay se sujeta en la Ley Nº 5267/2014 (ver ANEXO A) que declara al chipá alimento nacional del Paraguay. La misma fue promulgada en el mes de julio del 2014 e instituye al segundo viernes del mes de agosto de cada año como “El Día Nacional del Chipá”. Ante este reconocimiento, desde el 2014, se realiza anualmente la actividad denominada “Expo Chipa”[5], un evento que reúne a los establecimientos comerciales de producción de chipá, más reconocidos del país, con la exposición de stands de

[4]Palabra en guaraní que significa la habilidad de cocinar sabroso.
[5]La Expo Chipa se realiza, generalmente como parte de las celebraciones de la Semana Santa. En el 2018, se desarrolló la 5ª edición, en la explanada del Shopping Multiplaza, de la ciudad de Asunción.

varias marcas de chipá, además del desarrollo de otras actividades de entretenimiento como presentaciones artísticas, entre otros.

El impulso de esta ley tiene su origen en la ciudad de Eusebio Ayala, uno de los distritos del Departamento[6] de Cordillera que se encuentra aproximadamente a 72 km de la capital del país, Asunción. Este departamento reúne uno de los principales focos de producción de chipá en el país. Miembros de la Asociación Cultural *Jukyty*, de la mencionada ciudad, fueron los propulsores en considerar al chipá como alimento nacional del Paraguay. Este aspecto se trata con mayor detalle en el capítulo 2.

Los objetivos específicos que se desprenden del objetivo central se encaminaron hacia: 1) conocer las trayectorias de vida y experiencias laborales de mujeres en relación a la comercialización del chipá, 2) describir las condiciones laborales de venta del chipá en las que las mujeres se encuentran, 3) identificar los varios usos y formas de comensalía y sociabilidad asociadas al chipá y 4) analizar y problematizar los conceptos de memoria y patrimonio envueltos en un universo cultural, alimentar, principalmente femenino.

Para alcanzar estos objetivos se seleccionaron y entrevistaron un total de 13 mujeres (ver APENDICE A, perfil de las entrevistadas) vendedoras de chipá de las ciudades de Asunción (8), Caacupé[7] (2) y Eusebio Ayala (3), tomando el criterio de que las mismas se encuentren en el oficio de la comercialización por un período de más de 10 años. Este criterio de antigüedad ayudó a comprender, entre otros aspectos, la permanencia y el protagonismo del trabajo en este rubro, así como la identificación de las “memorias fuertes” denominación expuesta por el antropólogo francés Joël Candau (2011). Asimismo, se tomó el criterio de seleccionar mujeres que trabajan tanto en la capital del país como en ciudades del interior, teniendo en cuenta que las localidades donde cada una de ellas se encuentran asumen un contexto que conecta los aspectos relacionados al patrimonio, a la memoria del lugar, a la tradición y a la cultura.

Es interesante mencionar que, a través de las memorias relacionadas al chipá, desde mi temprana adolescencia, ayudaron a identificar los lugares más populares

---

[6]En el Paraguay, los términos distrito y departamento son las divisiones político- administrativas que poseen equivalencia con las categorías municipio y estado en el Brasil.

[7]Caacupé es la capital del Departamento de Cordillera y está localizada a 54 km de la ciudad de Asunción.

de venta de chipá en el país, que hoy día siguen vigentes, y, por ende, a la aproximación y selección de estas mujeres, en un recorrido, que particularmente significó un agradable retorno de recuerdos y anécdotas.

Todas las entrevistas fueron realizadas en los puestos de trabajo de cada chipera (en la calle o en las “chiperias”, locales exclusivos de venta de chipá) puesto que la mayor parte del tiempo, estas se encuentran fuera de sus hogares. Del mismo modo, todas ellas trabajan de lunes a viernes (algunas sábado e incluso domingo) por más de 8 horas, algunas en tiempo parcial, por asumir la responsabilidad de los trabajos domésticos, una labor no remunerada.

La dinámica de venta de chipás, dada por las chiperas, se da, a través de la tercerización laboral, o sea, las chiperas compran chipás de las fábricas de chipás o proveedores, por un precio menor y las re venden por un precio un poco mayor, para obtener sus ganancias.

Las chiperas entrevistadas de Asunción fueron: Flavia Godoy Lezma, de 56 años, María Herodita Duré, de 52 años, Nilda Elisa Galeano, de 40 años, Simeona Antonia Martínez de Gómez, de 58 años, Nilsa Alejandra Cuquejo, de 68 años, Maria de la Cruz Sanabria (más conocida como Marina), de 49 años, Blanca Esther González Torres, de 46 años y Angélica González Ortellado, de 58 años.

Las chiperas entrevistadas de la ciudad de Caacupé fueron: Estela Cardozo de Núñez, de 53 años y Lucía Riquelme de Ruíz Díaz, de 52 años; y las de Eusebio Ayala: Marta Lucia Cabrera, de 46 años, Antonia Vera, de 46 años y Evelyn Jazmín Iglesias Maidana, de 37 años.

De las 8 mujeres de Asunción, 7 venden chipá producida por las empresas “Hijas de Feliciana Fariña S.R.L”[8] y “Chiperia Kalí”[9], cuya tradición familiar data de larga y reconocida trayectoria en el país. Flavia, María, Nilda y Simeona venden chipá de la marca “Hijas de Feliciana Fariña S.R.L” y Nilsa, Marina y Blanca de la marca de “Chiperia Kalí”. Cabe destacar que ambas empresas fueron y continúan siendo emprendidas por mujeres, indicador que permitió reforzar el protagonismo femenino en el rubro de este producto. Este aspecto también contribuyó para entender cómo el prestigio de la empresa y la calidad de los productos hacen e influyen en la permanencia de los empleados en la misma.

[8] http://felicianadefarina.com.py/
[9] https://www.facebook.com/chiperiakali/

La empresa familiar y tradicional “Hijas de Feliciana Fariña S.R.L.” es una empresa que data del año 1950 y lleva el nombre de la propulsora de este emprendimiento familiar, quien traspasó sus conocimientos y labor a sus 4 hijas, quienes hasta hoy día continúan administrando la empresa. Ellas son: Andresa, Blásida, Cristina y Pablina Fariña. Las hijas de Doña Feliciana, al tomar el emprendimiento cedido por su madre, iniciaron un proceso de ampliación de la producción de los diversos tipos de chipás, además de incluir productos del sector de confitería, dulcería y comidas típicas. Hoy día cuentan con más de 19 puntos de venta en Asunción y el área metropolitana y hay 4 generaciones trabajando en la empresa, en la cual, los bisnietos están tomando la posta.

El negocio familiar “Chiperia Kalí” es una empresa que data del año 1963 cuyo emprendimiento surge también de la continuidad de las hijas de su propietaria, Doña Antonia Olmedo. Ellas son: Edith, Elizabeth, Gloria, Rosmary y Antonieta Cuquejo. El local se encuentra ubicado en el emblemático Mercado Nº 4 del centro de Asunción.

Angélica vende chipá, hace 35 años, en la Terminal de Ómnibus de Asunción. La misma trabaja día de por medio, acarreando sus chipás desde la ciudad de Eusebio Ayala hasta la capital del país.

Estela y Lucía, naturales de la ciudad de Caacupé, venden chipá alrededor de la denominada Catedral Basílica de Nuestra Señora de los Milagros, más conocida como la Catedral de Caacupé. La misma es considerada la capital espiritual del Paraguay por albergar el santuario más grande del país y en donde, anualmente, cada 8 de diciembre se celebra y se venera a la Virgen de Caacupé. Ambas permanecen en el oficio hace más de 20 años.

Marta, Antonia y Evelyn venden chipá en la ciudad de Eusebio Ayala. Marta y Antonia en la chiperia y comedor “El Dorado”, y Evelyn en la chiperia “Santo Domingo”. En esta ciudad, cada año se realiza el “Festival Nacional del Chipá”[10], que tiene el objetivo de rendir tributo al chipá como alimento nacional, además de promover la cultura nacional y homenajear a los chiperos y chiperas más antiguos de la ciudad. En ella se desarrollan una serie de actividades artísticas, presentaciones musicales con artistas locales, entre otras acciones de carácter turístico.

La investigación es de carácter cualitativa, en la cual se utilizó la metodología

[10]En el 2018 se realizó la 8ª edición.

de Historia Oral Temática (HOT), 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.

Maurice Halbwachs (1990) y Joël Candau (2011) fueron los principales teóricos utilizados para enmarcar los argumentos relacionados a la memoria, en su aspecto individual y colectivo, así como su vinculación y discusión con la temática de la identidad. Auxilian también esta comprensión, de acuerdo con el carácter cualitativo del trabajo, el sociólogo austriaco Michael Pollak (1992), el historiador italiano Alessandro Portelli (1997), el sociólogo británico Paul Thompson (1998), la historiadora brasilera Verena Alberti (2004) entre otros; teniendo en cuenta que es fundamental que la teoría y la metodología dialoguen juntas para auxiliar la comprensión de las narrativas además de conducir la propuesta hacia un campo en el cual, éstas voces femeninas pueden 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, 2004a, p. 18).

El propósito de la aplicación de las preguntas se orientó hacia un diálogo en donde se proyectó entender las distintas circunstancias en las cuáles estas mujeres llegaron al oficio de vender chipá en la calle, de qué manera sus memorias e identidades fueron re significadas a partir de la venta del chipá, en un espacio común compartido con otras chiperas, sus anécdotas de vida, sus anhelos, cómo ven su futuro a partir de este oficio, entre otros aspectos. Las conversaciones se fueron dando, a medida que fui aproximándome a ellas, explicándoles el motivo de la investigación y consultándoles el interés en formar parte de la misma. Todas ellas, accedieron de manera positiva a las entrevistas, a la autorización verbal de las grabaciones y al registro fotográfico, a excepción de Marta y Antonia, de Eusebio Ayala, quienes prefirieron no ser fotografiadas.

Para el desarrollo de las entrevistas se utilizó una guía (ver ANEXO B) de

aproximadamente 25 a 30 preguntas que sirvió de pauta para el inicio de las conversaciones con las chiperas, siendo que algunas de ellas fueron adicionadas posteriormente conforme la necesidad que surgía en el momento y otras que aparecían de forma reactiva de acuerdo a las respuestas de las entrevistadas. Cada entrevista tuvo una duración diferente, aproximadamente en promedio de una hora o menos, teniendo en cuenta que, en algunos casos, se tuvo más de un encuentro de aproximación, para entrar en un clima de confianza y acceder a la autorización para la grabación de los diálogos.

De esta manera, si bien el foco de la investigación propone centrar las narrativas de estas 13 mujeres, fue necesario, comprender otras temáticas y concepciones que el chipá, como bien cultural, trae consigo en los distintos discursos: sociales, políticos y culturales, ya que estos envuelven la imagen y la posición de la mujer en varias esferas. La cuestión de género, es un aspecto que atraviesa mayor parte del trabajo, por ser un elemento que determina, en gran medida, la esencia de la condición de trabajo de las mujeres, en lo que respecta a la división sexual del trabajo, en la representatividad que posee la designación de ser “chipera”, en el rol atribuido de ser mujer, madre y esposa, entre otros aspectos.

La práctica laboral femenina en estado de informalidad y en condiciones precarias; específicamente en lo que refiere a las mujeres que comercializan el chipá, desempeña una temática que exige una profunda reflexión, teniendo en cuenta que estas mujeres agregan valor a la noción de patrimonio, siendo este un concepto, que etimológicamente se vincula al conjunto de bienes materiales e inmateriales de valor, a través de representaciones que están siempre asociadas a la herencia, la transmisión y el tiempo. En otras palabras, el patrimonio no es algo estático, es una construcción social, sujeto al imaginario y a la expresión de una persona o grupo de personas, en donde los conceptos son siempre colectivos e integran un conjunto de preceptos sociales vivenciados de forma interactiva (HERNANDEZ, 2007). El chipá ejerce una acción sobre las mujeres, así como las mujeres sobre el chipá. Esta acción o práctica permite considerar un sentido de patrimonio vivo, dinámico, afectivo y en movimiento.

El trabajo, está dividido en tres capítulos. En el primer capítulo se presenta un breve histórico del chipá en el Paraguay, su origen en la cultura guaraní, sus tipos y formas, su presencia y representación en la religiosidad paraguaya, su apariencia en la figura femenina y algunas consideraciones antropológicas sobre la significación de

la cultura alimentaria en su interlocución con la dimensión cultural específicamente.

El segundo capítulo tiene el objetivo de presentar la noción de patrimonio en el marco del contexto institucional de las políticas culturales en el Paraguay, la legislación vigente en torno a la protección del patrimonio cultural en el Paraguay, el proceso de cómo el chipá llega a ser declarado alimento nacional del Paraguay, la, discusión del concepto de patrimonio material e inmaterial tomando como escenario la vía pública y una breve exposición de la perspectiva de género en el marco del patrimonio cultural.

El tercer capítulo consiste principalmente en la presentación de las condiciones de trabajo de las mujeres, el aspecto de género y las memorias fuertes, como las temáticas o narrativas más destacadas, sin desmeritar las versiones individuales de cada una; teniendo en cuenta que “a história oral se preocupa com as versões individuais sobre cada fenómeno e que ela apenas se justifica em razão da soma de argumentos que caracterizam a experiência em conjunto” (MEIHY, 1996, p. 14). Las memorias fuertes analizadas se encuentran en torno a la familia, al trabajo y a la visión de futuro, categorías que aparecieron con más fuerza en los relatos de las mujeres.

Igualmente, el capítulo inicia y centra su atención en la perspectiva de género y la situación del empleo femenino en Paraguay, temáticas fundamentales dentro del perfil de las entrevistadas y de la línea de la investigación.

En casi todos los capítulos de la disertación se procuró incluir las palabras o voces de las entrevistadas, en segmentos donde se consideró su pertinencia, como forma de enriquecer, reforzar y dignificar sus relatos. Igualmente, los aportes teóricos dialogan de manera transversal en todo el trabajo, de manera a componer un hilo conductor y una estructura coherente en el marco del proyecto.

Con todo esto, el presente trabajo aspira poner en valor las voces femeninas como protagonistas que construyen y forman parte del patrimonio cultural del Paraguay, quienes representan una memoria colectiva y social, en torno a un proceso que se funda en una sabiduría ancestral, cultural y culinaria, marcando un transcurso que recorre una lógica cíclica del saber-hacer y vender.

En este contexto, se plantea la valorización y preservación de una práctica cultural, que se inscribe en una dinámica propia, que enfrenta, alteraciones, innovaciones y que ejerce una influencia en los modos de ser y estar de una sociedad. Teniendo en cuenta esta lógica, es posible exponer, discutir y

problematizar la presencia de una configuración femenina en un escenario de símbolos, valores y prácticas que construyen un patrimonio cultural, en un espacio donde los valores van transformándose conforme sus distintos usos y formas.

Por fin, y un aspecto no menor, es el retorno social de las entrevistas o el concepto de restitución, concepto abordado por la Historia Oral, que pone énfasis en la manera en la cual las narrativas, voluntariamente cedidas, son significadas para sus protagonistas, como una oportunidad para comprender sus propios relatos y experiencias, entendiendo que la restitución nunca es neutra, ya que la misma interviene y hace interferencia en la historia de las personas (PORTELLI, 1997).

> Por conseguinte, restituição significa mais do que a devolução de materiais; também se faz necessária, a fim de propor um discurso experimental, uma possível organização, uma gama de interpretações. [ ] O verdadeiro serviço que, acredito eu, prestamos a elas, a movimentos e a indivíduos consiste em fazer com que sua voz seja ouvida, em levá-la para fora, em pôr fim à sua sensação de isolamento e impotência, em conseguir que seu discurso chegue a outras pessoas e comunidades (PORTELLI, 1997, p. 31).

En esta lógica, está pensado y previsto, la preparación de un pequeño material impreso, con imágenes y textos breves, como resultado de los relatos de las entrevistadas y como memoria de este trabajo, principalmente, para que las entrevistadas accedan a sus propias palabras e historias.

1 UN BREVE CONTEXTO SOCIOCULTURAL DEL CHIPÁ EN EL PARAGUAY

1.1 El aporte de la cultura guaraní en la sociedad y alimentación paraguaya

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).

> La cultura es la realización de un modo de ser propio por miembros de una comunidad histórica. Este modo de ser que es fundamentalmente modo de hacer y modo de pensar, se explicita en formas de expresión que son formas de entender y de entenderse en el mundo e instrumentos para trabajar este

> mundo –lengua, arte, sistema social, religión, cultura material-. (MELIÁ, 1988, p. 70).

Conforme al artículo Nº 140 de la Constitución Nacional del Paraguay, el país es considerado pluricultural y bilingüe, teniendo al castellano y al guaraní como idiomas oficiales, componentes del patrimonio cultural de la nación (PARAGUAY, 1992). Esta enunciación explica el singular proceso de conquista y colonización que tuvo el Paraguay desde el siglo XVI, dado inicialmente por la intervención española, y posterior también, por 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. Esto permitió la continuidad de diversas expresiones originarias, en el ámbito artístico, comunitario, religioso entre otras dimensiones. Es así como "La nueva sociedad heredó las pautas culturales españolas, pero le dio su sello distintivo porque vivió un particular proceso de mestizaje que la marcó profundamente" (BOSIO, 2016 p. 26). Así pues, "en Paraguay, la mayoría de los recursos culturales están asociados a las comunidades rurales, indígenas y/o de inmigrantes" (SENATUR, 2013, p. 70).

Los pueblos indígenas, de diferentes etnias, conformaron los antiguos habitantes del continente sudamericano que migraron y se ubicaron en diversos territorios. En el caso paraguayo, fueron los guaraníes, pertenecientes a la familia lingüística tupí-guaraní quienes ocuparon un espacio que abarcaba desde la cuenca del Amazonas hasta las inmediaciones del Río de la Plata (BENITEZ, 2011). Éstos también se ubicaron al noreste de Argentina, sur y suroeste de Brasil (en los estados de Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná y Mato Grosso do Sul), sureste de Bolivia y en el extremo norte de Uruguay. Los denominados carió o carios fueron los que se encontraban en las zonas de Asunción, en el momento de la llegada de los españoles (BOSIO, 2016; BENITEZ, 2011; VELÁZQUEZ, 1985).

La población indígena del Paraguay está conformada por cinco familias lingüísticas que agrupan un total de 19 pueblos, con una población de 117.150 indígenas que se distribuyen en 13 departamentos del país y su capital, Asunción, ubicadas en las dos regiones: Oriental y Occidental (DGEEC, 2004). Estas se dividen en los pueblos: Guaraní (con las etnias Aché, Avá Guaraní, Mbyá Guaraní, Paî Tavyterâ, Guaraní Ñandeva, Guaraní Occidental), Maskoy (con las etnias Toba Maskoy, Lengua Enhlet Norte, Lengua Enxet Sur, Sanapaná, Toba, Angaite, Guaná),

Mataco-Mataguayo (con las etnias Nivaclé, Maká, Manjui), Zamuco (con las etnias Ayoreo, Chamacoco Ybytoso y Chamacoco Tomáraho), y Guaicurú (con la etnia Toba Qom) (DGEEC, 2004). La mayoría de la población pertenece al pueblo Guaraní[11] que representa el 54,7%; el resto de los pueblos son descendientes de las familias de Lengua Maskoy (23,6%), Mataco Mataguayo (15,2%), Zamuco (4,0%) y Guaicurú con 1,7% (DGEEC, 2004).

Se visualiza, de esta manera, un rico y diverso mapa cultural, donde habitan diferentes comunidades con diferentes características socioculturales, en territorios bien definidos que expresan múltiples identidades en una amplitud de lenguas, prácticas culturales, religiosas, en el marco de sus respectivas cosmovisiones e imaginarios. Autores, principalmente como Antonio Ruiz de Montoya[12] (1639), Leon Cadogan[13] (1959), Branislava Susnik[14] (1965), Bartomeu Meliá[15] (1993), Miguel Chase Sardi[16] (1995), Moisés Bertoni[17] (1922), Guillermo Sequera[18] (2009) entre otros observadores de los pueblos guaraní, contribuyeron con materiales y publicaciones fundamentales para el entendimiento, no solamente de la visión de mundo de éstos pueblos, sino también, y muy esencialmente, para comprender la formación de la actual sociedad paraguaya, que indudablemente absorbió este legado cultural ancestral en muchas de sus manifestaciones.

---

[11]El pueblo con mayor población encabeza los Mbyá Guaraní con 20.546 personas y de menor población los Tomárãho, con 152 personas.

[12]Autor de una de las obras lingüísticas más ricas, el “Tesoro de la Lengua Guaraní” publicado en 1639.

[13]Antropólogo y etnólogo paraguayo con descendencia australiana, quien proporcionó una obra clásica para la literatura indígena americana, “Ayvu Rapyta. Textos míticos de los Mbyá-Guaraní del Guairá”

[14]Antropóloga eslovena, trabajó más de cuatro décadas en el Museo Etnográfico “Dr. Andrés Barbero” de Asunción, Paraguay. Sus estudios han sido fundamentales para el desarrollo de las Ciencias Sociales en el Paraguay, contribuyendo al conocimiento científico en materia antropológica, en especial, en lo que concierne a la cultura de los pueblos originarios del Paraguay.

[15]Reconocido jesuita, lingüista, investigador y antropólogo español, radicado en Paraguay desde 1954, uno de los mejores conocedores de la lengua y la cultura guaraní, protagonista de inúmeras obras.

[16] Fue Coordinador del, Centro de Estudios Antropológicos de la Universidad Católica “Nuestra Señora de la Asunción” (CEADUC) (UCA), durante 30 años. En 1995, en colaboración con Branislava Susnik, publicó el libro “Los indios del Paraguay”.

[17]Naturalista y botánico de origen suizo, quien ha dejado un importantísimo legado, a través de sus conocimientos científicos en materia botánica. Sus colecciones botánicas se encuentran conservadas en la Sociedad Científica del Paraguay. Autor de la obra “La civilización guaraní”, de 1992.

[18]Antropólogo y etnomusicólogo paraguayo. Sus investigaciones ponen foco e interés hacia la vida de las comunidades indígenas y campesinas. Más información en: https://www.guillermosequera.org/#Inicio

La temática indígena, y la disciplina antropológica[19], en particular, en el Paraguay y en América Latina, continua siendo materia pendiente de estudio, en varios aspectos que necesitan ser investigados y ahondados.

La antropología, en el Paraguay, “aparentemente no ofrece una figura bien definida” (MELIÁ, 1997, p. 24). Las descripciones de los primeros cronistas, viajeros extranjeros, exploradores y las figuras de los diferentes frentes de evangelización constituyeron las primeras fuentes historiográficas que describieron la cultura de los pueblos encontrados en el país.

> [...] Las realidades hoy en día no se pueden pensar sin herramientas extraídas de la antropología y estamos hablando de sincretismos, de etnicidad, de luchas políticas con elementos fuertes, muchas veces construidos. [...] Por lo tanto, el pensamiento antropológico hoy, en el contexto de las ciencias sociales latinoamericanas es sumamente importante, tiene un lugar bastante destacado por brindar herramientas para pensar también ese mundo moderno que en realidad cada vez va avanzando legitimando formas que eran consideradas no modernas, tipos de participación como la participación democrática, todo lo que tiene que ver con la sustentabilidad, lo sustentable, las economías nativas, solidarias. (SCAPPINI, 2017, p. 235).

Dicho esto, y teniendo en cuenta la diversidad de características de los pueblos originarios, la intención aquí no es la de homogeneizar los mismos ni de entrar a fondo en cada uno de ellos, pero sí, exponer la importancia de la cultura guaraní, en su sentido ecuménico de la vida (GONZÁLEZ, 1988) pues a través de ella se despliegan diversos rasgos que hacen a las variadas memorias e historias de una sociedad. Por consiguiente, se presenta brevemente tres rasgos que fueron considerados significativos y característicos en el marco de la presente investigación, por el capital de categoría patrimonial que representan y por la estrecha vinculación que mantienen entre sí, estableciendo, de esta manera una cultura viva y vigente dentro de la sociedad paraguaya. Estos son: el rasgo alimenticio, el aspecto religioso y el idioma guaraní.

Es de común conocimiento que la historia de la alimentación abarca diversos aspectos de la cultura humana, incluyendo necesidades biológicas, recursos económicos y los vastos sentidos simbólicos que se aplican a los alimentos y sus significados.

---

[19]La carrera de Antropología, en el Paraguay, no se ha instituido como tal. Hace unos pocos años, se cuenta con la maestría en Antropología Social ofertada por la Universidad Católica Nuestra Señora de la Asunción (UCA).

Uno de los rasgos destacados de los pueblos guaraníes fue la creación de una cocina peculiar, autóctona, a base de elementos que los guaraníes supieron seleccionar de la fauna y de la flora de la tierra que ocupaban, que no se limitaba solamente a una cuestión de supervivencia, sino también a los diferentes sentidos y aspectos simbólicos que atribuyeron a sus alimentos y a su alimentación (desde su recolección, hasta su consumo), íntimamente relacionadas a su religiosidad, en la cual se destacaba el importante protagonismo de las

> [...] mujeres indígenas y mestizas primero, criollas o españolas después quienes alimentaron el granero de la colonia, las que trabajaron en los feraces rozados y, aunque no los cuidaran o sembraran, fueron ellas las que encurtían, procesaban, cocinaban y envasaban los alimentos resultantes. (RUBIANI, 2017, p. 22).

Los guaraníes vivían de la agricultura, de la caza, la pesca y la recolección de especies silvestres, donde la producción y distribución estaban determinadas por los mecanismos de reciprocidad y redistribución, aplicando el método de “rozado” o “rozar” la tierra. Cultivaban principalmente maíz o *avatí*, mandioca o *mandi’o*, batata o *jety* entre tantos otros vegetales. En este proceso, la división sexual del trabajo, se daba, para los hombres, en la labor dirigida a la caza, pesca y preparación de las tierras para el cultivo, mientras que las mujeres se ocupaban de la agricultura, en la tarea de recolección, de preparación de la comida, del cuidado de los hijos, entre otras tareas como la confección de ropa, la alfarería o cerámica, la cestería, el tejido y la tintura (BOSIO, 2016; VELÁZQUEZ, 1985).

> La recolección fue siempre tarea de las mujeres y eran ellas las “rastreadoras” de túberos y frutos. Las mujeres con su palo, palo-gancho, palo horqueta, adquieren el rol de una plena integración económica a la comunidad. En este trabajo también se integran las mujeres ancianas. (MIRÓ, 2014, p. 58).

> Como aparece en crónicas y grabados antiguos, la mujer es portadora del cesto, recolectora de frutas silvestres y cosechadora de los productos de la chacra. [...] La mujer por ejemplo, planta la chacra, que el hombre preparó; siembra maíz, batata, porotos, calabazas, maní, algodón; va a buscar agua del arroyo o de la fuente, cocina, prepara la chicha, hace hamacas de fibra de caraguatá (pero no de tiras de cuero); hila, tiñe lo hilado, teje; y cuando va de camino con su marido, lleva ella la carga en un gran cesto que cuelga atado a su frente (MELIÁ, 1988, p. 80).

Cabe subrayar aquí el lugar que ocupó y ocupa el maíz[20] en las culturas indígenas antiguas, pre coloniales y en el continente americano, siendo uno de los cultivos más importantes de América Latina desde el punto de vista cultural, social, económico y alimenticio. En el Paraguay, no hay duda que el maíz es uno de los cultivos más importantes; "los guaraníes tenían más de 12 fórmulas culinarias para el maíz, entre las cuales la más original era la que se preparaba envuelta en una tacuara" (MACHADO; SALHUANA, 1999, p.50). Cada pueblo poseía varias chacras con cultivos de mandioca, maní, porotos y maíz para el consumo del mismo, inclusive en algunas ocasiones, el maíz servía también de trueque por sal, tabaco y otros servicios (SUSNIK, 1965). Este grano ha estado y sigue estando muy ligado a la alimentación y a las ceremonias[21] rituales de los pueblos nativos del país.

> [...] O milho é uma planta sagrada para os Mbyá Guarani, utilizada em rituais, como o batismo verde [...]... é o mais importante produto na alimentação dos Mbyá-Guarani. Ele pode ser consumido cozido (avati mimoe) ou assado nas brasas da fogueira (avati bijy) também sendo utilizado como ingredientes na preparação de uma infinidade de pratos (modjapé,, cagueji, rora, orá, ñandé, chipá, etc.) (TEMPASS, 2005, p.68).

Esto tiene que ver, además, con el universo simbólico guaraní, en donde, a través de la mitología guaraní, o sea de figuras mitológicas, se explica la aparición de alimentos que forman parte de la vida diaria de estos. Así, el mito de los mellizos, considerado la base de la religión guaraní cuenta que, *Ñanderuvusu* (Nuestro Gran Padre) y *Ñande Ru* (Nuestro Padre) toman como esposa a *Ñande Sy* (Nuestra Madre). Ella queda embarazada de dos mellizos y es abandonada en la tierra, por donde camina en busca del marido; es devorada por los tigres pero se salvan los mellizos (*Ñanderykey* y *Tyvyry*) quienes se convierten en los héroes culturales.

> Ñanderuvusu, dios tutelar de los guaraníes, se convierte en un búho y empieza a aletear, se pone encima de la hamaca y allí engendra a Ñande Sy; entonces ella le da de comer mbeju. La mujer está estrechamente ligada al cultivo y a la cocción. La mujer aparece en la forma de la olla. Esto lo encontré también en los grupos amazónides que todavía viven: una vinculación fuerte entre mujer y cocción. La mujer siempre es la que guarda

[20]Denominadas también: *sentli*, *sara*, *jank'a* o *avati*, en las lenguas Nahuált, Kichwa, Aymara y Guaraní respectivamente (BRAVO; MONTEVERDE, 2012, p. 10).

[21]En julio del 2015, el Papa Francisco realizó una visita al Paraguay. En la ocasión, y para homenajearlo, se montó un altar de maíz, cocos y calabazas, diseñado por el artista paraguayo Koki Ruiz. Para el retablo, se utilizaron 40.000 espigas de maíz colorado, 200.000 unidades de cocos y un adorno de 1.000 calabazas. Esta obra de arte representa el sentimiento de la religiosidad paraguaya distinguiendo la labor de los guaraníes en el cuidado y respeto a la tierra. Más información en: http://www.highclass.com.py/arte-koki-ruiz/

> la semilla, justamente por el tema de la maternidad, el cuidado, la posibilidad de engendrar. Es la guardiana de la memoria genética y distribuye el alimento en la comunidad (MIRÓ, 2017, p.1).

El menú guaranítico abarcaba variadas propuestas preparadas con maíz. Entre las más populares se destacan las siguientes:

> *Chipa*, especie de torta o pan de maíz, preparado con la harina del grano maduro y cocido al horno;
> *Avati mbaipy*, polenta;
> *Avati mimói*, maíz hervido;
> *Avati mbichy*, mazorca de maíz en verde tostada;
> *Avati maimbe*, maíz maduro desgranado y tostado, y
> *Guaimi atukupe*, maíz machacado, envuelto en hojas y cocinado sobre las cenizas;
> *Mbodjape*, pan de maíz, preparado con harina de maíz maduro previamente tostado;
> *Mbytá* (*chipa guasu, mbodjape-guasu*), pan o torta, preparado con los granos en verde molidos y cocinados al horno;
> *Chipa caure*, pan de maíz de forma cilíndrica, cocido al asador;
> *Mbedju*, panqueques de maíz;
> *Avatiky*, maíz no maduro tostado sobre brasas;
> *Cai repotí*, harina de maíz cocida en cañitas de bambú;
> *Rora,* sémola de maíz embebida brevemente con grasa, sal y agua y luego hervida;
> *Typyhu*, sopa de maíz;
> *Huiti piru*, harina de maíz tostada;
> *Mbaypy hê-ê*, harina de maíz adicionada a agua hirviente con miel;
> *Kiveve*, puré de zapallo con harina de maíz;
> *Caguedjy*, maíz hervido en lejía de ceniza, mazamorra en español;
> *Djopara*, maíz hervido junto con porotos (MACHADO; SALHUANA, 1999, p.50).

La mandioca también es un producto indispensable en la culinaria guaraní, aunque no posee la escala atribuida al maíz, pues este rebasa el ámbito de la subsistencia, ya que se encuentra inmerso en el universo de las concepciones cosmológicas.

El cultivo y la cosecha sagrada del maíz, entre los pueblos indígenas, marcaba el ritmo de la vida ritual y el desarrollo del resto de las actividades productivas, incorporando al maíz en sus ritos y celebraciones agrícolas. “Muchos de los rituales agrarios están relacionados con la bendición de las semillas, para atraer a las lluvias, con el fin de obtener una buena cosecha” (BRAVO; MONTEVERDE, 2012, p.10).

> Entre los Tupí Guaraní (Argentina, Paraguay, Bolivia y Brasil) se celebra la fiesta del arete, que coincide con la maduración del avatí (maíz) con el que se hace la kanwi (chicha), una bebida ritual que se la toma durante el baile. Para esta ocasión las mujeres confeccionan vestidos nuevos y buscan semillas de Uruku para colorear de rojo sus mejillas. Desde el monte cercano

> se acercan a las casas grupos enmascarados, acompañados por bandas de música, presididos por un palo o cruz adornado con flores de taperigua. [...] El calendario agrofestivo de Mesoamérica está colmado de celebraciones ligadas al maíz, como es la fiesta de La Candelaria o bendición de las semillas (2 de febrero), el día de Santa Cruz (finales de abril e inicios de mayo) para la petición de la lluvia y San Isidro Labrador para la bendición de los animales. El 1 y 2 de noviembre es la celebración de los muertos en la cual se toma una bebida ceremonial llamada colada morada o mazorca. Todas estas festividades están relacionadas con el ciclo del maíz en un sincretismo entre la religión cristiana y la cosmovisión mesoamericana. (BRAVO; MONTEVERDE, 2012 p.11).

De esta manera, principalmente, la mandioca o *yuca* y el maíz o *avati*, son los dos alimentos que constituyen la base de la alimentación paraguaya.

En la actualidad, la agricultura aún sigue siendo un papel primordial para la supervivencia de varios pueblos indígenas del Paraguay. Aunque estén desprovistos de tierras, por la falta de cumplimiento del Estado paraguayo, en lo que respecta a los derechos territoriales de los pueblos indígenas, estos siguen siendo agricultores de maíz y mandioca, alimentos principales de su alimentación, que a su vez forman parte y continúan estando muy presentes en las mesas paraguayas y en las ceremonias y rituales que se celebran en todo el país. No obstante, cabe destacar que “la agricultura tradicional está siendo cambiada por el uso de semilla hibrida, como consecuencia, se está perdiendo rápidamente el material nativo” (MACHADO; SALHUANA, 1999, p. 46).

Esto se observa principalmente en áreas rurales, donde la agricultura sigue siendo la ocupación principal tanto para las mujeres como para los hombres, teniendo en cuenta una importante cifra femenina en esta labor.

> Un 44,4% de las mujeres que viven en áreas rurales se dedican a la agricultura, respecto a un 23,5% que se dedican al comercio y un 23,7% a otros servicios. Es decir, dos de cada cinco mujeres rurales dependen de la agricultura, lo que destaca la importancia de esta actividad en la autonomía económica de las mujeres y en la lucha contra la pobreza. En el caso de las comunidades indígenas, el peso del sector primario (agricultura, caza y pesca) es aún mayor y representa el 81% de las actividades económicas (GUEREÑA, 2017, p.30).

Además, por los efectos de la deforestación, la pérdida de fertilidad de los suelos y la contaminación del agua, las mujeres sufren estas consecuencias, en gran escala, por el modelo productivo dominante, tanto sobre su salud y la de sus familias, como en lo que respecta a la obtención de comida, agua potable, entre otros elementos; lo que termina expulsándolas de sus territorios. Cabe aquí presentar

algunas cifras:

> En Paraguay viven 1.333.113 mujeres rurales, que representan el 48% de la población rural;
> El 25% de los hogares tienen jefatura femenina;
> El ingreso mensual de las mujeres rurales es 665.000 guaraníes (aproximadamente 115 dólares) inferior al de los hombres;
> El 24,5% de las mujeres rurales son trabajadoras familiares no remuneradas;
> EL 40% de las mujeres rurales están empleadas en el sector primario (agricultura, ganadería, caza y pesca);
> Una de cada diez mujeres es analfabeta, el doble que el promedio nacional, y el 27% han cursado menos de 3 años de estudios;
> El 50% de las mujeres cocinan con leña;
> El 38,5% de las mujeres rurales carecen de ingresos propios;
> Un 55% de los hogares rurales con jefatura femenina viven en la pobreza y un 35% en la indigencia (GUEREÑA, 2017, p. 35).

De las 13 chiperas entrevistadas, solo una es oriunda de la capital del país, Asunción. Las otras son del interior, y muchas de ellas, antes de ser chiperas y trasladarse a zonas urbanas, trabajaban en la chacra, ayudando a sus padres a cultivar la tierra y a domesticar animales.

> Mis papás eran de la campaña, del campo. Ellos trabajaban en la chacra, y mi mamá le ayudaba a mi papá, y yo de chica trabajaba con mi papá en la chacra, después él falleció de un infarto, y mi mamá se quedó sola con mis hermanos (Lucía Riquelme de Ruíz Díaz, 2018).

> Yo soy de Pilar, vine por primera vez a Asunción con mi madrina, de visita, cuando era chica, y después decidí quedarme un tiempo y trabajar. La vida del campo y la ciudad es muy diferente, yo conozco bien las dos, pero te ayuda a valorar tu trabajo (Simeona Martínez, 2018).

Como segundo aspecto, la religión guaraní aparece como otro rasgo característico que conforma la creencia de una divinidad suprema, creadora, con la existencia de dioses y de héroes civilizadores que conforman y adquieren funciones trascendentales para la cosmología guaraní. Esta dimensión, entre los pueblos indígenas, se efectúa en la ambicionada búsqueda de la tierra de la abundancia, de la "Tierra Sin Mal"[22] (*Yvy Maraéy*), donde se adquiere la bienaventuranza, la seguridad, "el *aguye*, estado de perfección, madurez y plenitud del desarrollo" (CADOGAN, 1959, p. 57) en un lugar donde se vive en comunidad con las

[22]El antropólogo Leon Cadogan realizó importantes descubrimientos entre los *Mbyá* Guaraní, encontrando elementos que formaron parte del gran drama de la creación, la aparición del Ser Supremo, el *Mainó i Reky Ypy Kué*; la creación de la primera tierra, el *Yvy Tenondé*; la creación del fundamento del lenguaje humano, el *Avyvú Rapytá*; el diluvio, el *Yvy Ru'ú*; la Nueva Tierra, el *Yvy Pyau*, entre otros.

divinidades (GONZÁLEZ, 2014). “Toda la vida mental del Guaraní, converge para el más Allá, en un mundo mágico, en que resaltaba a cada momento lo sobrenatural o la presencia de maleficios o sortilegios” (CARDOZO, 1985, p.36).

> Los hechiceros o “payés” desempeñaban una importante misión para acentuar el ambiente mágico, sin lograr, con todo monopolizar el conocimiento religioso. El animismo y el “shamanismo” no fueron sino aspectos de la religiosidad de la nación guaraní. Los numerosos mitos también lo eran pero no constituían la religión. La verdad es que tenían profundas nociones de orden religioso, sumamente espiritualizadas. (CARDOZO, 1985, p.35).

Esta esfera religiosa, mitológica y cosmogónica de los guaraníes, así como también de otros pueblos y culturas, guarda estrecha relación con la esfera alimenticia, ya que el acto de comer o beber encierra un universo mucho más amplio que la simple función biológica o nutritiva. La misma confina un origen divino, como bien nos refiere la historiadora paraguaya Margarita Miró (2001), en su obra “Alimentación y religiosidad paraguaya”:

> La mitología nos explica el origen de los alimentos y nos recuerda que están hechos para darles un buen uso;
> Los espíritus protectores nos muestran que existe un vínculo entre el más allá y nosotros;
> El respeto a la naturaleza y las normas para el cultivo nos demuestran que son normas universales que debemos respetar y no violentar;
> La acción de gracias u oraciones para el crecimiento de los cultivos, asegurar una buena cosecha, prevenir las plagas y así evitar la hambruna. (MIRÓ, 2001, p. 11).

Finalmente, el tercer aspecto es el idioma guaraní[23]. Es interesante recordar aquí que los guaraníes fueron ágrafos, según la ortografía occidental; o sea, se inscribían en una cultura no alfabética y de tradición oral, no conocían la escritura fonética ni la jeroglífica. No obstante, uno de los grandes legados que posee el Paraguay es el idioma guaraní, que “no fue exterminado sino incorporado a través del importante mestizaje cultural del país” (BENITEZ, 2011, p.35). Ya en la Constitución de Paraguay del año 1967 se afirmaba que los idiomas nacionales de la República eran el español y el guaraní, así como la responsabilidad del Estado en proteger la lengua guaraní y promover su enseñanza, evolución y perfeccionamiento, velando

[23]La ley de Lenguas Nº 4251/2010 fue promulgada en el 2010 con el objeto establecer las modalidades de utilización de las lenguas oficiales del Paraguay; disponer las medidas adecuadas para promover y garantizar el uso de las lenguas indígenas y asegurar el respeto de la comunicación visogestual o lengua de señas. A través de la misma se crea la Secretaría de Políticas Lingüísticas (SPL) y la Academia de la Lengua Guaraní.

por la conservación de los documentos, obras, objetos y monumentos de valor histórico, arqueológico y artístico (PARAGUAY, 1967).

Es importante subrayar este aspecto puesto que a través de la oralidad, en contacto con la naturaleza y con lo vivo, (plantas, seres humanos y animales) los guaraníes establecieron sus prácticas y conocimientos (TEMPASS, 2005) en el marco de la noción denominada *ñande reko*, “que puede ser traducido como nuestro modo de ser, pero que encierra también otros significados” (MELIÁ, 1981, p. 5).

Estos aspectos, entre otros no presentados y profundizados, (como sus conocimientos cosmogónicos, mitológicos, su arte y su ciencia) en cada uno de los pueblos indígenas, se encontraban estrechamente relacionados con la afirmación de su identidad étnica y cosmológica (TEMPASS, 2005).

Actualmente, hace unos años, se viene trabajando fuertemente en el país, en la disposición de la lengua guaraní en todos los canales de comunicación de las entidades públicas, así como su elevación oficial en las plataformas regionales, principal y recientemente en la plataforma del Mercado Común del Sur (MERCOSUR).

Si bien, en períodos históricos pasados, la lengua guaraní fue vista como inferior, la realidad es que sigue siendo una lengua oral viva, con la mitad de la población en dominio y en ejercicio de la oralidad guaraní en su cotidianeidad. En el interior del país, sobretodo, el guaraní es predominante y se funda de manera muy presente, inclusive en territorios que no se maneja el castellano.

Todas las chiperas entrevistadas hablan guaraní, inclusive, dominan más el guaraní que el castellano, como recurrente en el país. No obstante, manejan ambas lenguas para comunicarse.

> En mi casa guaraní nomas hablamos, por mi abuela. Mis sobrinos, por ejemplo, el que tiene 14 años, no sabe hablar guaraní, entiende pero no habla. Ahora en el colegio y todo se enseña guaraní (Nilda Galeano, 2018).

Ante esta breve introducción, se hace visible el fundamental aporte de la cultura guaraní en la sociedad paraguaya,

> [...] que, si bien fue sumergida, enmascarada, omitida o directamente desdeñada, ha sobrevivido en casi todos sus componentes [...] Entre estos componentes, además de la lengua y los conocimientos sobre la naturaleza y la herborística medicinal, se encuentra indudablemente la comida y sus ingredientes más diversos (RUBIANI, 2017, p. 22).

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 indígenas, colonizadores españoles y descendientes, 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. Como dicho anteriormente, la mandioca o *mandi'o* y el maíz o *avati*, son los dos alimentos que constituyen la base de la alimentación paraguaya, además de otros con descendencia guaraní como el poroto o *kumanda*, la batata o *jety*, el maní o *manduvi*, la calabaza o zapallo, la papa o patata, el coco o *mbokaya*, el *pindó*, el palmito y el *jata'i* (especie de palmera) (MIRÓ, 2014), así también como las bebidas y las recetas dulces.

El chipá, es el resultado de uno de los productos con profundas raíces ancestrales que alberga una riqueza que se cohesiona en distintas esferas; sociales, sagradas, familiares y que juega un papel social fundamental en la conformación de la tradición paraguaya, en la conformación de memorias individuales y colectivas y en la conformación del patrimonio cultural material e inmaterial del Paraguay.

Cada vez más, se están impulsando investigaciones, publicaciones y emprendimientos en el sector gastronómico en el país. Reconocidos chefs, hombres y mujeres buscan rescatar recetas y alimentos que posicionan los conocimientos de los pueblos originarios. El protagonismo de mujeres, en este ámbito, va marcando una considerable presencia, tanto en el país como en la región.

1.2 Somos lo que comemos: interpretaciones antropológicas sobre la cultura alimentaria

Como bien se ha visto en la sección anterior, una sociedad se manifiesta a través de una serie de elementos o trazos culturales que forman parte o identifican a un grupo, una comunidad, que a su vez sirven para diferenciarse de otros colectivos. Éstos también pueden llamarse de signos diacríticos (TEMPASS, 2005), que sirven para establecer fronteras entre los grupos y se manifiestan a través de la lengua, la religión, la alimentación, entre otros.

Es así que, uno de los trazos más característicos en el Paraguay, quizás, uno de los más importantes, sea el código de la comida, debido a que en ella y través de

ella se expresan relaciones y pertenencias grupales, que definen identidades, además de representar y significar a la (o las culturas) cultura en la cual se encuentra inmersa. Este trazo, sin duda sitúa también a las mujeres, en un espacio, que históricamente fue social y culturalmente designado para ellas, en un quehacer donde las mismas establecieron y establecen relaciones, entendiendo que el proceso de la alimentación “implica representações e imaginários, envolve escolhas, símbolos e classificações que organizam as diversas visões do mundo no tempo e no espaço”. (MENASCHE, et.al., 2012, p. 8).

Si bien la temática de la alimentación en sí, contempla su función biológica y nutritiva, proceso indispensable para la vida y para la reproducción de la especie, la misma es una actividad humana, y como tal, posee una dimensión sociocultural, o sea está regulada social y culturalmente. Lo que se come, cómo se come, con quien, y donde se come, son decisiones que sobrepasan la mera necesidad de satisfacer funciones fisiológicas o de satisfacer el hambre (MACIEL, 2005). En otras palabras, el comportamiento que se tiene hacia la comida y hacia los diferentes hábitos alimenticios revelan la cultura en que cada grupo está inmerso (MINTZ, 2001).

Esto explica el interés de disciplinas, principalmente como la antropología, en establecer su compromiso con el aspecto simbólico, en su tarea de investigar y profundizar los aspectos relativos a la alimentación y al acto de comer, puesto que, como dicho anteriormente, éstos demuestran manifestaciones sociales y culturales que permiten una observación exhaustiva y una posible comprensión de las condiciones de alteridad. Con esta afirmación es importante exponer algunas consideraciones, teniendo en cuenta el aporte que los estudios antropológicos han proporcionado en lo que respecta a la alimentación humana, en el vínculo que existe entre la naturaleza y la cultura, en las diferentes formas de producción y consumo de alimentos, que demuestran cómo, a través de las prácticas y representaciones que se asocian a éstas, se forman determinados procesos a través de los cuales, distintos grupos se diferencian uno de otros, se reconocen y se ven reconocidos; en otras palabras, como van constituyendo sus identidades sociales (MACIEL, 2005).

Partiendo de esta premisa, y tomando la noción utilizada por el antropólogo brasilero Roberto DaMatta (1986), cabe distinguir, que, en términos antropológicos, existe una diferencia entre los conceptos de “alimento” y “comida”, siendo este último “não apenas uma substancia alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se, e o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também

aquele que ingere” (DAMATTA, 1986, p. 37).

Según DaMatta (1986), el alimento es aquello que se asocia a la función biológica de subsistencia y de la necesidad de satisfacer el hambre, o sea, a los componentes o sustancias que deben recibir los seres vivos para su nutrición y crecimiento. La comida, por otro lado, trasciende la noción del simple acto de alimentarse y se dirige hacia el campo simbólico, ya que envuelve funciones socioculturales, que parten desde las formas colectivas de obtención de los alimentos hasta las variadas formas de comensalía.

> A comida vale tanto para indicar uma operação universal – o ato de alimentar-se – quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver. (DAMATTA, 1986, p. 39).

Para el antropólogo brasilero José Reginaldo Gonçalves (2007), no basta con afirmar que la alimentación se valga exclusivamente para satisfacer la necesidad básica del hambre. Es necesario observar, principalmente, cómo las sociedades eligen determinados alimentos en detrimento de otros para su consumo, puesto que, el proceso de clasificación, de lo que puede ser comestible, o no, está cargado de códigos simbólicos, en la cual intervienen factores de orden natural, histórico, cultural, social y económico. Es así que existen:

> [...] comidas proibidas e comidas autorizadas; comida do dia a dia e, comida de festa; comida de pobre e de rico; de mulher e de homem; de crianças e de velhos; de seres humanos e de deuses; de nacionais e estrangeiros; nacionais e regionais, etc. (GONÇALVES, 2007, p. 161).

Teniendo en cuenta esta lógica, para que los trazos culturales, en este caso, el de la alimentación, desempeñe su función identitaria es imprescindible que el mismo ocupe una posición dentro de un sistema de relaciones sociales y significados (GONÇALVES, 2007; CÂMARA, 2016).

> Assim, estando a alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza (MACIEL, 2005, p. 49).

Dicho de otra forma, para transformar algo que es natural, el alimento, en algo que es cultural, la comida, se requiere de un sistema alimentario o culinario que

circunscriba una serie elementos de carácter constitutivo que abarquen los procesos de obtención de los alimentos, su selección, su proceso de producción, su saber culinario, sus técnicas, modos de servir, entre otros. El sistema alimentario, entonces, auxilia la comprensión del trayecto que requiere el significado de la comida, en su producción y reproducción (MENASCHE, 2012; GONÇALVEZ, 2007).

> Cada sistema alimentario, entonces, está espacialmente situado, inserto, en un contexto político, social y cultural específico y adaptado (y adaptándose constantemente) a una ecología particular. A la vez, al transformar la naturaleza en alimento de una forma particular, de las muchas posibles – aprovechando ciertos recursos y no otros, aplicando ciertas técnicas y no otras, generando ciertos conocimientos y no otros, y rigiéndose por ciertos valores y no otros– el sistema alimentario de cada grupo humano también es formativo de los espacios políticos, económicos, sociales, culturales y naturales en los cuales está inserto (DOUGHMAN, 2011, p. 45).

Así pues, además de la dualidad entre los conceptos de alimento y comida, se presentan otras categorías de análisis, que llevan igualmente al campo de lo simbólico, de lo cultural, como la relación entre lo crudo y lo cocido, el hambre y el paladar o gusto, la nutrición y la alimentación, la cocina y el cocinar. O sea, en este contexto, es posible incluir, de manera oportuna, la categoría de patrimonio, sea este material o inmaterial.

El antropólogo francés, Lévi-Strauss (1979), por ejemplo, propone el modelo del triángulo culinario para analizar la cocina, valiéndose de la estructura lingüística en un modelo basado en los triángulos de las vocales y consonantes usados en la lingüística. El triángulo cuenta con tres vértices en las cuales se le asignan las categorías de lo crudo, lo cocido y lo podrido. Las direcciones indicadas por el triángulo estarían en sentidos opuestos; el cocido como transformación cultural de lo crudo y lo podrido como transformación natural. El autor, además analiza las nociones de los alimentos asados y hervidos, posicionando al alimento asado más cerca de la naturaleza y al hervido a la cultura, y a su vez el alimento asado junto al crudo y al hervido junto al podrido (STRAUSS, 1979).

Con relación al hambre y al paladar o gusto, también se perciben similitudes, con relación al alimento y la comida. La siguiente descripción expone la trama del argumento:

> A fome corresponde a uma necessidade básica, fisiológica, universal, saciada pelas proteínas presentes nos alimentos. Já o paladar, ou simplesmente o gosto, é saciado com comidas (não com alimentos). Ele é uma experiência culturalmente construída que pode nos distinguir enquanto

> grupos sociais e enquanto indivíduos. É também por questões de gosto que cada sociedade elege alguns alimentos em detrimento de outros. Desta forma podemos agrupar a fome com o natural, o cru e o alimento. E, da mesma forma, acrescentar o paladar á esfera do cultural, do cozido, da comida (TEMPASS, 2005, p. 53).

En este contexto, la comida en su correspondencia con el gusto o paladar activa el mundo de la memoria, de las emociones, de los afectos, sentimientos y vivencias que se comparten con la familia, los amigos, en la mesa, en la infancia, creando y fortaleciendo lazos, maneras y estilos de convivencia.

> Preparar o alimento implica vivencias, memórias, visões de mundo, crenças, valores, maneiras e estilos de viver. As cozinheiras detêm um savoir-faire, recebido e transmitido de maneira informal, oralmente, de mãe a filha. Os pratos típicos, tanto quanto o savoir-faire que envolve a sua preparação, são patrimônios culturais (TEMPASS, 2005, p. 59).

De esta forma, la experiencia de comer algo, sentir un aroma, probablemente nos remita a una persona, un lugar, un momento o una experiencia vivida en el pasado. Un ejemplo muy claro de esta afirmación lo hace el escritor francés Marcel Proust en su obra clásica "En Busca del tiempo perdido[24]", en el acto episódico de las famosas "madeleines"[25]. El autor, en el momento que consume la madeleine mojada en su taza de té, se disloca, de manera muy vivencial, a su infancia, en la ciudad francesa de Combray. El olfato y el paladar, para Proust, atribuyen el poder y la evocación hacia su pasado:

> E de repente a lembrança surgiu.
> Aquele sabor era do pequeno pedaço de madeleine que aos domingos pela manhã em Combray, minha tía Léonie me oferecia
> depois de o molhar em sua infusão de chá ou de tília...
> ...E assim como naquele passatempo com o que os japoneses se divertem mergulhando num recipiente de porcelana cheio d'agua pequenos pedaços de papel até então indistintos que, assim empapados, se esticam, conformam, colorem, diferenciam tornam-se flores, casas de personagens, consistentes e reconhecíveis, do mesmo modo agora todas as flores do nosso jardim e as do parque do Sr. Swann, e as ninfeias do Vivonne, e a boa gente e suas pequenas casas e a igreja e toda Combray e arredores, tudo isso que adquire forma e solidez saiu, cidade e jardins, da mina xícara de chá (HEUET, 2004, p. 16).

Esta descripción nos indica cómo, una comida, un sabor, un olor no conviven de manera aislada, sino que, van ligados a procesos socioculturales que envuelven

[24]La obra fue publicada en siete partes, entre 1913 y 1927.
[25]Magdalenas o pequeños bollos, en forma de pequeñas conchas, de masa leve, tradicionalmente de origen francés.

emociones, sentimientos y trabajan con la memoria, de un individuo o de un grupo (MACIEL, 2001).

Expresiones como “la mejor sopa paraguaya[26] es la de mi mamá”, o “el mejor *chipá* o *chipá guasu*[27] es el de mi abuela” ilustran esta idea de evocación, de cómo, a través de los sentidos, es posible encuadrar y rememorar vivencias, dentro de referencias sociales, término que el sociólogo francés, Maurice Halbwachs (2004) aborda en su libro “Los Marcos Sociales de la Memoria”.

Por fin,

> La comida muestra cómo un pueblo habita y hace uso de su entorno natural, para asegurar su producción y reproducción. Atravesados por relaciones sociales, económicas y políticas, los procesos de producción, elaboración y consumo de alimentos revelan qué impronta una cultura da a la naturaleza y cómo esa cultura se sitúa en relación a otras. Cuando una persona come, afirma su inserción en esas relaciones y su pertenencia a una cultura particular. Más que un comportamiento, el comer se vuelve un vehículo de la identidad, una expresión de unidad con una cultura o de alteridad con otra. Que la comida, una vez incorporada, se vuelve una parte material del ser individual, sólo fortalece sus implicaciones para la identidad; el hecho de que somos, literalmente, lo que comemos no es un dato menor. Por estas razones, los cambios en las prácticas alimentarias de una cultura pueden servir como un indicador de transformaciones mayores por las cuales está pasando esa cultura, en una coyuntura histórica determinada (DOUGHMAN, 2011, p. 21).

En el Paraguay, dentro de la región del Mercosur, como en el resto de América, se encuentran una variedad de comidas típicas, resultado de la herencia de los recursos naturales y de la cultura de los guaraníes y la amalgama de la cultura europea. Entre los platos más emblemáticos se encuentran la sopa paraguaya (tarta salada hecha de harina de maíz), el *chipá guasú* (una variante del chipá), el locro (una sopa elaborada con una de las variantes del poroto), el vori-vori (caldo de pollo con bolitas de maíz), entre otros.

El chipá, naturalmente forma parte de ese universo gastronómico tradicional. Lo afirma el Estado paraguayo bajo la Ley Nº 5267/2014, que declara al chipá como alimento nacional del Paraguay.

> La chipa con cocido es la primera entrada al país, después recién viene la empanada, la tortilla, el tereré, pero primero la chipa, esa es nuestra raíz, nuestra descendencia. Vos viajas por donde sea y compras chipa, o llevas chipa para tu viaje (Simeona Martínez, 2018).

---

[26]Uno de los platos típicos de Paraguay, de forma sólida, en formato de tarta o bizcochuelo, hecho de harina de maíz, cebolla, grasa de cerdo, huevos y queso.
[27]Una de las variantes del chipá, hecha de maíz, cebolla, grasa, huevos y queso.

Cabe destacar aquí que, el chipá es declarado “alimento” y no “comida”. Teniendo en cuenta todo lo presentado anteriormente no tendría sentido esta atribución por todo lo que el chipá representa, considerando al producto como resultado de una combinación de ingredientes y su carácter simbólico. Ni en los antecedentes de la ley ni en la exposición de motivos de la misma se manifiesta el motivo del porqué el chipá es considerado alimento y no comida. El documento apunta a reconocer al chipá como un alimento que se consume a lo largo y ancho del Paraguay, tomando al mismo como uno de los más importantes en cuanto a la gastronomía y la tradición paraguaya. Asimismo, menciona el valor nutritivo del chipá, destacando al almidón como uno de los alimentos más tradicionales del Paraguay, además de reconocer la labor de destacados chiperos y chiperas en cuanto a la producción de chipás a lo largo de los años.

Desde las interpretaciones aquí presentadas y para posteriores declaraciones con carácter de patrimonio cultural, sin entrar en colisión, se hace necesario contar con mejores análisis y justificaciones que incluyan miradas y perspectivas que sustenten los valores de uso (HERNANDEZ, 2007) atribuidos a los recursos culturales que se constituyen en patrimonio.

No obstante este aspecto es profundizado en el capítulo 2, por considerarse un asunto que tiene que ver con los propulsores de la citada ley.

Finalmente, y por todo lo expuesto, se puede afirmar que la alimentación humana no está restringida al campo biológico, ella está relacionada a lo social y a lo cultural. Entender la cultura alimentaria de los pueblos requiere de un ojo sensible, capaz de ingresar a un mundo de códigos, símbolos, representaciones y visiones, para entender que el ser humano se alimenta conforme su entorno y al lugar en donde se encuentra inserto.

1.3 El Chipá o la Chipa: tipos y formas de comensalía y sociabilidad

“Los panes o tortas de distintas harinas de maíz y mandioca reciben diferentes nombres[28] en toda la geografía americana. En Paraguay, sobreviven, en los últimos siglos, la denominada *chipa* o *chipá* y el *mbeju*”[29] (MIRÓ, 2001, p. 84).

[28]Existen varias recetas similares de panecillos o tortillas, como el chipá, elaboradas con harinas de maíz y mandioca que a su vez reciben distintas denominaciones. Por ejemplo, en Bolivia existe, en su término guaraní, el cuñapé, en Colombia y Venezuela, la arepa, en Brasil, la tapioca, la pamonha, en

El término *chipá*, encontrado en el diccionario Tesoro de la Lengua Guaraní, de Antonio Ruiz de Montoya (1639), indica al vocablo guaraní *típá* en su definición como torta de harina y acemita[30]. En el diccionario Quichua Santiagueño/Castellano, de Domingo Bravo (1985), se afirma que el término es de origen quichua o quechua, registrando otras palabras de la misma familia y con las propias características "como chipacu, pan de acemite y chicharrón[31], voz que se compone de chipa (apretado) y cu, deformado de coj (que se hace), que refiere a la pasta o masa de acemite mezclada con el chicharrón" (MARTÍNEZ, 2017, p. 178).

En otras palabras, se puede entender que, según la lengua quichua, toda mezcla o masa apretada o aplastada tendría la derivación de chipá, teniendo como ejemplos, las varias mezclas de maíz o mandioca que se conocen como chipá y sus agregados o apelativos (chipá de carne o *chipá so'o*, chipá asador o *chipá kavure*, chipá con maní o *chipá manduvi*, entre otros) (MARTINEZ, 2017).

No obstante, el término chipá o chipa no adopta un género, tomando ambas denominaciones como legítimas, incluyendo otras variantes, tanto en el Paraguay como en el nordeste argentino y parte de la región sur y centro oeste del Brasil.

Se recuerda aquí que, antes de la denominación de *chipá*, se contaban con otros tipos de panes (ver ítem 1.1); las denominadas auténticamente guaraníes, por el uso exclusivo del maíz, almidón y la mandioca.

> Antes cocinaban bajo ceniza, o en el ña'epyũ. Se envolvían en hoja de banana, mbery (achira), jaguarundi, chalas del maíz. En comunidades muy antiguas, el almidón es la harina que liga; hacían unas tortas grandes, usaban las hojas del guembe también para cocinarlas. Pero, en la mitología, lo que aparece es el mbeju, por el tipo de cocción simple (MIRÓ, 2017, p. 1).

El chipá es una masa elaborada 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

El Salvador, la pupusa, entre otros. En algunos estados brasileros, como el estado de Mato Grosso do Sul, el chipá es muy popular debido a la presencia de migrantes y descendientes paraguayos.

[29]El 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.

[30]La definición de acemita en el diccionario de la Real Academia Española (RAE) significa pan hecho de acemite o pan pequeño de trigo. Acemite es el salvado con alguna corta porción de harina.

[31]Según el diccionario de la Real Academia Española (RAE) chicharrón puede ser entendido como el residuo del sebo de la manteca de algunos animales.

recetas[32] 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, el arroz, que sirven para crear otras variantes del chipá (Ver Figura 1). Es importante remarcar que el chipá posee su complemento, para ser consumido. Este es el mate cocido (Ver Figura 2), una infusión elaborada con yerba mate y azúcar, que puede ser tomada como un té negro o con leche. Así, el chipá se convierte en el *týra*, "expresión utilizada para designar a todo aquel alimento que sirve para acompañar el cocido, la leche, el café o como complemento de otros platos" (MIRÓ, 2014, p. 126). Existen otros tipos de pan o *tyra* en la gastronomía paraguaya. Sin embargo, el chipá es uno de los que ofrece un mayor número de alternativas. Igualmente, aparece la butifarra como acompañante sustancial del chipá. La butifarra es un embutido que se prepara con carne de cerdo, condimentada con sal, pimienta y otras especies. De esta forma se tiene el chipá, la butiffara y el mate cocido en una trama cultural muy particular dentro de la alimentación paraguaya.

Figura 1- El Chipá o la Chipa.
Fuente: Foto de la autora, 2018.

[32]La historiadora paraguaya Margarita Miró posee dos obras: "Karu Reko: antropología culinaria paraguaya" y "Alimentación y religiosidad paraguaya: chipá-pan sagrado", en las cuales identificó, rescató y registró las diversas recetas y formas de elaboración del chipá, resultado de una investigación que realizó en territorio paraguayo, durante un periodo de 20 años. Estas recetas demuestran, en su evolución histórica, la habilidad, creatividad y capacidad alternativa de la gastronomía popular paraguaya con profundas raíces ancestrales.

Figura 2-Chipá con mate cocido
Fuente: Disponible en:<http://chiperialeticia.com.py/la-chipa/>. Acceso en: Febrero, 2018.

El chipá es cocinado de distintas maneras; horneadas, asadas (con un palo o asador con punta, cocinadas al borde del fuego, dando vueltas hasta que se note bien cocida), o envueltas o sobre hojas de banana cocinadas a leña en el horno de barro o ladrillo conocido como el *tatakua*[33] (*tata* significa fuego, y *kua* agujero). Para la cocción en el *tatakua*, se calienta el mismo utilizando troncos o ramas secas y una vez que alcanza la temperatura ideal, se barren las cenizas con rústicas escobas hechas de chirca[34] para introducir las chapas cubiertas con hojas de banana sobre las cuales se colocan los chipás (Ver Figura 3).

[33]Este horno se halla mayormente en las fábricas artesanales de producción de chipá y en las casas de familia, en el interior del país. No obstante, en las distintas empresas situadas en la capital como en otras ciudades del interior, aun se utiliza el tatakua, además de los hornos industriales, para la cocción del chipá tradicional y otros tipos de chipá.
[34]Proveniente de la palabra quechua chillca, “arbusto de hojas pegajosas”. Un arbusto resinoso que crece en las faldas de las montañas de todo el continente americano. Sus ramas son utilizadas para la creación de escobas.

Figura 3- Cocción del chipá en el tatakua, sobre hojas de banana.
Fuente: Foto de la autora, 2018.

Si bien prácticamente existe una receta básica para preparar el chipá, es notable señalar que, dependiendo de éstas formas de cocción, de la calidad de la materia prima, del amasado y de la cantidad de ingredientes, cada chipá adquiere un sabor particular y diferente, como una especie de sello distintivo. Es por ello que, en el país, se cuentan con locales específicos de venta del chipá, que son reconocidas por el sabor que cada una de ellas proporciona al consumidor. Esto guarda estrecha relación con los conocimientos que se encuentran depositados en las recetas, que forman parte de las memorias, especialmente de mujeres, que han transmitido sus formas de preparación a sus sucesores y que hoy conservan una tradición familiar, poniendo en valor a la gastronomía paraguaya en el marco de su producción y elaboración artesanal y tradicional.

Como se ha visto anteriormente, se considera que el chipá, así como otros productos, fue fabricado en la región perteneciente a las Misiones Jesuíticas Guaraníes[35], región que era de dominio guaraní, antes de la llegada de los colonizadores, donde se desarrolló la cultura y la gastronomía, entre otras prácticas culturales. “En los registros históricos de la época de la colonia y de los jesuitas aparecen apuntes en las cuales los guaraníes preparaban tortas y panes de mandioca o maíz, sin especificar de qué tipo” (MIRÓ, 2001, p. 84).

[35]Las misiones o reducciones jesuíticas guaraníes fueron un conjunto de treinta pueblos, resultado de la presencia de numerosos misioneros de la Compañía de Jesús, llamados jesuitas, pertenecientes a la orden fundada en 1534 por San Ignacio de Loyola.

> Los primeros que conformaron los elementos de la identidad paraguaya, mestiza, fueron los franciscanos. Los jesuitas fueron copiando el modelo franciscano y lo adecuaron a su propia concepción de todo: el comercio, la vida, la comunidad. En las comunidades franciscanas, es increíble cómo sobreviven todavía los elementos más de raíz, más originarios, más puros. (MIRÓ, 2017, p. 1).

La persona que vende el chipá se la conoce popularmente como la chipera o el chipero (Ver Figura 4). Es así que existen mujeres chiperas y hombres chiperos. Sin embargo, históricamente, se visualizó y se visualiza aun, en su gran mayoría, un número mayor de mujeres que de hombres, aunque éstos también poseen una marcada presencia como vendedores ambulantes; algunos, de zonas aledañas a la capital del país y otros que arriban a la misma, transportando sus chipás desde distintas ciudades del interior, ubicándose en zonas aglomeradas o estratégicas para vender sus productos y volver a sus ciudades de origen. No obstante, fueron las mujeres con sus canastas de chipás encima de sus cabezas, las que impulsaron el oficio de la venta del chipá.

> [...] Primeramente fueron las postas, los lugares donde se cambiaban los caballos, o en los mercados, o en casa de algunas familias que se dedicaban a su venta. Luego las ofrecían en las estaciones del tren y en las paradas de colectivos. También se las vendían en las escasas fiestas bailables que existían y no faltaban en las fiestas patronales, en las carreras de sortija, o de caballo, en las corridas de toro, en los partidos de fútbol, muchas veces estaba acompañada de olorosas butifarras. [...] La venta de chipas era una actividad netamente femenina. [...] Hoy día casi en cada pueblo, las mujeres principalmente suben a los colectivos a vender la chipa en canastos planos, ajaka, cubiertos por manteles blancos y vestidas con mini muy sexi. (MIRÓ, 2001, p. 121).

Se denomina chiperia al local de venta exclusiva de chipás. En el interior del país, generalmente, cada chiperia cuenta con un grupo chiperas que se ubican en frente a la chiperia para vender sus chipás cuando los vehículos paran para comprar. Igualmente, ellas suben a los ómnibus, para vender sus productos, para luego volver a sus lugares de trabajo.

Figura 4- Chiperas de la ciudad de Eusebio Ayala. Chiperia El Dorado.
Fuente: Foto de la autora, 2018.

Este escenario de chiperias y chiperas se da en ciertas ciudades del interior del país, popularmente conocidas. Ya en otras áreas, existen chiperias pero sin chiperas, así como chiperas sin chiperia; o sea, estas compran los chipás de fábricas o proveedores y comercializan en zonas específicas (sobre la ruta, en los puntos de peaje, cerca de iglesias, colegios, entre otros lugares).

> Cuando la chipa fabricada contiene los mismos ingredientes, o no contiene otros agregados que la diferencien marcadamente de las otras, simplemente se le agrega el nombre del lugar donde se la produce, o el nombre de la persona que la haya elaborado y comercializado durante un tiempo prolongado. La memoria colectiva del pueblo registra la marca, como ocurrió- por ejemplo- con la Chipa Piraju, Chipa Barrero, Chipa Coronel Bogado, Chipa Ka'akupe o la famosa Chipa Cali, nombre de la chipera más renombrada que tuvo el Paraguay (MARTÍNEZ, 2017, p. 178).

En el país, son varias las chiperias que poseen popularidad y renombre, gracias al trabajo de sus propietarios que a su vez pasaron por la ocupación de ser vendedores de chipá y que con el transcurso del tiempo han concretado sus negocios; algunos en micro y pequeñas empresas, otros en medianas y grandes. Es notable destacar que, una gran parte de las chiperias lleva el nombre de mujeres, indicador del protagonismo y legado de estas en el oficio, tanto en la producción como en la comercialización del chipá. No obstante, una de las chiperias más

afamadas lleva el nombre del señor Juan Ramón Ayala[36], con la prestigiosa venta, hasta hoy día, del Chipá Barrero, de Juan Ramón Ayala. Este señor se hizo popular y fue el propulsor de la venta del chipá en las canchas de fútbol.

Entre las chiperias más conocidas se destacan: Doña Chipa[37], Ña Eustaquia[38], Hijas de Feliciana de Fariña S.R.L[39], Chipería Kali[40], Chipería Maria Ana[41], Chipería Leticia[42], entre otras.

Asimismo, el chipá, históricamente se asoció y se asocia a la mujer chipera. La figura de la chipera se encuentra en la calle, en la danza, en la música, en la artesanía, en la pintura, en las recreaciones teatrales y hasta audiovisuales. De esta forma, ella posee un atributo y un protagonismo especial, una especie de ícono para la imagen de la mujer paraguaya. Su indumentaria es representativa, especialmente en el interior del país donde la mayoría viste con polleras, camisas o camisetas, y un delantal por encima, con medias finas y zapatos deportivos (Ver Figura 5). "La chipera vestida de blanco con delantales de algodón, también de color blanco y la cabeza cubierta con un manto atado. Llevaba sobre la cabeza su canasto típico tapado en blanco mantel de *ao po'i*[43]." (DURIA, 2010, p. 87).

Ya en la capital del país y en zonas urbanas, se observan algunas diferencias. No obstante, el delantal tiende a permanecer, ya que contiene bolsillos para guardar el capital de las ganancias de las ventas.

La venta del chipá, hoy día, es considerado un producto industrializado. No obstante, la producción artesanal aun es constante, especialmente en el interior del país, y sigue siendo una actividad reinante, como salida laboral para muchas familias.

---

[36] Juan Ramón Ayala, es oriundo de la ciudad de Eusebio Ayala, anteriormente llamada ciudad de Barrero Grande. Es pionero y creador del Chipá Barrero. Desde su temprana adolescencia, en la década de los 60, comenzó a vender chipá hasta llegar a la capital del país, donde se hizo famoso por sus ventas, llegando inclusive a vender chipás en las canchas de fútbol. En la actualidad sus productos se han extendido en varios rincones del país y son consumidos por gran parte de la población paraguaya, gracias a sus distribuidores que circulan por medio de camionetas, con altavoces que aluden a consumir el tradicional Chipá Barrero. Luego de su éxito, muchos hombres comenzaron a vender chipá, ya que históricamente, y hasta hoy día se mantiene la imagen de que la venta del chipá es exclusivamente oficio de las mujeres. Más información en:
https://www.facebook.com/Chipa-Barrero-de-Juan-Ramon-Ayala-150936691650194/
https://www.facebook.com/Chipa-Barrero-232707146749985/

[37] https://www.donachipa.com/

[38] http://www.naeustaquia.com.py/

[39] http://felicianadefarina.com.py/

[40] https://www.facebook.com/chiperiakali/

[41] https://www.facebook.com/Chiperia-Mar%C3%ADa-Ana-pagina-oficial-763260630419023/

[42] http://chiperialeticia.com.py/

[43] En guaraní, significa tejido fino. Este tejido se utiliza para confeccionar prendas de vestir, con diferentes apliques de bordados, deshilados y encajes.

Figura 5- Chiperas de la ciudad de Eusebio Ayala. Chiperia Maria Ana.
Fuente: Foto de la autora, 2018.

En este aspecto es pertinente proporcionar algunos datos económicos. De acuerdo a los datos elaborados por el Banco Central del Paraguay (BCP), en el 2017, el sector industrial del Paraguay representó el 11,3% del PIB nacional. Los rubros con mayor peso dentro del sector industrial son aquellos relativos a los alimentos, bebidas y tabacos y al sector de textiles y confecciones. Los alimentos participan prácticamente con un tercio del PIB industrial, con un 35% y poseen proporcionalmente mayor participación en el PIB industrial frente a los otros sectores (cuero y calzado, madera, papel, químicos y plásticos, entre otros) En términos de unidades económicas, el subsector de alimentos representa el 14% de todas las empresas del sector industrial (MASI, 2016). Conforme al Censo Económico Nacional (CEN, 2011), del total de unidades industriales en el Paraguay, la elaboración de chipá representa el 1,1% y el personal ocupado el 0,7%. En el rubro alimenticio exclusivamente, la elaboración de chipás representa el 9,3% con un personal ocupado de 3,3% (CEN, 2011).

Existen 275 unidades económicas[44] (empresas) de elaboración de chipás en el país, de las cuales 241 (87,7%), son micro y pequeñas empresas, 32 (11,6%) medianas y 2 (0,7%) grandes empresas (CEN, 2011). La producción de chipá se

[44]El tamaño de las unidades económicas es definido teniendo en cuenta los siguientes criterios: micro y pequeñas: de 1 a 10 personas ocupadas, medianas: de 11 a 49 personas ocupadas y grandes: de 50 y más personas ocupadas.

encuentra distribuida en los 17 departamentos del país, teniendo una mayor concentración en la capital del país, y en los departamentos[45] de Central, Cordillera e Itapúa.

El valor del chipá depende de su tamaño y tipo. Los chipás tradicionales, de mayor comercialización, se encuentran en el rango de Gs. 1.000 a Gs. 6.000[46] cada uno. Los chipás en forma de argolla grande y los paquetes de chipitas (chipás más pequeñas) no ultrapasan los Gs. 15.000[47].

Como referido inicialmente, el chipá formaba parte de la variedad de panes que tenían los guaraníes, quienes designaban distintos nombres, de acuerdo a sus varias formas de cocción. Esta primitiva receta se fue fusionando con el tiempo con la introducción de los alimentos de procedencia hispánica, como la leche, el queso y el huevo. Es ahí donde se termina de concebir la tradicional receta del chipá para, hoy día, contar con una variedad de chipás, que contienen ingredientes heterogéneos (como la carne, el jamón y queso, entre otros), ofreciendo, de esta manera, una amplia gama de opciones.

Se citan aquí las recetas más conocidas y consumidas en la actualidad (Ver Figuras, 6, 7 y 8). Cabe destacar que, para las distintas variedades de chipás se utilizan los mismos ingredientes del chipá tradicional, agregando otros ingredientes y variando las formas de cocción.

Chipá tradicional o Chipá Almidón (*Aramirõ*): almidón, queso Paraguay, huevo, leche, grasa de cerdo o manteca, anís y sal.

---

[45]Asunción, con 26 unidades económicas distribuidas en los distritos de: La Catedral, La Encarnación, Recoleta, San Roque y Santísima Trinidad. Departamento Central con 41 unidades económicas distribuidas en los distritos: Capiatá, Fernando de la Mora, Itá, Itauguá, J. Augusto Saldívar, Limpio, Luque, Mariano Roque Alonso, Ñemby, San Antonio, San Lorenzo, Villa Elisa, Villeta, Ypacaraí, Ypané. Departamento de Cordillera con 80 unidades económicas distribuidas en los distritos de: Caacupé, Emboscada y Eusebio Ayala. Departamento de Itapúa con 42 unidades económicas distribuidas en los distritos de: Bella Vista, Cambyreta, Carlos Antonio López, Carmen del Paraná, Coronel Bogado, Edelira, Encarnación, General Delgado, San Cosme y Damián y Tomás Romero Pereira (CEN, 2011).

[46]El Guaraní (Gs) es la moneda local del Paraguay. En dólares, los chipás tradicionales se encuentran en el rango de US$20 centavos a US$ 1 dólar. US$ 1= Gs. 6.000 (seis mil guaraníes).

[47] US$ 3 dólares.

Figura 6 - Chipá tradicional de almidón
Fuente: Disponible en: <www.felicianadefarina.com.py>. Acceso en: Marzo, 2018.

Chipá mestizo[48]: elaborada con la masa tradicional, agregando harina de maíz.

Chipá *so'o*: elaborada con la masa tradicional, incorporando harina de maíz con relleno de carne molida condimentada y huevo duro.

Figura 7- Chipa *So'o*
Fuente: Disponible en: <www.felicianadefarina.com.py>. Acceso en: Marzo, 2018.

[48] En gastronomía se dice comida mestiza cuando un alimento autóctono recibe en su composición ingredientes foráneos. La chipa y el mbeju (autóctonos los dos) siempre fueron preparados solamente de almidón, y cuando a alguien se le ocurrió agregarle la harina de maíz a ambos, fue considerada como una intrusa al lado del ingrediente original; entonces, los dos pasaron a convertirse en panes mestizos (MARTÍNEZ, 2017, p. 184).

Chipá *piru*[49]: elaborada con la masa tradicional, con la variante que se le agrega más grasa y adopta otro proceso de cocción. Son también conocidas como las “chipitas”, por su formato pequeño y crocante.

Figura 8- Chipa *piru*
Fuente: Disponible en: <www.felicianadefarina.com.py>. Acceso en: Marzo, 2018.

Chipá 4 quesos: elaborada con la masa tradicional agregando distintos quesos (como queso mozzarella, queso Paraguay, queso catupiry, queso azul, entre otros tipos).

Chipá asador o *kavure*: elaborada con la masa tradicional, donde la masa es envuelta en un palo y cocinada sobre la brasa, dando vueltas.

Las formas que adopta el chipá son variadas siendo las más comunes las que vienen en forma de argolla, las alargadas, redondas, en forma de rombos y cilindros,

[49]Piru en guaraní significa delgado, flaco y fino. Según el testimonio de Andresa Fariña, una de las hijas de la propulsora de la empresa tradicional y familiar “Hijas de Feliciana de Fariña S.R.L”, su mamá (Doña Feliciana) fue la creadora de la denominada Chipá Pirú. La misma refirió que los chipás elaborados por su mamá eran muy bien aceptados por la ciudadanía capitalina de la época y que las damas de la sociedad pedían a Doña Feliciana que los elabore en formatos más pequeños, para acompañar la hora del té. Fue así que Doña Feliciana tomó la misma masa del chipá, pero en porciones más pequeñas, mantuvo la misma forma de la argolla tradicional, pero la cocinó por más tiempo, logrando así un producto seco y crocante. Cabe destacar que para la elaboración de las chipitas no se utilizan conservantes, una vez cocinadas, se deben conservar en un lugar seco, de manera a que permanezca seca, crocante y sabrosa por mucho tiempo.

ya que, en el momento de modelar las masas, son las más fáciles de formar.

No obstante, existen otros formatos que resultan de la imaginación, destreza y creatividad de quienes lo producen.

> Las formas dadas a la chipa se encierra en la expresión *Chipa jegua*. *Jeguaka* es la acción de dar formas o adornar la masa de la chipa. *Ombojeguaka kuaa* es la asignación al especializado o especializada, es quien tiene más habilidad para dar formas o adornar las chipas. [...] Es el momento donde el pueblo, al elaborar la chipa, tiene un espacio donde desarrollar su creatividad sirviéndole como base la masa blanda y suave de la chipa, creando con ella figuras artísticas:
> Antropomorfas formas de santos ridiculizando o simbolizando a los personajes conocidos, como parientes, amigos, políticos o personas que tengan características individuales como gordos, flacos, etc;
> Zoomorfas como palomas, peces, yacaré, entre otras;
> Fitomorfas representando plantas y flores diversas (MIRÓ, 2001, p. 85).

El chipá se presenta en múltiples versiones. Las tradicionales, que son las más populares y consumidas, se venden sueltas, en la calle, en forma de argolla (argollas pequeñas y grandes), o alargadas. En algunos casos, además de los chipás tradicionales se venden las chipitas (que vienen empaquetadas), y el chipá *so'o*. Igualmente, tanto los chipás tradicionales como las chipitas, y otros tipos de chipás se comercializan en los distintos supermercados y panaderías del país.

En la actualidad, el chipá, además de todos sus tipos y formas, y de su consumo habitual, con fuerte identidad nacional, pasó a convertirse en un producto "gourmet"[50] y "for export", con una amplia diversidad de opciones y fusiones que se van cimentando y que a su vez, exponen a la cocina paraguaya en un escenario rico, heterogéneo y contemporáneo. Inclusive, es una alternativa para la población celíaca ya que, ante la intolerancia total y permanente al gluten de trigo, cebada, centeno y avena, las distintas recetas del chipá ofrecen una cantidad de alternativas para la alimentación, a un bajo costo.

El chipá es el pan consumido por los paraguayos, y se encuentra tanto en las zonas urbanas, en las carreteras como en las estanterías de los aeropuertos, en las paneras y restaurantes típicos o de autor, como aperitivos, en las recepciones de eventos[51] locales, regionales e internacionales, en las fiestas típicas, cumpleaños y

---

[50]La marca Karu, por ejemplo, ofrece chipitas saladas con anís, ajo, orégano y picante y chipás dulces garrapiñadas. Más información en: https://www.facebook.com/KaruGourmet/ www.karu.com.py.

[51]La Feria Gastronómica Paladar es una feria que se realiza anualmente desde el 2015, con la intención de compartir los logros del arte culinario paraguayo exponiendo la pluralidad gastronómica que posee el Paraguay. Es un espacio que reúne productores, empresarios gastronómicos y pequeñas, medianas y grandes industrias con el objetivo de proveer datos relevantes y concretos

hasta como avío[52] para largos viajes, por ser un producto práctico y de fácil traslado y por la capacidad de conservarse por varios días.

Con la incorporación de nuevos ingredientes, el chipá hace mención a otros componentes de la gastronomía autóctona paraguaya, así como estos se van adecuando a las nuevas disponibilidades del mercado.

A todo esto, están las formas de comensalía y sociabilidad asociadas al chipá. Como afirma el historiador brasileiro Henrique Carneiro, "comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização" (CARNEIRO, 2005, p. 71). Por tanto, y en concordancia con el autor, la práctica de comer, también adquiere sentidos en las variadas formas sociales de compartir una comida.

> A comensalidade ajuda a organizar as regras da identidade e da hierarquia social – há sociedades, por exemplo, em que as mulheres ou as crianças são excluídas da mesa comum –, assim como ela serve para tecer redes de relações serve também para impor limites e fronteiras, sociais, políticas, religiosas etc. Ao longo das épocas e regiões, as diferentes culturas humanas sempre encararam a alimentação como um ato revestido de conteúdos simbólicos, cujo sentido buscamos atualmente identificar e classificar como "políticos" ou "religiosos". O significado desses conteúdos não é interpretado pelas culturas que o praticam, mas sim cumprido como um preceito inquestionável, para o qual não são necessárias explicações (CARNEIRO, 2005, p. 72).

El chipá posee su equivalente al pan. Por ello es consumida, mayormente en el desayuno, merienda e inclusive en la cena. En muchas ocasiones también se convirtió en almuerzo y era una de las reservas de alimento para los viajes largos que se realizaban caminando, sobre caballo o en carretas, principalmente (MIRÓ, 2001).

Hoy en día, el chipá, es una opción ideal para cualquier momento del día, pero es hábito y costumbre, como citado arriba, consumirlo por las mañanas, en el horario del desayuno, a la media mañana y a la media tarde. Como el chipá es acompañado, generalmente del mate cocido, negro o con leche, es habitual notar, especialmente en el centro capitalino o en zonas urbanas, a funcionarios públicos, desayunando en la calle, chipá con mate cocido, antes del horario[53] laboral. Esta es una práctica cultural tradicional que, además del acto de la compra se establecen relaciones sociales entre el consumidor y la chipera o el chipero. En este contexto, la vía pública

---

para potenciar el crecimiento y fortalecimiento del rubro gastronómico. http://www.feriapaladar.com.py/.

[52]Palabra que refiere a un preparativo o provisión.

[53]El horario laboral en la función pública generalmente inicia a las 7hs de la mañana y se extiende hasta las 15hs, en algunos casos hasta las 13hs.

se convierte en protagonista de una dinámica social viva, en donde sus actores forman parte de un ciclo que crea sociabilidad, proximidad, pertenencia y sinergias. Consumir principalmente el *chipá so'o* forma parte del ritual de la media mañana, conocido popularmente como el *tereré rupa*[54].

A la tardecita, después del horario laboral, el chipá también se hace presente como final de jornada. Asimismo, el chipá es comida festiva, presente en la fiesta típica de San Juan; muy vinculada a toda la religiosidad popular en el Paraguay, especialmente en el período de la Semana Santa, el Día de la Cruz, en los rezos finales de las novenas, inclusive hasta expresadas en los pesebres de Navidad.

En la fiesta pagana de San Juan, además del chipá, no pueden faltar los platos tradicionales como: el *Mbeyú* (tortilla de almidón, grasa de cerdo o manteca, queso, sal y leche), *Pastel Mandi'ó* (empanadas hechas con puré de mandioca, harina de maíz y relleno de carne), *Payaguá Mascada* (como una especie de pequeña hamburguesa frita hecha de mandioca y carne picada), *Chicharó Trenzado* (carne hecha en tiras trenzadas que se hierve y luego se fríe), *Chicharó Huití* (costillitas de cerdo con harina de maíz).

Así como la mandioca y el maíz en sus distintos formatos, no falta, en la gastronomía paraguaya, la carne, otro producto de mucho consumo, debido a la gran producción vacuna en el país. La carne forma parte del menú de la semana, ya sea a la parrilla, a la estaca, al horno, a la olla; y se hace infaltable en los almuerzos o cenas de los fines de semana, especialmente los domingos, en vísperas de los días feriados, cumpleaños, o ante cualquier motivo, el asado es protagonista de encuentro y sociabilidad. Al menú asadero, acompañan el chorizo, la mandioca, el *chipá guasu* y la sopa paraguaya. Se podría decir que existe todo un ritual en torno al asado, desde la compra de los ingredientes, los aperitivos, las bebidas, la carne hasta el proceso de cocción y consumo.

---

[54]El tereré es una bebida tradicional del Paraguay elaborada con yerba mate (Ilex paragariensis), yuyos o hierbas medicionales y agua. La expresión "tereré rupa" es una costumbre que tiene sus orígenes en el campo y las clases populares. Su enunciado remite a la noción que se tiene ante el trabajo pesado de la mañana, en donde el desayuno es digerido a la media mañana. En ese sentido se estila comer un aperitivo o una minuta antes de tomar el tereré, ya que el consumo de este último no es recomendable tomarlo con el estómago vacío. Por ello, hasta hoy día permanece la costumbre de ingerir ciertas comidas que sirven de colchón o base antes del consumo del tereré. El chipá y el *chipá so'o* son una de las opciones más elegidas, entre otras como la empanada de carne, la tortilla y la croqueta.

Hace pocos años atrás, se lanzó la campaña "*Chipa Titi*[55]" (*titi*, en guaraní, significa seno o mama), para prevenir el cáncer de mama. Para ello, se recurrió a la producción de chipás en formato de pecho, para concienciar a las mujeres a que, periódicamente se realicen los estudios correspondientes para prevenir el cáncer de mamas. Fue así que muchas chiperias se sumaron a la causa y produjeron este tipo de chipás en forma de titi, incluyendo espacios de sensibilización y capacitación a través de los medios de comunicación.

Como se puede observar, el chipá, como bien cultural posee una gran potencialidad, desde su consumo, su simbología, su ritualidad, hasta su posicionamiento en lo que se concibe como patrimonio material e inmaterial, en sus usos y formas.

Otros ejemplos se pueden citar en lo referente a los platos típicos y a sus diferentes tipos de representación en la sociedad y tradición paraguaya. No obstante, en la siguiente sección se subraya el valor del chipá en la religiosidad paraguaya, especialmente en el período de la Semana Santa.

1.4 El chipá como símbolo en la religiosidad paraguaya: tradición, memoria e identidad

La religiosidad popular paraguaya es resultado del proceso de evangelización que procede de los tiempos de la colonia, que produjo un sincretismo entre los elementos originales de la religión traída por los conquistadores europeos y los elementos y valores de los pueblos indígenas, los guaraníes. De esta forma los evangelizadores identificaron similitudes del universo guaraní con los principios y simbolismos cristianos, de los cuales se fueron adoptando, preservando de esta manera, un campo de expresión cultural muy arraigado en toda la sociedad paraguaya (MIRÓ, 2001).

Como ejemplo de ello, la figura del dios para los guaraníes, el *Tupá*, se asemeja al dios cristiano. La madre de este dios para los cristianos, la venerada Virgen de los católicos, para los guaraníes es *Tupasy* (madre de Tupá). La adhesión

[55]Más información en: http://www.prana.com.py/chipatiti.php.

de la lengua guaraní por los evangelizadores y su utilización en la enseñanza religiosa, favoreció la creación de expresiones propias. Fue así que surgieron por ejemplo los cánticos de estacioneros, correspondientes a una de las festividades religiosas más importantes de los paraguayos: la Semana Santa. (BOSIO, 2014; GONZÁLEZ, 2014; MIRÓ, 2001; BENITEZ, 2011).

Así pues, el pueblo paraguayo es profundamente religioso y creyente. Su fe y religiosidad están depositadas, dentro de la fe católica, en todos los momentos y acontecimientos de la vida así como manifestadas en lo espiritual, social, material, artístico, entre otras dimensiones. Esta fe es encontrada en las creencias, supersticiones, leyendas, cuentos, romances, cantos etc.

> Los rezos e invocaciones están en todo momento en labios de nuestra gente, es fervorosa, respeta todo lo concerniente al culto y nunca falta a las celebraciones religiosas dominicales, de fechas fijas o móviles del calendario católico, a las fiestas patronales, etc. (GONZÁLEZ, 2014, p. 143).

Es así que la religiosidad paraguaya es expresada a través de las denominadas fiestas patronales de las diferentes comunidades, en las cuales se venera al Santo Patrono del lugar con un diverso abanico de actividades tanto religiosas como paganas, en donde se revelan costumbres, ideas, ritos y todo lo representativo de una localidad, partiendo del principio que todo espacio o lugar posee una significación de existencia que lo hace singular, definidor de identidades, que construyen pertenencias por las prácticas ejercidas en el tiempo, que consolidan referencias para cada localidad. Estos festejos y vivencias tradicionales, son practicados y transmitidos de generación en generación, preservados en el tiempo en todas las ciudades y pueblos que recrean las costumbres y expresiones culturales de sus comunidades. Aparece, de esta forma, la noción de la tradición que, más que un concepto se convierte en una herramienta para entender los aspectos de transmisión, del valor cultural y del factor de continuidad, que permite entender la experiencia del pasado en el momento presente pero necesariamente buscando o proyectando el futuro (MAZZUCCHI; FERREIRA, 2010).

Dicho esto, el calendario paraguayo está cargado de festividades en las que se expresa la religiosidad popular con sus rituales y símbolos particulares. Entre ellas se puede mencionar: la Semana Santa, el Día de la Cruz (en guaraní, el *Kurusu Ára*), el 3 de mayo; el Día de San Juan, 23 de junio; la Navidad, el 25 de diciembre, el Día

de Todos los Santos, 1 de diciembre; el Día de San Baltasar, 6 de enero; el Día de San Blas, 3 de febrero; El Día de la Inmaculada Concepción de María “Virgen de Caacupé”, el Día de la Nuestra Señora de la Asunción, entre otros. (GONZÁLEZ, 2014).

Cabe destacar el carácter comunitario de estas festividades y la abundancia de comidas y bebidas, elementos bien marcados y representativos en las celebraciones. Esto refleja cómo, durante éstas formas de conmemoración, la comida adquiere características culturales diferenciadas, que se manifiestan desde su preparación hasta su consumo.

La presencia del chipá, en la religiosidad paraguaya cobra un fuerte protagonismo especialmente en el período de la Semana Santa y en el *Kurusu Ára*. En la Semana Santa, por ser un producto que puede ser consumido durante varios días sin deteriorarse, por ser un elemento aglutinador, de dádiva en las familias y comunidades y por contener una connotación de pan sagrado. Estas características claramente resultan del fuerte arraigo que los guaraníes tenían con relación a sus alimentos, en este caso, especialmente con el maíz, alimento sagrado (TEMPASS, 2005). En el Día de la Cruz, además de la devota veneración de la Cruz que se remonta a la época de la evangelización franciscana, se ejerce el acto de consagrar la espiritualidad, la relación entre la vida y la muerte. De ahí, la ofrenda del chipá a quienes participan de ese momento sagrado, precioso, colectivo de las familias, en donde el pueblo agrega sus propias formas de compartir su fe, con la ornamentación de chipás y otros elementos en la cruz. Es importante subrayar que estos eventos comprenden y se encuentran acompañados por la tradición oral, tradición que sobrepasa las meras manifestaciones orales y se inserta en la visión de mundo de los pueblos, que construyeron su pasado, su presente y también su porvenir (SEQUERA[56], 2009).

> [...] Cuando hablamos de tradición oral, hablamos de un arco, de una dimensión muy amplia [...] Son muestras que están también vinculadas, por ejemplo, al calendario agrícola, a la relación entre cultura y naturaleza, con el sostenimiento de una cultura necesaria al reconocimiento de la sociedad nacional en cuanto a su existencia. Es una manera de contribuir al

[56]Guillermo Sequera es antropólogo y etnomusicólogo paraguayo egresado de la Escuela de Estudios Superiores en Ciencias Sociales de Paris (EHESS). Su amplia experiencia y trayectoria resultó en un número diverso y significante de obras y publicaciones. Dentro de ellas, se destaca su libro” Sonidos de la Pasión” acompañado de 5 CD’s que contienen el registro de decenas de relatos y canciones provenientes de la tradición oral paraguaya, de comunidades indígenas y campesinas, entre 1970 y 1988.

> fortalecimiento, a la afirmación de la riqueza cultural del Paraguay. (SEQUERA[57], 2009, *información digital*).

La Semana Santa[58], una de las conmemoraciones religiosas más celebradas dentro del calendario tradicional católico, es vivenciada de diferentes formas en varios países de América, donde, además de las procesiones y celebraciones religiosas, la cocina cobra importante protagonismo.

En Paraguay, la Semana Santa está cargada de profunda significación religiosa. Desde el Miércoles Santo hasta el Domingo de Pascua o Resurrección, se paraliza la mayor parte de las actividades cotidianas, comerciales y educativas. La iglesia y las parroquias católicas se colman de fieles, especialmente en el interior del país, así como en Asunción y sus alrededores. Muchos aprovechan para viajar al interior del país para compartir con sus familias.

Es así que, "tres acciones marcan el ritual de la Semana Santa en el seno familiar y comunitario: la fabricación del chipá y otros alimentos, la construcción de los calvarios y los cantos conocidos como *ñembo´e purahéi*[59] recorriendo los calvarios o cruces solitarias" (MIRÓ, 2001, p.52).

Estas acciones se encuadrarían dentro de la concepción de acción ritual, propuesta como "a atividade orientada por normas, com caráter simbólico, que chama a atenção de seus participantes para objetos de pensamento e de sentimento que estes pensam ter um significado especial" (CONNERTON, 1993, p. 52).

Estos procesos litúrgicos forman parte del nacimiento de la religiosidad popular paraguaya, resultado de la evangelización de los pueblos guaraníes, realizada por los conquistadores españoles (jesuitas), hecho que introdujo varios principios y simbolismos cristianos, que fueron adaptados al universo simbólico guaraní, creando nuevas manifestaciones religiosas.

> La Semana Santa comienza con el Domingo de Ramos donde se bendice el pindó[60], el agua, la ruda, el romero y otras hierbas medicinales que son usadas durante el año para sanar o liberar de vibraciones negativas el ambiente o protegerse de las tormentas. Muchas mujeres llevaban una pequeña bolsa con almidón para ser bendecido y posteriormente era mezclado con el resto de los ingredientes del chipá (MIRÓ, 2001, p. 52).

---

[57] Información digital disponible en: <http://guillermosequera.blogspot.com/>. Acceso en: Julio, 2018.
[58] Conmemoración anual cristiana de la pasión, muerte y resurrección de Jesucristo.
[59] En guaraní significa las canciones y rezos que rememoran diversos episodios vinculados a la historia de Jesucristo, sobre todo los relacionados a su pasión, muerte y resurrección.
[60] El pindó es una palmera originaria de Sudamérica, de color verde intenso. Para el guaraní la palma y el pindó son parte de su universo simbólico y es utilizado por los sacerdotes católicos para dar solemnidad al Domingo de Ramos.

En este contexto, hay un aspecto de la Semana Santa paraguaya que se distingue de las celebraciones de otros países: la preparación y consumo del chipá.

Es interesante destacar que, para la fabricación del chipá no se usa ningún tipo de levadura, motivo por el cual, es posible guardarlo y consumirlo por varios días, a pesar del calor. Esta característica valió para que los jesuitas, en los albores de la catequización lo admitan para que los indígenas lo utilicen durante la Semana Santa y otras celebraciones religiosas como el Día de la Cruz.

Varios días antes de la Semana Santa, las familias paraguayas se movilizan para adquirir todos los ingredientes necesarios para preparar el chipá.

El miércoles santo, especialmente en muchas comunidades del interior del país, es el día de preparación del chipá que se elabora sobre hojas de banana y son cocinadas a leña en el *tatakua* (horno de barro o ladrillo). Esta actividad es de carácter colectiva, en donde participan todos los miembros de la familia, incluyendo niños en un ambiente agradable y festivo. Esta práctica colectiva y tradicional, en guaraní, es la denominada *chipa apo*[61] (Ver Figura 9). En este contexto, el chipá es símbolo de creatividad, solidaridad, y colectividad.

Figura 9 - Niños, jóvenes y adultos amasando el chipá
Fuente: Disponible en: <http://www.abc.com.py/edicion-impresa/locales/el-chipa-apo-y-el-tatakua-caldera-en-punta-karap-554413.html>. Acceso en: Marzo, 2018.

El jueves santo, se prepara lo que se conoce como *Karu Guasu*, un gran banquete, en donde la familia comparte un gran almuerzo que incluye pollo, carne vacuna o carne de cerdo al horno para celebrar la última cena. A la noche, se concurre a la iglesia para revivir la ceremonia del lavatorio de los pies. Allí también se

[61]Esta tradición se refleja en la canción "Chipa apo purahéi", disponible en: http://www.datamex.com.py/guarani/tembihai_aty/neepoty/chipa_apo_purahei.html, https://www.tembiuparaguay.com/blog/chipa-apo-guaranime/

puede ver y escuchar a los estacioneros[62] entonando sus cantos que recuerdan la pasión, muerte y resurrección de Jesucristo.

El viernes santo, según la tradición, es un día de abstinencia y ayuno, en la cual no se come carne roja. Es un día que se acostumbra a visitar a los difuntos en el cementerio. La gente concurre a la iglesia para participar del vía crucis, momento en que se revive la crucifixión de Jesucristo, y la recordación de las siete palabras.

La construcción de los calvarios sigue siendo una práctica dominante en algunas comunidades rurales del país, frente a las casas. Estos calvarios, ornamentados con velas cubren un santo o una cruz que permanecen acostados o en posición horizontal, para ser levantados el Domingo de Resurrección. El material más utilizado en el calvario consiste en la caña de azúcar, caña de castilla y laurel negro, ornamentado con flores silvestres blancas, amarillas azules o lilas (MIRÓ, 2001).

La Semana Santa culmina con el Domingo de Resurrección, conocido también, y más usualmente como Domingo de Pascua, en donde se conmemora la resurrección de Jesucristo. Es un día festivo para los fieles, en la cual se hace hábito aun, en zonas rurales, el pedido de la bendición. Este acto, generalmente conlleva la donación de chipás entre los familiares.

De nuevo, la participación de las mujeres y la fuerza que las mismas ejercen, en el marco de las conmemoraciones y fiestas patronales se hace presente. En la época de Semana Santa, las chiperas son las que más trabajo tienen, tanto ellas como las madres de familias, que preparan el amasado de chipá, para cocinarlos en familia, o las que producen para comercializarlos en panaderías, supermercados y chiperias.

El *Kurusu Ára*, es un evento tradicional que se celebra anualmente, en varios lugares del Paraguay, cada 3 de mayo. Consiste en una antigua tradición católica, pero también de arraigo indígena y guaraní, que surge con la imposición de los cultos y costumbres de los jesuitas y franciscanos en el país, en un ritual donde se ornamenta una cruz o cruces, lo que se denomina en guaraní, *Kurusu Jegua*, “con guirnaldas o coronas de flores, hojas de laurel y también con chipás que son obsequiadas a los que van a rezar ante las cruces” (GONZÁLEZ, 2014, p. 344) “En esta fecha se realiza el sincretismo en el que se rinde culto en la cruz cristiana a una

[62]Los estacioneros son un conjunto generalmente compuesto por hombres que recorren simbólicamente las 14 estaciones del vía crucis entonando cantos sacros.

deidad Guaranítica” (MIRO, 2001, p. 56). De esta forma, las familias recuerdan a sus fallecidos, convirtiéndose en una actividad muy emotiva y simbólica. Se hace tradicional, asimismo, la preparación de chipás y rosarios hechos de maní con caramelo para colgarlos en una especie de altar, formando de esa manera el *Kurusu Jegua.* (Ver Figura 10 y 11).

Figura 10- *Kurusu Ára*
Fuente: Disponible en: <https://visitparaguay.travel/v1/alternativa/101-kurusu-ara>. Acceso en: Junio, 2017.

Figura 11- Adorno de Chipá, caramelo y maní
Fuente: Disponible en: <https://visitparaguay.travel/v1/alternativa/101-kurusu-ara>. Acceso en: Junio, 2017.

Con esta descripción es posible constatar que el chipá, en su preparación, representación y consumo forma parte y se ubica en lo que el historiador británico

Eric Hobsbawm (2002) define como una tradición inventada:

> La «tradición inventada» implica un grupo de prácticas, normalmente gobernadas por reglas aceptadas abierta o tácitamente y de naturaleza simbólica o ritual, que buscan inculcar determinados valores o normas de comportamiento por medio de su repetición, lo cual implica automáticamente continuidad con el pasado. (HOBSBAWM, 2002, p.8).

El mismo presenta al concepto como algo inventado por el proceso de formación y de ritualidad. De esta forma,

> El término «tradición inventada» se usa en un sentido amplio, pero no impreciso. Incluye tanto las «tradiciones» realmente inventadas, construidas y formalmente instituidas, como aquellas que emergen de un modo difícil de investigar durante un periodo breve y mensurable, quizás durante unos pocos años, y se establecen con gran rapidez (HOBSBAWM, 2002, p.7).

En esa perspectiva, las fiestas y las conmemoraciones populares poseen prácticas del pasado que llegan al presente con sus diversos significados y referencias que se despliegan en procesos culturales con nuevas incorporaciones de valor simbólico que van re significando y construyendo identidades. La comida en este contexto, marca su presencia, siendo particular en las preferencias, gustos que se traducen en los saberes y distintos modos de hacer. Como afirma Henrique Carneiro (2005),

> A identidade religiosa é, muitas vezes, uma identidade alimentar. Ser judeu ou muçulmano, por exemplo, implica, entre outras regras, não comer carne de porco. Ser hinduista é ser vegetariano. O cristianismo ordena sua cerimônia mais sagrada e mais característica em torno da ingestão do pão e do vinho, como corpo e sangue divinos (CARNEIRO, 2005, p. 72).

Asimismo, podemos ubicar esta práctica en los términos de una memoria colectiva común que se construye en el seno de referencias o cuadros sociales y en la acción de un compartir memorial (metamemoria), caracterizada por la reivindicación colectiva de una memoria común que puede ser imaginaria (CANDAU, 2011).

El concepto de memoria colectiva, propuesto y utilizado por Maurice Halbwachs (1990), utiliza y define el término en base a la construcción social formada a partir de las relaciones establecidas entre los individuos y los grupos; o sea a través de la relación que tiene el individuo y el grupo en el cual se integra. Estos grupos son

los que Halbwachs llama de marcos o cuadros sociales, como el lenguaje, el tiempo y el espacio, 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– en donde los recuerdos van adquiriendo significado.

De esta forma, la memoria individual es un punto de vista de la memoria colectiva, o sea, viene a ser una creación social, en movimiento y en constante reconstrucción.

Joël Candau (2011), por su parte, define tres tipos de memoria: 1) Protomemoria o memoria de bajo nivel, una memoria procesual, repetitiva o de hábito, que es imperceptible, sin tomada de consciencia, 2) Memoria propiamente dicha o de alto nivel, considerada una memoria de evocación de recuerdos y 3) Metamemoria, la representación que cada individuo crea de su propia memoria.

Candau se distancia del concepto de memoria colectiva de Halbwachs y propone el concepto de metamemoria para entender cómo se da el proceso de una memoria de un individuo en un grupo, teniendo en cuenta que:

> a única faculdade de memoria realmente atestada é a memoria individual; assim um grupo não recorda de acordo com uma modalidade culturalmente determinada e socialmente organizada, apenas uma proporção maior ou menos de membros é capaz disso (CANDAU, 2011, p.24).

En ese sentido, el autor entiende al concepto de memoria colectiva como retóricas holistas, como narrativas o discursos totalizantes que configuran contextos estables, duraderos y homogéneos (CANDAU, 2011). Ante este panorama, Candau explica el concepto de metamemoria, considerando el fenómeno de la codificación de los recuerdos, que son influenciados por las formas sociales de la transmisión de las informaciones. Esta transmisión es lo que él denomina de socio - transmisores, que se pueden dar entre objetos tangibles e intangibles, entre al menos dos individuos.

Es importante destacar también que para el antropólogo francés los conceptos de memoria e identidad están directamente ligadas entre sí, en una relación dialéctica, donde ambas “se conjugam, se nutrem mutuamente, se apoiam uma na outra para produzir uma trajetória de vida, uma história, um mito, uma narrativa” (CANDAU, 2011, p. 16).

Una ceremonia o una conmemoración es un lugar donde se reivindican memorias de un pasado, pero también, ellas se crean y actualizan, por la relación

que existe entre lo social y la experiencia individual, que se vuelve fundamental para la construcción del recuerdo. Esto refiere a la relación que se tiene del pasado, presente y futuro. Visto así, lo colectivo se encuentra en un flujo de representaciones individuales-grupales y las posibilidades de combinación entre ellas.

¿Cómo se vinculan entonces estos conceptos en el contexto de una conmemoración que, además de poseer un conjunto de actos y rituales, que representan valores y elementos simbólicos, lleva a considerar la forma en que la memoria es reforzada a través de una comida, que posee un uso religioso y forma parte de un ritual, y que viene a plasmar una memoria pública que identifica y es reivindicada por todo un país?

Distinguiendo a la Semana Santa paraguaya, principalmente como la conmemoración que transporta al chipá como su aliado vital, ella se convierte en sinónimo de consumo y producción de chipá. El chipá se come y se comparte en familia, con amigos y se convierte en un elemento aglutinador, y referente de cohesión social, en otras palabras, en un objeto social que comunica, representa, da sentido y decodifica.

Es así que, la asociación que la Semana Santa tiene con el chipá en Paraguay se inscribe en referencias sociales y en la memoria colectiva de los grupos sociales, en este caso, especialmente en la memoria colectiva de la familia y en la memoria colectiva religiosa. Sin estas referencias, el chipá como tal, carecería de valor y de significación para los grupos, entendiendo que la identidad se forma y se construye entre el yo y la sociedad, en una concepción sociológica que se llena entre el espacio interior y exterior, entre el mundo personal del individuo y el mundo público (HALL, 2006).

Esta asociaciones son producto de una memoria fuerte (CANDAU, 2011) que ha sido social y culturalmente construida y conservada en el Paraguay, que refuerza una costumbre y se convierte en elemento propio del país. Si bien, el gusto y olor del chipá, individualmente, pueden derivar para distintas vivencias y experiencias, su consumo se ha instituido, principalmente en la Semana Santa, en una memoria pública o colectiva como una memoria fuerte, una “memória massiva, coerente, compacta e profunda, que se impõe a uma grande maioria dos membros de um grupo” (CANDAU, 2011, p. 44). Esta memoria organizadora, de transmisión fuerte, es capaz de estructurar un pequeño grupo y su propia identidad, tanto a nivel individual, familiar y social.

El chipá, en toda su dimensión, se convierte de esta manera, en una

> [...] tradição tradicionante, ou seja, modo de legitimação da tradição tradicional, referência legitimadora no presente. Na ausência dessa legitimação, a tradição não é mais do que uma forma vazia de todo conteúdo compartilhado pelo grupo" (CANDAU, 2011, p. 122).

Asimismo, la Semana Santa, así como el *Kurusu Ára* y otras de carácter religioso, cumplen la función de ritualidad, que representa una función simbólica de orden social y un desempeño (performance) en base a un guión particular, entendida como una práctica cultural que se da en distintos contextos y espacios (PERALTA, 2014). La capacidad que las performances poseen para transmitir una o varias representaciones sociales, se podrían interpretar por la cadena de conexiones que estas adquieren y generan, comunicando una serie de mensajes que se dan entre personas y objetos, lo que Candau llama de socio- transmisores.

En este contexto, el chipá está inmerso en esa ritualidad y sirve como codificador de un recuerdo, de una asociación que transporta una cierta memoria, de sentido colaborativo, de intercambio, de amistad, sagrado, que trasciende el campo individual y es sumergido al campo colectivo. El mismo se luce en escena como elemento trascendental de una performance, en la cual transmite una serie de significados, que ayuda a recordar el pasado de un individuo o un grupo. La práctica de preparar y consumir el chipá no pretende simplemente marcar un legado, sino que pretende formar parte, como "uma maneira de estar no mundo" (CANDAU, 2011, p. 118).

> A aquisição de uma identidade profissional ou, mais genericamente, de uma identidade vinculada a poderes e saberes não se reduz apenas a memorizar e dominar certas habilidades técnicas: ela se inscreve na maior parte dos casos, nos corpos mesmos dos indivíduos" (CANDAU, 2011, p. 119).

Así también, Connerton (1993) señala que:

> Se a memoria social existe, é provável que a encontremos nas cerimónias comemorativas. As cerimónias comemorativas mostram ser comemorativas (só) na medida em que são performativas. Mas a memória performativa encontra-se, de facto muito mais difundida do que as cerimónias comemorativas, que são – embora a performances lhes seja necessária- altamente representacionais. A memória performativa é corporal (CONNERTON, 1993, p.86).

De esta forma, la producción del chipá en el contexto de la Semana Santa en

Paraguay se convierte en una forma social de transmisión de una tradición, de una identidad, de un saber-hacer, que imprime características propias de una sociedad. Es así que la memoria de las conmemoraciones se armoniza con la memoria sensorial para experimentar y vivenciar memorias individuales, colectivas, así como, la posibilidad de abrir un espacio para el imaginario de un compartir metamemorial. Las familias o grupos que preparan el chipá se convierten en socio transmisores de un saber-hacer promoviendo conexiones entre memorias individuales y colectivas en una práctica tradicional que llega del pasado y permanece viva en el presente, con transformaciones e innovaciones que se pueden dar con el transcurso del tiempo.

El chipá, en este contexto, como otras comidas típicas, se sitúa además, en lugares de memoria (NORA, 2008) y se expresa como patrimonio cultural material y a su vez inmaterial, ubicándose en espacios donde se guardan recuerdos, historias, evocaciones, que se traducen en narrativas que sirven como herramientas para el gran desafío del estudio de las relaciones sociales.

Con este ejemplo, es posible utilizar el concepto de “reminding of”, o sea, una suerte de dispositivo que ayuda a recordar, y se distancia de las propias memorias evocadas por las personas (ANKERSMIT, 2002) para señalar, por ejemplo, que el chipá no recuerda algo por sí mismo, pero puede ayudarnos a recordar algo.

1.5 El chipá y su representación en la imagen de la mujer paraguaya

Hasta aquí se ha explorado brevemente los principios ancestrales, sociológicos, religiosos, simbólicos y nutricionales, del chipá y cómo, este bien cultural ejerce un trayecto y acarrea una dinámica social, viva entre objetos y sujetos. Por ello, en compatibilidad con el antropólogo indiano, Arjun Appadurai (2008), “temos de seguir as coisas em si mesmas, pois seus significados estão inscritos em suas formas, seus usos, suas trajetórias e os cálculos humanos que dão vida as coisas” (APPADURAI, 2008, p. 17).

De esta forma, el chipá, asociado a la imagen de la mujer paraguaya no comparece de manera imprevista y desapercibida. La misma aparece como resultado de un ciclo de vida social, en la cual, muchas mujeres emplean vida o agencia a los productos u objetos, en las cuales éstas se relacionan (en este caso, con el chipá). Es posible entonces, tomar el sentido de “cosa”, concepto presentado por el antropólogo inglés Tim Ingold (2012) donde su abordaje se presenta con el objeto de

entender y pensar la cultura material en formato de malla o especie de tramado, que se da a través de los flujos vitales, integrada a los ciclos y dinámicas de la vida y del medio. En otras palabras, y pluralizando a las mujeres, la imagen de las chiperas forma parte de este ciclo vital que abarca la dimensión cultural, por el "conjunto de processos mediante os quais representamos e instituímos imaginariamente o social, concebemos e administramos as relações com os outros, ou seja as diferenças" (CANCLINI, 2007, p. 57).

> La mujer, en ninguna comunidad, en ninguna sociedad, es solamente mujer; dicho más directamente, nunca es solo hembra; hasta cuando cumple la función biológica de ser madre, lo es ante todo como un ser social; a veces, según lo afirman ciertas culturas, como intermediario de una acción divina que a través de ella crea un nuevo cuerpo para una nueva alma (MELIÁ, 1988, p.80).

Lo asevera también el sociólogo paraguayo Roberto Céspedes (2015), al indicar la importancia de las imágenes en la conformación de los imaginarios sociales y nacionales, pues "a través de ellas se forma una estructura mental en las personas, individual y colectivamente" (CÉSPEDES, 2015, p. 149). Cabe comentar brevemente, como ejemplo, el análisis realizado por el autor sobre la imagen de mujeres presentes en monedas y billetes del Paraguay, desde la institución del guaraní[63] como moneda local en el año 1943, hasta el 2012, que aporta elementos significativos para interpretar también la imagen de la mujer chipera.

En el periodo investigado, solo se cuentan con dos imágenes de mujer, la primera, (de 1963) ilustrada como una mujer tradicional campesina embellecida, romántica con un cántaro, en el billete de Gs. 5 (que a partir del 2005 aparece en el billete de Gs. 20.000, aún vigente) (Ver Figuras 12 y 13), y la segunda, (de fines de 2009) con la imagen de dos mujeres maestras[64], en el billete de Gs. 2.000, actualmente vigente, en reconocimiento de la labor de éstas en el campo educativo del Paraguay.

---

[63]En plural, guaraníes, su símbolo de la divisa es Gs.

[64]Adela y Celsa Speratti, hermanas, maestras paraguayas figuras representativas en el proceso educativo del Paraguay. Más información en: http://www.portalguarani.com/672_mary_monte_de_lopez_moreira/14369_adela_y_celsa_speratti__pioneras_del_magisterio_nacional_2011_mary_monte_de_lopez_moreira_.html

Figura 12- Billete anverso, de Gs. 5.
Fuente: Disponible en:
<http://www.portalguarani.com/2099_roberto_cespedes/28234_imagenes_de_mujer_en_billetes_y_monedas_paraguayas__por_roberto_cespedes.html>. Acceso en: Junio, 2017.

Figura 13- Billete anverso, de Gs. 20.000.
Fuente: Disponible en:<http://www.portalguarani.com/2099_roberto_cespedes/28234_imagenes_de_mujer_en_billetes_y_monedas_paraguayas__por_roberto_cespedes.html>. Acceso en: Junio, 2017.

Según el análisis de Céspedes:

> La mujer campesina con cántaro remite al ámbito doméstico propio de una economía rural agraria o agropecuaria y de pobreza o, por lo menos, de escasez. Se mantiene dentro de los parámetros tradicionales de la división del trabajo por género en donde la reproducción biológica y cultural de la unidad doméstica recae en la mujer. La imagen que representa a las maestras Speratti implica un cambio innegable pero también una continuidad en el imaginario y en el sustrato ideológico. La incorporación masiva de la mujer a la docencia (pública inicialmente y luego también privada) en la primera mitad del siglo pasado y en la actualidad constituyó una salida del exclusivo-restringido mundo doméstico. Sin embargo, el trabajo que ellas representan también se inserta, con el correr del tiempo, en la división por género de las profesiones y detrás de ella se encuentra ese imaginario de la madre-maestra o madre enfermera; esto es, proyecciones de las tareas

> domésticas en el ámbito público (CÉSPEDES, 2015, p. 157).

Esta descripción, de alguna manera, refleja el lugar o los lugares que las mujeres han adquirido

> [...] en la tradición, en el sentimiento común de la población y en los sensibleros lugares comunes de los discursos y monumentos oficiales a partir de la centralidad del rol doméstico y reproductivo y de una serie de hechos e interpretaciones sobre hitos importantes de nuestra historia. (SOTO, 2009, p. 1).

Así pues, la visión de la mujer paraguaya ocupa posiciones que devienen de las marcas culturales de su historia. En muchos periodos de ella, inclusive en la actualidad, permanecen aún, rasgos, donde se realza principalmente la mirada romántica, tradicional y patriótica[65].

En la época de la conquista, "ellas aseguraban la base de la subsistencia, tanto de la población indígena como de la española" (POTHAST, 2011, p. 355). Asimismo, su rol clave en el proceso de mestizaje, de la unión de la mujer guaraní con el hombre español, que, inicialmente implicó relaciones de reciprocidad (también conocida como fase del "cuñadazgo"), pero que más tarde resultó en una "indiscriminada saca de mujeres o rancheadas por parte de los conquistadores" (SOTO, 2009, p. 2). Este escenario, de dominación política y explotación económica, sostuvo contextos de abuso y opresión. Dicho de otra manera, "la mujer guaraní se volvía criada, brazo agrícola y procreadora" (SUSNIK, 1965, p. 10). En esta perspectiva, de sometimiento de la mujer, se fue construyendo el concepto de mujer como pieza de trabajo o "ser-para-el-trabajo" (MELIÁ, 1988), plasmando la expresión, en guaraní, que hasta hoy día se encuentra presente, y en la que muchos hombres paraguayos se refieren a sus esposas como *che serviha* (mujer que sirve o la que me sirve).

Durante la independencia y la constitución de la República, las mujeres asumieron un papel decisivo en la conservación de la nación, especialmente en el rol que desempeñaron en las guerras contra la Triple Alianza y la Guerra del Chaco. Aunque no adquirieron "derechos políticos formales, sus manifestaciones políticas durante la Guerra de la Triple Alianza marcaron un impacto simbólico importante" (POTTHAST, 2011, p. 359). Después de la catastrófica Guerra de 1864-1870, fueron

---

[65]La historiadora paraguaya Ana Barreto presenta, trata y discute el rol que tuvieron las mujeres paraguayas a lo largo de la historia.

las mujeres, las protagonistas en asumir la tarea de la reconstrucción social y económica del país. En esta fase también se construyeron expresiones que fueron atribuyéndose a las mujeres, y que, se encuentran todavía presentes en la memoria colectiva de la sociedad paraguaya, enalteciendo el valor heroico de las mujeres en el discurso nacional como las "residentas", las "reconstructoras", la "*kuña guapa*" (mujer trabajadora), la *kuña valé* (mujer capaz). No obstante, otras como las "destinadas", o víctimas caídas en desgracia y enviadas a campos de concentración (POTTHAST, 2011) fueron silenciadas o muy poco pronunciadas.

Si bien ha habido avances en las conquistas y posiciones de las mujeres en distintos sectores, inclusive en el político, su imagen y papel permanece en el paisaje de los valores tradicionales, en un pensamiento patriarcal y desigual. La visión, no muy antigua, de la mujer paraguaya, continúa siendo identificada con la patria, por intermedio de la familia, en su rol natural y fundamental de madre, esposa y ama de casa. De a poco esa visión fue adquiriendo otra perspectiva, que permitió visibilizar a mujeres que aún no han podido contar su propia historia basada principalmente en la constitución de su identidad como sujeto mujer.

Ante todo esto, en la sociedad de consumo en la cual se vive, es indiscutible percibir cómo la imagen prevalece cada vez más por encima de la palabra, a través de los sistemas de mensajes y símbolos que los medios de comunicación crean o estructuran como predominantes de la realidad social de las sociedades. Por consiguiente, los trabajos de investigación que tratan sobre los símbolos, imágenes, imaginarios, entre otros códigos, relacionan las diversas teorías sociales y filosóficas para ejercer una reflexión sobre éstos, que ciertamente auxilian la comprensión y visión de mundo de los objetos, sujetos y realidades.

La imagen de la mujer chipera contiene características citadas anteriormente, y en la medida que se incorporan o se abandonan ciertos elementos, se construyen o se refuerzan ciertos tipos de interpretaciones y representaciones, teniendo en cuenta que la imagen no constituye solo el aspecto visual, sino que hace parte de las dinámicas sociales inscritas en un contexto social y posibilita la construcción de modos de ser y de representarse. El propósito aquí no es la de analizar su imagen en profundidad, que podría ser interesante para un estudio posterior sobre el tema, pero sí afirmar que ella existe, y que forma parte de los personajes[66] populares del

[66]En la historia paraguaya existieron otras figuras populares como las naranjeras, las lavanderas, las aguateras, entre otras.

denominado folklore paraguayo. La misma es utilizada para reforzar una de las tradicionales identidades de la mujer paraguaya.

La indumentaria de la chipera contiene componentes ligados al oficio de la mujer chipera como tal. El delantal blanco con bolsillos para guardar las ganancias del día a día, las camisas, camisetas y en ocasiones especiales, el traje típico femenino[67], las polleras, los zapatos deportivos y medias finas, el gorro blanco o kepy para atar el cabello y la cesta o *ajaka* con los chipás. No es posible homogeneizar esta vestimenta, ya que existen contextos y condiciones diferentes hoy en día. No se encontraron fuentes que justifiquen, en el caso de las mujeres del interior especialmente, la notoria exposición de sus piernas, por el uso de cortas minifaldas como parte del uniforme cotidiano. Una de las hipótesis de este tipo de vestimenta puede aludir a los cambios del vestir tradicional paraguayo a lo largo del tiempo, en la necesidad de exponer el cuerpo femenino para auxiliar la venta del producto, específicamente en las carreteras (Ver Figura 14 y 15), resultado de las transformaciones que se fueron dando con las incorporaciones y reglas del mercado. Otra, puede referir a cómo el cuerpo femenino es construido y moldeado, a través de la mirada publicitaria, mayormente masculina, que utiliza a la mujer como principal receptor de mensajes, proyectándola como principal instrumento de persuasión, como objeto sexual y decorativo. Además de las publicidades, existen otros dispositivos que apuntan a este tipo de consumo irreflexivo, como las telenovelas, los programas de entretenimiento y espectáculos, canciones, etc.

[67]El traje típico paraguayo femenino consta del *Typói*, blusa blanca hecha de *Ao po'i*, que significa tela fina o prenda delicada bordada con mangas de encaje ju (un tipo de encaje), falda ancha y larga hasta el tobillo con volados y adornos de encajes. Acompañan los adornos en la cabeza con claveles, jazmines y otros tipos de flores, una variedad de accesorios, rosarios, anillos, aros, *kygua vera* (peineta) y collares.

Figura 14- Chiperas de la década de 1970
Fuente: Disponible en:
<https://www.facebook.com/AsociacionCulturalJukyty/posts/622307418225996?comment_tracking=%7B%22tn%22%3A%22O%22%7D>. Acceso en: Octubre, 2018.

Figura 15- Chipera de Caacupé vendiendo chipá.
Fuente: Foto de la autora, 2017.

Las canciones folklóricas populares, a su vez, como la "Chipera Barrereña[68]" y "Chiperita[69]", proporcionan trechos que sirven para distintas interpretaciones:

[68]Letra de Ernesto Báez y Música de Florentín Giménez Fuente: Disponible en:<http://www.portalguarani.com/325_ernesto_baez/17278_la_chipera_barrerena__ernesto_baez.html>. Acceso en: Junio, 2018.

[...] La Chipera Barrereña
va ofreciendo su manjar
con su encanto de morena
que es capaz de enamorar

Todo en ella es gracia pura
su sonrisa angelical
luz de sol es tu ternura
en su rostro virginal.

[...] Chipa fresca yo le traigo, no me quiere usted comprar
Bien caliente y tostadita no se vaya a usted quemar
Si una moza me lo compra un cariño ella tendrá
Y si un mozo me lo compra en su moza pensará.

Chiperita encantadora no me vendes un chipa
el chipa que se cocina con el fuego de tu andar
el chipa de tu sonrisa que en un beso me darás
en el horno de tu boca yo lo veo cocinar
el chipa no tiene precio no se vende ni se da
para el mozo que me quiera yo le tengo que guardar.

Los relatos de los cronistas que pasaron por Paraguay, han registrado visual y narrativamente el vestir paraguayo. No obstante, las chiperas como figuras iconográficas no fueron de interés para ellos, ya las naranjeras y aguateras, sí (RIVAROLA, 2012). Ahora bien, teniendo en cuenta que muchas de las mujeres populares portaban sobre sus cabezas canastas con sus productos, se podría inducir la presencia y configuración de la chipera en ese modelo visual, que fue transformándose en el tiempo (Ver Figura 16 y 17).

[69]Letra de Juan Manuel Frutos Pane y Música de Juan Carlos Moreno González Fuente: Disponible en:<http://www.portalguarani.com/420_juan_manuel_frutos_pane/17496_chiperita__juan_manuel_frutopane.html>. Acceso en: Agosto, 2018.

Figura 16- Aguateras
Fuente: Acervo particular de Milda Rivarola.

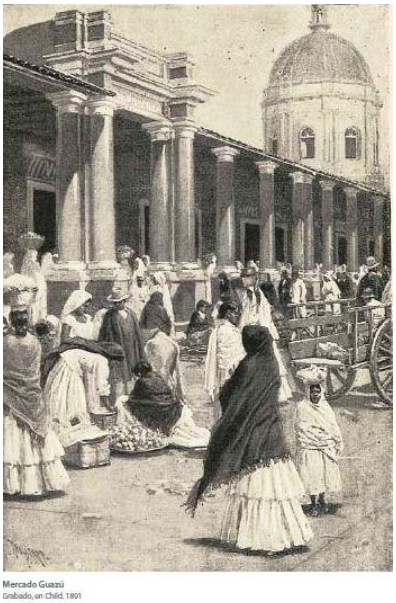

Figura 17- Mercaderas en el Mercado Guazú
Fuente: Acervo particular de Milda Rivarola.

El popular Mercado-Guazú, instalado desde 1768, era el espacio central del plano urbano de la ciudad de Asunción, donde, según la visión europea de los viajeros del siglo XIX, se visualizaba toda la actividad cotidiana comercial, con la presencia de ciento de mujeres, vestidas de blanco, llevando sobre sus cabezas botellas de miel, bebidas alcohólicas, dulces, maíz, entre otros alimentos. (RIVAROLA, 1994).

> Decenas de mujeres venían también por las noches; montando burros con las árganas cargadas de chipa, gallinas, huevos, mandioca y cualquier otra cosa que pudieran vender en la capital. Una vez descargados los animales, cada mujer ocupaba su lugar en la plaza colocando frente suyo las mercaderías, estas mujeres se preciaban generalmente de su atuendo pulcro y elegante. Las vestimentas sucias, con las que debieron haber caminado en la noche anterior unas 20 millas trayendo sus escasos productos al mercado, eran cambiadas por otras, blancas y limpias (RIVAROLA, 1994, p. 135).

Según los relatos de las mujeres entrevistadas, ellas se someten a las reglas de las fábricas o empresas en las cuales se encuentran trabajando, con el uniforme que les toca vestir. El uso de las medias finas sirve para proteger sus piernas, para las que deben subir y bajar de los ómnibus para vender los chipás. Esto también se aplica al uso de los zapatos deportivos o championes. En los días de mucho frío, algunas de ellas utilizan calzas por debajo de las minifaldas. Hay mujeres que se visten con pantalón, que no siguen un criterio o padrón, en algunos casos, mantienen solamente el uso del delantal y a veces utilizan los gorros en los días más calurosos.

> Cada chiperia tiene su color para el uniforme, acá por ejemplo, los camioneros nos identifican con el color rosado, de la chiperia Santo Domingo, yo creo que por eso es eso de los uniformes, por el color y para no ser todos iguales (Evelyyn Iglesias Maidana, 2018).

Así, se observa que los retratos establecidos envuelven tiempo, un tiempo que no depende solamente del sujeto que observa la imagen, sino de la sincronía que se establece entre la imagen y el tiempo propio de la persona.

Algunos arquetipos de mujeres chiperas, unas más que otras indudablemente proveen rasgos, aspectos y condiciones que se encuentran en la tradición, en el imaginario, en la identidad y memoria colectiva del pueblo paraguayo. Si bien, para la configuración de estas imágenes, es necesario retirar elementos de la realidad, al mismo tiempo, las mismas, son estereotipadas, conteniendo brechas y vacíos que permiten la permanencia de un discurso idealizado y romántico en contraste con la realidad de la gran mayoría de mujeres, que sobrellevan una vida tensa y sacrificada, en el transitar de una vida tradicional, moderna y contemporánea.

Por ejemplo, la figura 18 presenta a una chipera retratada en una camiseta, en el atuendo típico tradicional paraguayo. La figura 19 retrata a una chipera de espaldas con un bebé en brazo. La figura 20, a una chipera en su oficio de vendedora en un ómnibus y la última, en una recreación de la chipera originaria de la ciudad de Eusebio Ayala (Barrero Grande). Todas ellas pueden contener

significaciones distintas, pero lo cierto es que, en el afán de idealizar y romantizar la imagen de la mujer llevando un cesto de chipás pesado por encima de ella, se disfraza, se silencia y se oculta una vida dura y difícil, que generalmente no es contada ni valorizada. En concordancia con las palabras de la historiadora francesa Michelle Perrot (2005), las mujeres,

> [...] são mais imaginadas do que escritas ou contadas, e fazer a sua historia é, antes de tudo, inevitavelmente chocar-se contra este bloco de representações que as sobre e que é preciso necessariamente analisar, sem saber como elas mesmas as viam e as viviam (PERROT, 2005, p. 11).

Figura 18 – Chipera paraguaya.
Autor: Raquel Ruíz.

Fuente: Disponible en:<www.artemera.com>. Acceso en: Agosto, 2018.

Figura 19 – Chipera con bebé en brazo.
Autor: Marisol Fernández Recalde.
Fuente: Disponible en:<https://marisolarteydiseno.wordpress.com/2014/11/10/chipera-de-espaldas/>. Acceso en: Octubre, 2018.

Figura 20 – Chipera en el ómnibus.
Autor: Mathias Euverte
Fuente:Disponible en: <https://www.artelista.com/obra/8444157255079529-chipera.html>. Acceso en: Octubre, 2018.

Figura 21 – Chipera Barrereña.
Autor: Ann Lee

Fuente: Disponible en: <http://chill-art.blogspot.com/2011/05/ilustratena-muestra-colectiva-de.html>. Acceso en: Agosto, 2018.

Como se puede constatar, hay una nítida exposición de los cuerpos de las chiperas, una especie de sensualización, o una posible interpretación que viaja hacia el campo de la seducción.

Al consultarles a las chiperas sobre si sabían que existía un día en el que se conmemora el “Día Nacional del Chipá”, todas respondieron vagamente que creían que sí, pero que no registraban exactamente la fecha ni el día de la conmemoración, aludiendo que, para ellas, era un día más de venta, por lo tanto, que no les afectaba ni les beneficiaba el hecho.

> Creo que hace poco nomas se festeja el día de la chipa, hace 2 o 3 años, nose muy bien. Pero ese día es de la chipa, no de la chipera, a mí no me convence mucho eso (Maria Herodita Dure, 2018).

> Escuché algo del día de la chipa, no sé si es en marzo o abril, pero acá no se hace nada por eso, un día normal nomás es. (Nilda Galeano, 2018).

La imagen de la mujer chipera forma parte del imaginario colectivo de la sociedad paraguaya. La misma es utilizada para el fomento de la cultura paraguaya, como ícono tradicional y popular. Otros retratos ciertamente deben germinar, a partir de las diferentes miradas y proyecciones que se convienen realizar en estos tiempos actuales o contemporáneos.

2 SOBRE EL PATRIMONIO Y SUS PROCESOS DE LEGITIMACIÓN

2.1 Breve contexto sobre las políticas culturales y el patrimonio cultural en el Paraguay

Así como la memoria es una facultad individual, pero también se inserta en un marco colectivo común, o en una memoria compartida, la noción de patrimonio, puede ser pensada, de manera individual, desde los bienes que nos son transmitidos o que los individuos transfieren a sus herederos, tanto de bienes materiales o inmateriales, y desde un patrimonio colectivo, que es determinado por otras personas y que, para unos puede constituir un patrimonio más cercano y para otros más distantes, entendiendo a las colectividades como grupos diversos, en constante mutación, con intereses distintos, particulares y hasta en conflicto (FUNARI, 2006).

En este sentido, el concepto de patrimonio, desde sus orígenes, posee una trayectoria que se inicia desde las posesiones privadas, para luego preocuparse en posicionarse y valorizarse en el ámbito público, con el surgimiento de los estados nacionales (FUNARI, 2006).

> O estado nacional surgiu, portanto, a partir da invenção de um conjunto de cidadãos que deveriam compartilhar uma língua e uma cultura, uma origem e um território. Para isso, foram necessárias politicas educacionais que difundissem, já entre as crianças, a ideia de pertencimento a uma nação (FUNARI, 2006, p. 16).

Así, primeramente en los países europeos, y posterior, en los países de América Latina, se crearon instituciones, legislaciones, servicios de protección al patrimonio y políticas de preservación del patrimonio cultural, a partir de la concepción de patrimonio nacional, de unidad nacional, en posesión de una cultura, un origen, un territorio, una lengua, una identidad.

En el Paraguay, el proceso de institucionalidad cultural y patrimonial es relativamente reciente, y cobra una visibilidad mayor, especialmente, a partir del momento en que la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) reconoce e impulsa varias campañas internacionales para salvaguardar el patrimonio cultural de los países.

El órgano rector de las políticas culturales del Paraguay es la Secretaría Nacional de Cultura[70] (SNC), institución dependiente de la Presidencia de la República del Paraguay, creada a través de la promulgación de la Ley Nº 3051/2006 “Nacional de Cultura”. Dicha Ley constituye el principal documento que delinea y contiene los principios que rigen la acción de la SNC, por medio de acciones y programas dirigidos al desarrollo de políticas culturales y del quehacer cultural del país, en el marco de la defensa de los derechos culturales.

Anterior a la conformación de la SNC, fue el Ministerio de Educación y Cultura[71] (MEC), a través de sus dependencias[72] , la encargada de los asuntos en materia cultural. Con la Ley “Nacional de Cultura”, la SNC cobra autonomía con respecto al MEC. Tanto el Viceministerio de Cultura como la SNC, elaboraron Planes Nacionales de Cultura (PNC), como parte de sus procesos para la planificación y gestión cultural del país.

La Ley propone una concepción amplia y, a la vez, restringida de cultura, con el propósito de “consagrar los derechos culturales y, por otro, diseñar políticas culturales participativas” (SNC, 2009, p. 80).

> Concepto amplio de cultura: se refiere a la dimensión particular mediante la cual una nación o región afirma sus horizontes de sentido y marca sus particularidades simbólicas (lenguaje, religión, arte, ciencia, pensamiento, etc.);
> Concepto restringido de cultura: en cuanto suponen intervenciones del Estado orientadas a la consolidación de la esfera pública, las políticas culturales no pueden afectar el contenido de los derechos constitucionales (creencias, sensibilidades, etc.); requieren, por lo tanto, un concepto demarcado por factores societales y organizacionales (SNC, 2009, p. 80).

El estado paraguayo ha ejercido una visión de cultura históricamente asociada a las artes, a las bellas artes en particular, al folklore (en su visión nacional y militar) “y a una concepción restringida del patrimonio, transmitidas a través de la educación formal y no formal y a través de los medios de comunicación” (VELÁZQUEZ, 2017a, p. 265).

En este contexto, se visualiza una reciente institucionalidad cultural paraguaya, que, desde la instancia ejecutiva, asumió, y sigue asumiendo, la gran tarea de instaurar la dimensión y la transversalidad cultural en sus procesos y prácticas. Por tanto, es importante entender cómo la noción, especialmente de

[70] www.cultura.gov.py
[71] www.mec.gov.py. Actualmente denominada Ministerio de Educación y Ciencias.
[72] Inicialmente como Subsecretaria de Estado de Cultura y posterior como Viceministerio de Cultura.

cultura, entre otras como patrimonio, diversidad, etc., y las políticas culturales fueron transformándose desde la esfera estatal, en lo que respecta a su marco legal, en los diferentes periodos de la formación de la sociedad paraguaya: desde el periodo colonial, pasando por la independencia y construcción nacional (1814-1870), el periodo liberal (1870-1936), la dictadura y transición democrática (1936-1989) (ZAMORANO, 2010). Así pues, se puede comparar, por ejemplo, la Constitución de 1940 y 1970 con la actual de 1992, distinguiendo que, en las dos primeras, los temas de cultura, patrimonio, diversidad lingüística, diversidad étnica, derechos de autor, entre otros conceptos, eran poco mencionados o no eran citados, siendo que la de 1992, cobró un avance cualitativo y cuantitativo principalmente en la consagración de importantes derechos culturales como el multiculturalismo (art. 140), mujeres e indígenas (art. 65), identidad étnica (art. 63), derechos de autor (art. 110) y la oficialización de la lengua guaraní, así como otras lenguas indígenas, atribuyendo el status de patrimonio cultural de la nación.

> A partir del año 2006, con la promulgación de la Ley Nacional de Cultura y la consecuente creación de la Secretaría Nacional de Cultura, dependiente de la Presidencia de la República, Paraguay inició un nuevo ciclo en relación al campo público de lo cultural. Varios avances se han protagonizado desde entonces, enlazando al país con un proceso regional e internacional, que reivindica la importancia de los asuntos simbólicos e intangibles en la sustentabilidad del desarrollo, y que re-conceptualiza una noción que históricamente fue reducida al folklore, las artes (bellas artes, en particular) y el patrimonio histórico. Sin embargo, estos avances aún no han logrado superar la condición marginalizada del campo cultural en el marco de la agenda pública del país. Impiden su abordaje estratégico, la prevalencia de una concepción restrictiva, los desajustes institucionales en el Estado, la fragmentación de la sociedad civil y las debilidades de la esfera regional e internacional. (VELÁZQUEZ, 2017b, p. 36).

Igualmente, la Ley establece el Consejo Nacional de Cultura (CONCULTURA), una instancia integrada por representantes de instituciones públicas y de la organización civil, que posee un carácter consultivo que dirige su estrategia hacia la democratización participativa de la cultura.

Desde su creación, la SNC se encontró en condiciones muy precarias, motivo que obligó a organizar la institución en materia de recursos materiales, técnicos y humanos, en la construcción institucional de una agenda pública a través de programas y acciones en diálogo con espacios interinstitucionales. En el 2011, fue protagonista de preparar la conmemoración del Bicentenario de la República[73]

[73]1811-2011. 200 años de la independencia de España y de existencia de la República.

coordinando y articulando esfuerzos en el marco de la Comisión Nacional del Bicentenario, figura creada para el efecto, responsable de preparar, coordinar e implementar una programación de eventos y proyectos en todo el país y en el extranjero. Esto permitió la financiación de una extensa agenda con diversas iniciativas promovidas por organizaciones y sectores de la sociedad civil, convirtiéndose en un gran *Vy'a Guasu* (gran fiesta) promocionando la participación ciudadana en todo el territorio paraguayo, en el marco de la diversidad y riqueza del patrimonio cultural del país y, encauzado hacia el enfoque de los derechos, la soberanía e integración regional. Así, la conmemoración del Bicentenario se convirtió en un hito en la memoria colectiva del Paraguay, que entretejió transformaciones en distintas perspectivas, pero muy mayormente en la dimensión social y cultural. El espacio público fue escenario de reflexiones y debates que despertaron una apropiación de la ciudadanía paraguaya y los festejos constituyeron un nuevo guión en material cultural, en contraste con el desarrollado por el modelo autoritario ejercido en el periodo dictatorial (VELÁZQUEZ, 2011).

La ejecución del Proyecto Fondos de Cultura[74], la implementación de la marca[75] cultura, la inserción del Paraguay en la política cultural regional, y en programas del espacio iberoamericano, la promulgación de la Ley de Fomento al Audiovisual, la reciente actualización de la Ley de Protección del Patrimonio Cultural y el inicio de la construcción del Memorial 1A -Ycuá Bolaños[76], entre otras acciones, fueron importantes logros en el quehacer institucional y político ejercidos desde la SNC.

No obstante, aún se observa una dispersión institucional en cuanto al número de instituciones que ejercen funciones o acciones directas o indirectamente

---

[74]El Proyecto Fondos de Cultura, creado en el 2010, en el marco de las celebraciones del Bicentenario de la Independencia constituyó un mecanismo de incentivo que otorgó ayuda económica y técnica para el desarrollo de los procesos culturales del país. El proyecto fue diseñado para favorecer la participación de creadores, agentes y productores culturales y fortalecer el posicionamiento de la dimensión cultural en los procesos de inserción e integración nacional e internacional a través de una convocatoria pública abierta a iniciativas ciudadanas provenientes de todo el territorio nacional. Si bien el proyecto y sus convocatorias tuvieron cierta continuidad en los siguientes años, no se consolidó como un mecanismo de política pública cultural.

[75]En el 2015 se lanzó la marca cultura junto con la marca país como un dispositivo estratégico que contribuyó a posicionar la dimensión cultural en el desarrollo y en la comunicación de la política cultural.

[76] Más información en: http://www.cultura.gov.py/apartados_especiales/ycuabolanos/, https://www.memorial1-a.com/

relacionadas al campo cultural, como El Centro Cultural de la República El Cabildo[77] (dependiente del Congreso Nacional), la Secretaría Nacional de Turismo (SENATUR), el Instituto Paraguayo de Artesanía (IPA), el Fondo Nacional de la Cultura y las Artes[78] (FONDEC), entre otras, que dificultan el rol del Estado en la materia.

> La dispersión institucional que caracteriza al Estado paraguayo en cuanto a sus órganos de cultura, matiza el problema de que "la cultura no tiene presupuesto estatal suficiente". Es decir, no se trata solo de aumentar la inversión en cultura (medida necesaria pero no suficiente), bajo el principio de la progresividad, sino de repensar el modo de organización, articulación y gestión de las diferentes instituciones públicas. Es decir, de no impulsarse una efectiva articulación entre los órganos y entidades que tienen competencias en el campo cultural, el aumento de la inversión pública hasta podría profundizar la ineficiencia (VELÁZQUEZ, 2017a, p. 266).

Con relación al campo patrimonial en general, si bien ha recibido especial atención desde el 2011, con la conmemoración del Bicentenario, particularmente en la puesta en valor de los principales museos nacionales, y otras infraestructuras, su inversión es aún incipiente, entendiendo que el mismo va más allá de un conjunto de activos de cierto valor económico, pero también de una cultura viva, oral, de carácter público y social.

Sin embargo, un avance importante es la reciente promulgación de la Ley 5621/16 "De Protección del Patrimonio Cultural", normativa que actualiza y amplía la Ley Nº 946 del año 1982, la cual estuvo vigente por más de 30 años, orientada únicamente a la protección, recuperación y restauración de bienes culturales. La nueva ley, que actualmente se encuentra en los inicios de su reglamentación, se destaca, principalmente por la introducción de sanciones penales que atenten contra los bienes culturales del país, además de ampliar el objeto de la misma, atribuyendo la protección, la salvaguarda, la preservación, el rescate, restauración y el registro de los bienes culturales de todo el país y la ampliación de la definición del concepto de patrimonio, que no solamente circunscribe a los bienes materiales, sino también a los inmateriales o intangibles.

---

[77]El presupuesto del Centro Cultural El Cabildo proviene del Poder Legislativo. Esta entidad funciona como una institucionalidad paralela a la SNC, ejerciendo tareas propias del Poder Ejecutivo.

[78]http://www.fondec.gov.py/. El FONDEC es una entidad autónoma creada bajo la Ley Nº 1.299/1998. Es el único canal orgánicamente instituido para que el Estado subvencione proyectos culturales de la sociedad civil, siendo un instrumento de aplicación de políticas públicas en el ámbito de la cultura.

A pesar de este importante avance, tanto a nivel conceptual como a nivel de la aplicación de las sanciones, los casos de abandono y derrumbe del patrimonio material, siguen siendo constantes, especialmente en la capital del país, por la falta de reglamentación de esta disposición, y a su vez, conjuntamente por la falta de información e interés de las autoridades nacionales y municipales.

Entre las principales convenciones[79] de la UNESCO, suscritas por el estado paraguayo, que se vinculan al campo del patrimonio, se encuentran: la Convención para la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural (1972) ratificada en 1988, la Convención sobre la Protección del Patrimonio Cultural Subacuático (2001) ratificada en 2006, la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003) ratificada en 2006 y la Convención sobre la Protección y la Promoción de la Diversidad de las Expresiones Culturales (2005) ratificada en 2007.

La única inscripción de Paraguay en la lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO refiere a las Misiones Jesuíticas Guaraníes de Santísima Trinidad y de Jesús de Tavarangué, inscripta en el año 1993. Hay una lista indicativa que incluye otras propuestas como el pantanal paraguayo, el complejo ferroviario y villa inglesa de Sapucai[80], entre otras propuestas.

Con relación al Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI), el país, actualmente no cuenta con ninguna inscripción. En el mes de enero del 2018 se creó el Comité[81] Nacional de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial del Paraguay que tiene como finalidad el desarrollo de una agenda estratégica nacional para la salvaguardia del patrimonio cultural de las comunidades, grupos e individuos del país, así como la realización de una campaña de sensibilización para el reconocimiento de la importancia del patrimonio cultural inmaterial paraguayo. La creación de este Comité responde a los compromisos internacionales asumidos por Paraguay al ratificar la convención del 2003 y constituye un paso adelante en las políticas culturales del país en lo que respecta al patrimonio intangible. Previa creación del Comité Nacional de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, el país contempla, como mencionado

[79]Más información sobre las convenciones en: http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=12025&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=-471.html

[80]Sapucai es uno de los distritos del Departamento de Paraguarí, que se encuentra, aproximadamente a 92 km de la ciudad de Asunción. En ella se sitúa un destino turístico en el marco de un complejo ferroviario con viejas locomotoras y antiguas máquinas.

[81]Integra esta instancia el Ministro-secretario ejecutivo de la SNC, representantes del Ministerio de Relaciones Exteriores (MRE), Ministerio de Educación y Ciencias (MEC), Secretaria de Información y Comunicación (SICOM), Secretaria de Políticas Lingüísticas (SPL), Dirección Nacional de Propiedad Intelectual (DINAPI) y el Instituto Paraguayo de Artesanía (IPA).

anteriormente, la salvaguardia del PCI en la Ley Nacional de Cultura (N° 3051/2006) y en la Ley de Protección al Patrimonio Cultural (N° 5621/2016).

> Para salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial es preciso identificar y registrar o inventariar las expresiones y manifestaciones susceptibles de ser consideradas patrimonio cultural inmaterial. Las comunidades deben participar en la identificación y definición del patrimonio cultural inmaterial, puesto que son las que deciden qué usos forman parte de su patrimonio cultural (DUARTE, 2012, p. 13).

Existen varios reconocimientos que se dan desde las distintas entidades estatales como declarativas de interés cultural que responden a la importancia de resguardar el patrimonio cultural del país. Es así que, por ejemplo, desde la SNC, a través de la Resolución Nº 592/2017 se ha declarado "Patrimonio Cultural Inmaterial del Paraguay" a cuatro comidas típicas: el Locro, el Vori-Vori, la Sopa Paraguaya y el *Jopara* (mezcla de poroto y locro). Cabe destacar, que el chipá no está dentro de este listado, teniendo en cuenta su declaración como alimento nacional.

La declaración de PCI, en torno a estas cuatro comidas específicamente, entre tantas otras, que pudieran manar, resulta de la necesidad en valorar la gastronomía paraguaya en lo que respecta a su producción, elaboración artesanal y tradicional, así como los conocimientos contenidos en las recetas, las prácticas y saberes que se transmiten de generación en generación, así como la documentación de los elementos materiales e inmateriales asociados a éstas comidas (como el maíz, por ejemplo, en sus diferentes variedades). Así también, existen otras celebraciones en torno al PCI como por ejemplo, el día del Tereré[82], el día del *Pohã Ñana*[83], el día de la Lengua Guaraní[84], etc.

Otras instituciones como el MEC, la SENATUR, el IPA, etc., y los municipios, igualmente certifican y atribuyen valor a bienes y expresiones culturales. Sin embargo, estas declarativas no se encuentran plasmadas en un Sistema Nacional de Patrimonio Cultural, motivo por el cual resulta complejo establecer un canal de diálogo entre el nivel central y local, a fin de apuntar hacia la promoción y la

---

[82]En el 2011 se declara al tereré como patrimonio cultural y bebida nacional del Paraguay, mediante la Ley N° 4.261, fijando al último sábado de febrero como su fecha de celebración. El Tereré está siendo considerado para ser propuesto como patrimonio inmaterial del Paraguay en la lista de la UNESCO.

[83]Plantas o hierbas medicinales en guaraní. En el 2015 se establece el 01 de agosto como el día nacional del Pohã Ñana.

[84]El 25 de agosto de cada año se recuerda el Día del Idioma Guaraní.

protección de los bienes materiales e inmateriales.

En el 2011, en el marco del Proyecto Fondos de Cultura, a través de una consultoría, se realizó un relevamiento del PCI en Paraguay identificando principalmente a las prácticas de comunidades rurales e indígenas (las llamadas fiestas patronales) como las expresiones mayormente presentes en lo que respecta al PCI. Sin embargo, la dispersión del acervo del PCI, o el no registro, hace con que esta visión sea limitada, desconociendo otras prácticas, otros saberes y expresiones.

> Debido a que se desconoce los intereses, motivaciones y valoraciones de los individuos y comunidades que crean y reproducen las expresiones culturales, es indispensable llevar a cabo etnografías sobre la conceptualización y los valores adscritos a las diversas prácticas culturales, así como estudiar las percepciones de los impactos de los procesos de patrimonialización (DUARTE, 2012, p. 8).

Ante este breve contexto, es posible observar los procesos y esfuerzos que se fueron realizando en un período de más de una década, en torno a la necesidad de implementar políticas culturales en el país, que se sustenten, entre otras dimensiones, en la protección y salvaguarda del patrimonio cultural, teniendo en cuenta que el tema cultural tiene indudable relevancia y significación en la vida de las personas y de las comunidades, así como en el aspecto del desarrollo económico.

No obstante, queda aún el desafío de fortalecer la institucionalidad cultural con una mirada mayormente estratégica para que los esfuerzos y las acciones no queden exclusivamente en el marco de la promoción de eventos y acciones culturales, para un determinado sector de la población, sino que se logre posicionar a la cultura como elemento de transformación y desarrollo en la vida de las personas.

2.2 El chipá declarado como alimento nacional del Paraguay: su proceso y sus actores

La Ley Nº 5267/2014 es la que declara al chipá alimento nacional del Paraguay. La misma fue promulgada en el mes de julio del 2014 e instituye al segundo viernes del mes de agosto de cada año como “El Día Nacional del Chipá”.

El impulso de esta ley tiene su origen en la ciudad de Eusebio Ayala, uno de los distritos del Departamento de Cordillera que se encuentra aproximadamente a 72 km de la capital del país.

Paraguay está dividido en dos regiones y posee 17 departamentos, separados por el río Paraguay, la Región Occidental o Chaco, donde se encuentran los 3 departamentos más grandes del país; Boquerón, Alto Paraguay y Presidente Hayes y la Región Oriental, donde se encuentran los demás 14 departamentos y la capital del país (Asunción). El Departamento de Cordillera constituye el tercer departamento y su capital es Caacupé, también llamada capital espiritual del Paraguay (DGEEC, 2004) (Ver Figura 22).

Figura 22- Paraguay y sus 17 departamentos.
Fuente: Disponible en: <http://www.mre.gov.py/embaparsuecia/paraguay.html>. Acceso en: Marzo, 2018.

El distrito de Eusebio Ayala cuenta con 22 compañías[85] y 8 barrios, con una extensión de 338 km^2 y una población aproximada de 20.843 habitantes, de la cual, casi el 40% habita en áreas urbanas. A lo largo de los años, la ciudad obtuvo varios nombres; *Jukyresa* o *Jukyty Guasú*; posteriormente capilla San Roque, luego Barrero Grande y, a partir de 1940, pasó a denominarse oficialmente ciudad de Eusebio Ayala, en honor, gratitud y reconocimiento al heroísmo ejercido por este, durante la Guerra de Chaco[86]. (MUNICIPALIDAD DE EUSEBIO AYALA, 2017; MEC, 2017).

La ciudad se destaca por su reconocida producción del “Chipá Barrero”. Se

[85]Se entiende por compañía, a un área rural o urbana dentro de un distrito.
[86]La Guerra del Chaco ocurrió entre Paraguay y Bolivia, entre 1932 y 1935.

estima que existe más de un centenar de fábricas y puestos de venta de este apreciado producto en la ciudad, con aproximadamente 13 empresas, que trabajan en mayor dimensión, casi todas situadas en la Ruta Nº 2[87] que une Asunción con la ciudad de Ciudad del Este, capital del Departamento de Alto Paraná, una de las principales cabeceras departamentales del país, que hace frontera con el Brasil, y cerca de 90 fábricas artesanales que funcionan en las viviendas que tienen en actividad entre 5 a 10 vendedores (ULTIMA HORA, 2011).

A lo largo de la citada ruta, se dispone de una cantidad de chiperias, exclusivamente ofrecidas por las reconocidas chiperas barrereñas. Detrás de ellas existe un negocio que genera ganancia, sustento de vida de muchas familias.

Además, cabe destacar que Eusebio Ayala fue sede de uno de los hechos históricos más resaltantes del país, donde se libró la batalla de Acosta Ñu, un 16 de agosto de 1869, compuesta por niños que defendieron al país, en una de las batallas más sangrientas de la Guerra contra la Triple Alianza. Asimismo, la ciudad posee, en su radio urbano, otros sitios históricos que complementan la potencialidad de su localidad.

Miembros de la Asociación Cultural *Jukyty*, de la mencionada ciudad, organización civil dedicada a promover e impulsar las artes y la literatura, así como la historia del Paraguay fueron los propulsores en considerar al chipá como alimento nacional del Paraguay. Fue así que elevaron la propuesta al Senado paraguayo para su consideración. No obstante, ni en los antecedentes de la Ley ni en la exposición de motivos de la misma se manifiesta el motivo del porqué el chipá es considerado alimento y no comida, considerando que el producto es resultado de una combinación de ingredientes, atendiendo al concepto antropológico presentado anteriormente en el primer capítulo. En este sentido, se entabló una conversación con el representante de la asociación y el mismo comentó que se decidió mantener la denominación de alimento puesto que el chipá, según el representante, es asumido como un pan indispensable en la alimentación de los paraguayos. De esa manera se consideró mantener la denominación de alimento nacional.

Esta asociación, creada en el 2011, tuvo a su cargo la dirección del Centro Cultural Chipá Literario, un espacio que ofrecía diversas actividades culturales para la comunidad de Eusebio Ayala y la ciudadanía en general. En el 2017, el centro cerró

[87]La Ruta Nº 2 se denomina Mariscal José Félix Estigarribia.

sus puertas por los altos costos de mantenimiento del lugar. Sin embargo, sus miembros han solicitado apoyo a las instancias del Estado y al municipio para continuar desarrollando sus actividades y de a poco ir alcanzando un lugar propio para el centro. Desde el 2011, ha venido impulsando varias actividades turísticas en la ciudad como el *Chipá Rape* (Ruta del Chipá), *Mitá Rape* (Ruta del Niño), el Festival del Chipá Barrero entre otros emprendimientos que convierten a la ciudad en referente local de este bien cultural gastronómico.

De esta manera, es de constatar, que la ciudad de Eusebio Ayala posee una geografía cultural, concepto abordado por el geógrafo francés Paul Claval (2001), digna de ser interpretada y analizada, en su relación con la comunidad, con sus historias, memorias, representaciones simbólicas, sus paisajes y sus características propias que la diferencian de otras comunidades.

Si bien el chipá es un producto que se encuentra en todo el territorio nacional, el Departamento de Cordillera, forma parte de las regiones de mayor producción, siendo los distritos de Caacupé y Eusebio Ayala, los más populares y reconocidos. Esto se debe al resultado de los procesos locales que se vinieron realizando en ambos distritos, en las historias de las familias que, ante la necesidad de obtener ingresos empezaron a vender chipá e instalar puestos de venta sobre la ruta Nº 2, además del desarrollo de actividades turísticas en torno al chipá que fueron cobrando vida con el tiempo.

Así, por ejemplo, en el caso de la ciudad de Eusebio Ayala, se realiza, desde el 2015, en el periodo de Semana Santa concretamente, la Ruta del Chipá, en guaraní *Chipá Rape*. El *Chipá Rape* consiste en un recorrido que tiene el objetivo de conocer y reconocer las distintas chiperias de la ciudad de Eusebio Ayala, así como los distintos hechos y anécdotas históricos de la ciudad. El *Chipá Rape* invita a los visitantes para adentrarse a conocer lo que se denomina “La República del Chipá”. Para ello, cada participante que realiza el tour, es poseedor de una suerte de pasaporte, en la cual, va sellando el documento a medida que va visitando las 8 chiperias que forman parte del recorrido. En cada una de las 8 chiperias se presenta un acto artístico, una exposición, una demostración, una performance, o un relato histórico. Además, en las chiperias más grandes, los visitantes tienen la posibilidad de conocer a los propietarios, actores locales, fundamentales para comprender la memoria de esta labor en la ciudad, y por supuesto, para conocer algunos aspectos de las historias de vida de los mismos. Algunas de las chiperias más reconocidas,

que forman parte del recorrido son: Chiperia María Ana, Chiperia Leticia, Chiperia Barrero, de Juan Ramón Ayala, Chiperia Santo Domingo, Chiperia Camellito, entre otros.

Aquí amerita citar lo que el museólogo francés, Huges De Varine (2013) expone con relación al desarrollo local y al patrimonio:

> O desenvolvimento local é um processo voluntário de domínio da mudança cultural, social e econômica, enraizado no patrimônio vivido, nutrindo-se deste patrimônio e produzindo patrimônio.
> O patrimônio (natural e cultural, vivo ou sacralizado) é um recurso local que só encontra sua razão de ser em sua integração nas dinâmicas de desenvolvimento. Ele é herdado, transformado, produzido e transmitido de geração em geração. Ele pertence ao futuro (VARINE, 2013, p. 20).

Es importante destacar esta premisa hecha por el autor, puesto que ayuda a comprender cómo el desarrollo local de una comunidad se activa a través de un bien cultural, (en este caso, el chipá) que se arraiga en un proceso cotidiano, vivo y que utiliza el mismo bien como recurso económico, de sobrevivencia, como elemento social, cultural e identitario. Asimismo, el chipá, como tal, no puede ser visto simplemente como mercadería, objeto o producto de consumo. Este bien, material, pero a su vez inmaterial, por sus características simbólicas adopta una mirada antropológica que debe valorar los materiales y las técnicas que son utilizados para producir dicho producto, hasta el ciclo de vida social que atraviesa en distintos ámbitos. Es por eso que, siguiendo la línea de pensamiento de Varine (2013), el aspecto local y su desarrollo debe darse por sobre todo, por los actores locales.

Esta perspectiva de lo local, también se enlaza con la perspectiva de lo territorial, entendiendo este concepto como un espacio definido o delimitado a partir de las relaciones de poder.

> A palavra território normalmente evoca o "território nacional" e faz pensar no Estado- gestor por excelência do território nacional -, em grandes espaços, em sentimentos patrióticos (ou mesmo chauvinistas) [...] No entanto, ele não precisa e nem deve ser reduzido a essa escala ou a associação com a figura do Estado. Territórios existem e são construídos (e desconstruídos) nas mais diversas escalas [...] dentro de escalas temporais as mais diferentes: séculos, décadas, anos, meses ou dias; territórios podem ter um caráter permanente, mas também podem ter urna existência periódica, cíclica. (CASTRO, et.al., 2000, p. 78).

Las chiperias, por ejemplo, son territorios construidos por actores locales que reflejan un espacio geográfico que constituye, lo que el geógrafo brasilero, Milton

Santos (2006), llama de un sistema de objetos y un sistema de acciones. “A configuração territorial, ou configuração geográfica, tem, pois, uma existência material própria, mas sua existência social, isto é, sua existência real, somente lhe é dada pelo fato das relações sociais” (SANTOS, 2006, p. 38).

> En este sentido, podríamos decir que el patrimonio local está compuesto por todos aquellos objetos, lugares y manifestaciones locales, que, en cada caso, guardan una relación metonímica con la externalidad cultural (PRATS, 2005, p. 23).

De esta manera, se entiende que el espacio es formado por un sistema de objetos y un sistema de acciones que no se despegan, o sea, ambos sistemas interactúan, estableciendo una dinámica que se transforma en el tiempo. Es interesante ahondar sobre este dúo de sistemas, para entender su aplicación en distintos contextos.

Ahora bien, la comunidad de Eusebio Ayala posee una fuerza comunitaria local, que ansía también presenciar una dimensión global. Al denominar e invitar a la ciudadanía a conocer la “República del Chipá”, se despliega una lectura o un modo de imaginar lo global. “Se as construções imaginárias possibilitam a existência das sociedades locais e nacionais, elas também contribuem para a arquitetura da globalização” (CANCLINI, 2007, p. 30). Es por eso que lo global solo puede existir dentro de lo local. Al respecto, se hace necesario reflexionar sobre los valores que se atribuyen a los bienes culturales, que generalmente no se encuentran sujetos a los procesos de interlocución local.

> É preciso introduzir outros critérios para avaliar os círculos concêntricos de pertinência e interesse do bem, que possam antes de mais nada definir seu potencial de interlocução. A grade referência deveria ser esse potencial de interlocução, começando sempre com os interlocutores locais (MENESES, 2012, p.30).

En suma, el desarrollo local es un asunto, principalmente de los actores locales (VARINE, 2013), que forman parte de una comunidad y que comparten el patrimonio cultural de su entorno. “O desenvolvimento local é um processo voluntário de domínio da mudança cultural, social e econômica, enraizado no patrimônio vivido, nutrindo-se deste patrimônio e produzindo patrimônio” (VARINE, 2013, p. 20).

Así también, en este contexto, el patrimonio se activa, en el marco del propio

turismo, que contiene los efectos de la mercantilización del patrimonio, que generalmente está formado por un conjunto de representaciones más o menos sesgadas de la realidad, pero no la realidad misma (PRATS, 2006). Esto también se vincula a lo que el antropólogo catalán Llorenç Prats denomina, en el marco de la explotación económica turística, como patrimonio local y patrimonio localizado, entendiendo al patrimonio localizado como la puesta en valor que trasciende su ubicación y "es capaz de provocar por sí mismo flujos de visitantes con relativa independencia de la misma" (PRATS, 2005, p. 24).

La activación patrimonial se da, de acuerdo con Prats (2006), a partir de figuras basadas, en el objeto en sí, en la suma y relación de sus partes, en los lugares y en las manifestaciones, en la medida que se producen o representan. El autor afirma que la mercantilización del patrimonio se ajusta a los discursos y estereotipos dominantes, y esto hace que sea conveniente para el mercado. De esta forma, con la activación patrimonial, el nudo de lo que es considerado "para nosotros", se convierte en un nudo "para los demás", presentando a la activación no como un elemento esencial de la identidad.

> Las activaciones patrimoniales son un elemento más en la autoconstrucción ideológica de la comunidad, no la plasmación de ésta. [...] Es como si el patrimonio tuviera dos caras, una hacia afuera y otra hacia adentro. Las dos juegan en el proceso de construcción identitaria. La cara interior tiene que ver principalmente con la memoria, creada y recreada, compartida por unos y no necesariamente por otros, o sí, sujeta a intereses, instrumento de diálogo, de debate, de confrontación en la dinámica social. La cara exterior es un reflejo de la construcción social global del patrimonio y es percibida de acuerdo con sus mismas reglas. [...] En este sentido, no sólo la cara interna y la cara externa del patrimonio, sino el propio turismo, contribuye a esa continua (aunque no inestable) reformulación de la identidad (PRATS, 2006, p. 75).

Esto tiene que ver con la construcción de un consenso social para el patrimonio y la memoria, o más bien, para los patrimonios y las memorias, que se activan básicamente desde los intereses políticos, que tiene que ver más con los discursos dominantes que con la puesta en valor en sí; discursos que se vinculan con la selección, la ordenación y la interpretación de los elementos integrantes de la activación patrimonial (PRATS, 2005).

Cabe destacar en este contexto, el efecto que tuvo la promulgación de la Ley que declara el chipá, alimento nacional, que permitió impulsar acciones tanto a nivel local, como a nivel país. Desde el año de su declaración, se emprende anualmente la

actividad denominada “Expo Chipa”, un evento realizado en la ciudad de Asunción que reúne a las chiperias más representativas del país. En el 2018 se realizó la quinta edición del evento, promocionando de esta forma, la tradición del consumo del chipá en el Paraguay. En la expo, además de encontrar puestos de venta del chipá se desarrollan actividades ligadas a lo artístico y cultural, de los más diversos, en donde la historia del chipá se encuentra presente. Si bien, este evento podría considerarse una actividad sencilla, a través de él, se provoca y se reactiva la memoria y el valor que posee el chipá, como parte constitutiva de consumo de los paraguayos.

Otro punto a destacar es la suerte de competitividad que existe entre las localidades o focos de producción de chipás en el país.

Así como la ciudad de Eusebio Ayala se proclama ser la “República del Chipá”, la ciudad de Coronel Bogado, situado al sur del país, en el Departamento de Itapúa, sobre la Ruta 1, entre Asunción y Encarnación (capital del Departamento de Itapúa), se reivindica ser la “Capital del Chipá”, estableciendo una especie de competencia con la ciudad de Eusebio Ayala. En la ciudad de Coronel Bogado, también se desarrolla anualmente el Festival Nacional del Chipá, en el mes de diciembre y es popularmente conocida por la legendaria chiperia “El Gordo”.

Así como Eusebio Ayala, Coronel Bogado es otro foco de producción de chipás. Sobre la Ruta 1 existen aproximadamente más de 30 chiperias, siendo las más conocidas, la chiperia “El Gordo”, “Tatiana”, “Don Pipo”, entre otras. En Coronel Bogado, hace 6 años aproximadamente se formó la Asociación de Chiperos de Coronel Bogado, que tiene el objetivo de impulsar acciones en torno a la mejora en la producción de chipás, eventos turísticos, entre otros emprendimientos.

Se sostiene que los chipás, tanto de Eusebio Ayala como la de Coronel Bogado son diferentes. Mientas que la primera es más conocida por el estilo y tipo de formato en argolla, con una masa seca y crocante, la de la ciudad de Coronel Bogado adquiere características similares a lo que se conoce como el pan de queso, con una masa más cremosa y esponjosa, de forma alargada, aunque también se elaboran otras variedades, de formas y estilos diferenciados.

Otro dato interesante de resaltar entre ambas ciudades, es que en la de Eusebio Ayala, son en su mayoría, mujeres las que se acercan a vender los chipás en cada chiperia, a diferencia de Coronel Bogado, que, existe, en gran parte solamente locales de venta o chiperias, no observándose así, la iconografía de las

chiperas. En conversación con el Vicepresidente de la Asociación, el mismo comentó que casi todas las chiperias existen desde la década de los 90, y que es muy común la venta de chipá en moto y en vehículo hasta la capital del Departamento de Itapúa (Encarnación) y a la ciudad de Posadas, Argentina, que marca frontera con Paraguay. Según lo relatado por el Vicepresidente, anualmente, es hábito homenajear principalmente a 4 mujeres, quienes fueron las propulsoras del legado de la producción de chipás en la ciudad, con sus recetas y técnicas de elaboración artesanal y tradicional. Igualmente comentó que en la ciudad existen un número mayor de hombres que mujeres, por la dinámica de venta que se tiene con el chipá.

De esta forma, cada uno de los establecimientos (chiperias) adopta características particulares, en la cual aspiran convencer a los viajeros acerca de la superioridad culinaria de sus productos, así como se enorgullecen al presentar alguna característica especial que los diferencia del resto de los locales.

Así pues, hay que hacer notar cómo el patrimonio y en consecuencia la memoria, pueden encontrarse en terrenos de conflicto o disputa, de lucha por la construcción de identidades, entendiendo a estas como soportes que organizan y reorganizan el pasado y sus relaciones con el presente y el futuro. Las activaciones o puestas en valor del patrimonio (PRATS, 2005) pueden provocar tensiones y conflictos, en un campo de lucha ideológica, donde se batallan diferentes versiones o discursos de lo que debe ser activado o no, de lo que debe ser consolidado y fortalecido, y lo que queda debilitado, fragmentado o en el olvido.

2.3 El patrimonio que habita la vía pública: entre lo material y lo inmaterial

La palabra patrimonio, etimológicamente proviene del latin *patrimonium*, patri de padre y *monium* de recibido, o sea, todo los bienes recibidos o heredados de los padres. Con esta enunciación, la interpretación, en principio, alude a los bienes u objetos materiales, pero que, igualmente refiere a un patrimonio más abstracto, espiritual o simbólico.

> El patrimonio es un legado de generaciones pasadas, apreciado en el presente por sus valores estéticos, espirituales y sociales, reconocidos entre los miembros de una sociedad. Comprende monumentos históricos, bienes y artefactos culturales, paisajes, entornos naturales, como así también patrimonios inmateriales o vivos (UNESCO, 2014 p. 33).

Si bien el concepto se remonta al período romano, donde se establecía que el patrimonio era de propiedad familiar y heredable, que se trasmitía de generación en generación, y a la cual todos los miembros de una familia tenían derecho, el mismo es un concepto cultural e histórico, y por consiguiente inmerso en el transcurrir del tiempo, sujeto a las mutaciones que este transcurrir implica, abriendo espacio para la existencia de distintos tipos de patrimonio dependiendo del tipo de bienes referidos, sean éstos tangibles o intangibles, muebles o inmuebles, históricos, culturales o naturales. En otras palabras el concepto de patrimonio ha adquirido un carácter polisémico (PRATS, 1998) y es una construcción social y política (HERNÁNDEZ, 2007; PRATS, 1998). En este contexto, el patrimonio urbano y el espacio público cobran interés, principalmente, atendiendo a la temática de la presente investigación.

El chipá, considerado como bien o patrimonio cultural, y las chiperas como agentes que ejercen acción sobre el mismo, se sitúan en la vía pública complementando el dinamismo que las centralidades urbanas despliegan a través de las fuerzas urbanas y relaciones sociales sobre ellas (DELGADILLO, 2012).

> El patrimonio urbano es una categoría del patrimonio cultural integrada por grupos de edificios, plazas, calles, centros históricos o ciudades enteras, producidos en el pasado, que han sido consideradas como tales por los gobiernos, las elites o los grupos sociales, en función de diversos valores y atributos asignados a ellos: históricos, estéticos, simbólicos, sociales, espirituales, etcétera. El patrimonio urbano, como el cultural, no es un acervo material preexistente sino una construcción social en la que tradicionalmente los grupos en el poder, desde el presente, seleccionan algunos de los múltiples inmuebles y barrios del pasado, a los que se les asignan atributos históricos, artísticos y otros valores colectivos (DELGADILLO, 2014, p. 4).

Los distintos patrimonios edificados encontrados principalmente en los centros o centros históricos de las ciudades constituyen lugares de recuerdos y memorias (NORA, 2008), entendiendo a éstos, como lugares que no poseen únicamente el sentido material, sino acompañados del sentido simbólico y funcional, desempeñándose simultáneamente en grados diversos. En muchas ciudades latinoamericanas, se observa, alrededor de edificaciones y monumentos históricos, o bien en espacios públicos, turísticos o de mucha aglomeración, a los denominados vendedores callejeros o ambulantes, sujetos que se posicionan estratégicamente en estos lugares para comercializar sus productos.

Así, los distintos lugares que ocupan las mujeres chiperas, para comercializar sus chipás, cobran especial significación en el ejercicio de la memoria individual y

colectiva, transitando entre el universo de lo tangible y lo simbólico. De este modo, la calle o vía pública se convierte en un escenario más del patrimonio urbano.

> La calle es el espacio público por excelencia, pues brinda la oportunidad de encontrarse, intercambiar, manifestarse, recuperar la condición de ser con sentido comunitario y solidario, sentirse parte de un grupo con objetivos similares. Esto implica pasear, comprar, meditar, identificarse con el lugar, sentirse protegido, apreciar el entorno visual, o simplemente observar. Allí, el ser humano se convierte en vía-andante, realizando un acto de inmersión en lo colectivo, un gesto de solidaridad vinculado al deseo de compartir, participar, reconocer el entorno físico y humano, en un escenario protegido de tensiones y poluciones (CANESE, 2012, p. 106).

Las chiperas, en su gran mayoría se ubican en zonas de mucho movimiento (calles y rutas en tránsito, plazas, barrios, mercados, centros históricos, alrededor de iglesias, oficinas, zonas comerciales y administrativas, etc.) De las 13 entrevistadas, 8 venden sus productos en Asunción, 4 de ellas, principalmente, en el casco o centro histórico de Asunción (CHA), sobre la calle Mcal. Estigarriba (más conocida como calle Palma) entre las calles Yegros e Independencia Nacional, 3 de ellas en la popular zona del Mercado Nº 4, sobre la calle Rodríguez de Francia, de frente a la reconocida Chiperia Kali, y una en la Terminal de Ómnibus de Asunción. Las chiperas del interior del país, del Departamento de Cordillera, 2 de la ciudad de Caacupé, venden sus chipás alrededor de la Basílica de Caacupé, y 3 en las chiperias Santo Domingo y El Dorado, de la ciudad de Eusebio Ayala. Todas estas zonas son conocidas y reconocidas por contener un conjunto de recursos y riquezas, materiales e inmateriales, y prácticas que a través del tiempo fueron consolidándose en la historia y en los procesos sociales y culturales del país. Cabe describir algunos de estos lugares.

Tanto la capital[88] del país como su centro histórico han funcionado como centralidades urbanas, siendo que, a mediados de la década de los ochenta el CHA se vio debilitado perdiendo su referencia de centralidad en la ciudad y en el país principalmente, por el creciente deterioro físico y socioeconómico, resultado de la intensificación de la metropolización de la ciudad, el abandono de la función

[88]Asunción, capital del Paraguay, es reconocida por ser la “Madre de Ciudades” por constituir la ciudad más antigua del Virreinato del Río de la Plata y punto de partida de las expediciones que fundaron ciudades en todo el Río de la Plata. Como capital del país constituye el asiento de los tres poderes del Estado, controla las actividades económicas y es eje de la industria, el comercio y las entidades culturales, diplomáticas y sociales del país. Su centro histórico se reduce actualmente a un área de pocas manzanas que concentran las principales instituciones político administrativas de la nación. En este contexto, una de las calles que configura una importante vía en el Centro Histórico de Asunción (CHA) es la Calle Palma.

habitacional, la transformación de las viviendas para el establecimiento de locales comerciales, la ocupación de las veredas por la venta informal, los niños en situación de calle, la congestión del tránsito, entre otros factores (CAUSARANO, 2012).

> Por varias décadas el CHA fue sede de los tres poderes del Estado, de la Municipalidad, de los ministerios, del Banco Central, del Puerto, de la Estación de Ferrocarril, de la Catedral y otras iglesias, de hoteles y plazas que, hasta la represión política se adueñó de las calles, eran muy concurridas por adultos, jóvenes y niños; allí se ubicaban las embajadas, los centros educativos, los museos, cines y teatros; fue el espacio público por excelencia, punto de convergencia de sectores muy variados por edad, intereses y condición socioeconómica (CAUSARANO, 2012, p. 87).

La ocupación de las veredas, en zonas céntricas o periféricas, fue y sigue siendo una realidad en muchas ciudades, una costumbre que asegura medios humanos para el sostén de actividades permanentes. Es el caso de la calle Palma[89] en el CHA.

> La calle Palma desde tiempos antiguos ha sido la principal arteria comercial asuncena, con sus clásicas pulperías, sus registros (tiendas), sus boticas (farmacias), y las desaparecidas recovas de gruesos pilares. Ya en la actual centuria, la calle palma fue pavimentada con adoquines de madera en el tramo comprendido entre Alberdi y 14 de mayo, que los asuncenos llamaban “petit boulevard”, y era el sitio de reunión de la elite capitalina (KALLSEN, 1974, p. 303).

Así, la calle Palma se convierte en la columna vertebral del CHA, presente en la memoria colectiva de los habitantes de Asunción, manteniendo su condición de lugar representativo. Diariamente posee un gran movimiento, incluyendo los días sábados, feriados, hasta en acontecimientos especiales, cuando por sus aceras transita una heterogénea concurrencia atraída por diversas propuestas comerciales y eventos que allí se desarrollan. Turistas, vendedores ambulantes, comerciantes informales, artistas callejeros, feriantes, indígenas forman parte de esta calle, convirtiéndose en el eje central y vital del CHA. Cabe destacar que fue el único espacio público donde se han realizado experiencias de peatonalización.

Las afamadas chiperas de Calle Palma se han instalado hace bastante tiempo sobre esta arteria. Ellas, a lo largo del tiempo han otorgado y siguen otorgando una especie de postal o estampa muy especial y característica a lo largo de la cuadra, específicamente, por estar ubicadas en frente a lo que fue, la reconocida tienda

[89]La Palma es uno de los símbolos del escudo nacional.

comercial “La Riojana[90]”.

> La Riojana era lo máximo, palabra mayor era, [...] si vos querías caramelo había en la Riojana, si vos querías whisky, había en la Riojana, si vos querías perfume había en La Riojana. [...] Si vos pensabas como era antes y cómo es ahora, es para deprimirte, de la cantidad de gente y el movimiento que había (Maria Duré, 2018).

Lo mismo ocurre con las chiperas de la Chiperia Kali, del Mercado Nº 4[91], uno de los mercados más populares y conocidos de Asunción por la gran diversidad de productos, stands y comercios de todo tipo. El mismo funciona hace más de 70 años y se extiende por más de ocho manzanas, con pasillos internos que conectan las distintas calles de su entorno. El Mercado Nº 4 es un lugar complejo, que amerita su análisis en detenimiento, por ser un lugar donde se conjugan varios elementos, relaciones, patrones, imágenes que forman parte de la identidad y cotidianeidad de paraguayos y asuncenos en particular.

> Mi trabajo es como cualquier trabajo, dignifica a las personas, pero acá el medio ambiente es muy tóxico, este calor, este cemento que es peor que el asfalto, a mí me hace daño. El humo de los colectivos, todo el medio está saturado [...] Yo me callo nomas, no reacciono ante nadie, ni discuto con nadie, soy muy pasiva. Dios me dio esa bondad, de ser pasiva, de amar a la gente, sea como sea (Nilsa Cuquejo, 2018).

La chiperia Kali, una de las chiperias más tradicionales de Asunción, se encuentra en el medio de ese espacio de constante movimiento, tensión y dinamismo, característico de los mercados populares. En él se puede encontrar desde ropa de todo tipo, productos electrónicos, cosméticos, comidas, frutas, verduras, carnes, pescados, artesanías, yuyos (plantas medicinales), etc.

> Desde los 15 años yo venía con mi mama a vender chipá, yo venía a la mañana y después empecé a venir a la tarde. Mi mamá es soltera, mi papá falleció [...], él era comerciante, trabajaba en el mercado 4, en la fábrica de la

[90]La Riojana (LR) fue una de las tiendas comerciales más antiguas y emblemáticas de Asunción, fundada en 1950. La misma cerró sus puertas en el 2013, por arrastrar una crisis económica que no pudo ser superada. La tienda se caracterizó por la venta de una variedad de prendas de vestir, nacionales e importadas. Asimismo contaba con secciones de tela, tapicería, perfumería, niños, caballeros, damas, etc. La misma abrió una sede por unos años en uno de los shopping centers del país (Mariscal López Shopping) Tanto era la concurrencia de este centro comercial, que el movimiento del microcentro se concentraba en la cuadra de este negocio, cuadra donde hasta hoy día se encuentran las chiperas.

[91]La película paraguaya “7 cajas” retrata la dinámica del Mercado Nº 4. Ver trailer en: https://www.youtube.com/watch?v=t1ax_XInBLE

> chiperia Kali. Mi mamá trabajó mucho tiempo en la chiperia Kali, [...], mi abuela también, ella era pobre y vendía chipá ahí. Después se mudaron para vender para Ña Feliciana porque no mejoraban su chipá [...], pero 10 años por ahí mi mamá estuvo vendiendo chipa Kali (Nilda Galeano, 2018).

Estela Cardozo de Nuñez y Lucía Riquelme de Ruiz Díaz trabajan alrededor de la Basílica[92] de Caacupé, capital espiritual del Paraguay. Cada 8 de diciembre (feriado nacional) de cada año, gran parte del país va en peregrinación hasta la misma, para rendir tributo a la "Virgen[93] María", bajo la advocación de "Nuestra Señora de los Milagros de Caacupé," consagrada como la Patrona y Señora Protectora de la República del Paraguay. La tradición popular comienza con nueve días de anticipación, durante los cuales se reza el rosario, y las campanas de la Iglesia se entonan, acompañados de fuegos artificiales, explosiones de bombas, cohetes, etc., como anuncio del inicio de la Fiesta Patronal.

La Basílica constituye uno de los patrimonios culturales más venerados por la población paraguaya.

Para las chiperas de Caacupé, la existencia de la Basílica es elemental en el oficio de ventas de chipás. El consumo de chipá, luego de las misas o las procesiones forma parte de la tradición y el ritual desempeñado en la ciudad. Además, ellas relatan que, gracias a la bendición de la Virgencita de Caacupé, ellas, hasta hoy día se encuentran vendiendo sus chipás.

> [...] tengo mucha chipa todavía para vender (risas) Ese es mi pan de cada día, es nuestro pan, y porque nos da dinero al día, [...] y por medio de la Virgencita también tenemos este trabajo (Lucía Riquelme de Ruiz Díaz, 2018).

> Acá en Caacupé, es religioso, después o antes de la misa, comer chipá con butifarra, es la tradición (Estela Cardozo, 2018).

En la ciudad de Eusebio Ayala, sobre la ruta Nº 2, es tradicional observar varios puestos de venta de chipá, y chiperas subiendo a las líneas de ómnibus para vender los chipás. Es costumbre parar y comprar chipás con cocido en las chiperias, así como es costumbre, si uno viaja en ómnibus, que las chiperas suban y vendan sus chipás con cocido. Es la labor de Antonia Vera y Marta Cabrera, quienes trabajan

---

[92]En el mes de junio del 2015, junto con la visita del Papa Francisco al Paraguay, la iglesia de Caacupé, anteriormente conocida como santuario, se elevó a la categoría de Basílica menor. El título de Basílica menor se le da a las que están fuera de Roma, donde se encuentran las Basílicas mayores.

[93]También conocida como "Nuestra Señora de los Milagros de Caacupé", "Virgencita de Caacupé", "Virgen de los Milagros de Caacupé", "Inmaculada de Caacupé", "Virgen Azul del Paraguay".

en la chiperia “El Dorado”.

> Tengo muchos clientes fieles, muchos conocidos, todos nos conocen. Las líneas de ómnibus también. Cada empresa trabaja con una chiperia, nosotros trabajamos con las líneas “La Yuteña” y “Caraguatay”, otros trabajan con la línea “Sol”, “Nuestra Señora de la Asunción”, “La Catarinense” y otras empresas (Marta Cabrera, 2018).

Así pues, tanto las chiperas de calle Palma, las del Mercado Nº 4, las de Caacupé, Eusebio Ayala, como Angélica Ortellado, quien vende chipá en la Terminal de Ómnibus de Asunción; desde sus lugares de trabajo, ayudan a la circulación y al consumo del patrimonio, transmitiéndolo desde lugares dinámicos que enfrentan dimensiones que recorren aspectos materiales e inmateriales, así como contextos desiguales (CANCLINI, 1999). En otras palabras, a través de su oficio, ellas añaden valor al patrimonio como recurso.

> El valor es una cualidad añadida que los individuos atribuyen a ciertos objetos que los hacen merecedores de aprecio. Estamos, pues, ante un concepto relativo que aparece y desaparece en función de un mareo de referencias intelectuales, culturales, históricas y psicológicas, que varía según las personas, los grupos y las épocas (HERNÁNDEZ et. al, 1996, p. 215).

Atendiendo que, “seleccionar es una forma de atribuir valor” (HERNANDEZ, 2007, p. 19), los valores de uso, los valores formales y simbólicos presentados por el historiador español José Ballart Hernández (2007) son pertinentes para entender los criterios de selección de los bienes culturales, que a su vez representan poder.

Los valores de uso se dan en el sentido propio del término, en la dimensión estricta de la utilización del bien o del objeto, que puede darse de manera tangible o intangible.

> Apreciamos un valor de uso tangible, pues, cuando las cualidades del bien como su materialidad, fortaleza, forma útil y posibilidades de uso práctico, lo hacen para satisfacer necesidades o deseos [...] Apreciamos un valor de uso intangible al comprobar que podemos obtener información directamente del bien que puede ser de gran utilidad para el progreso de nuestro conocimiento sobre el mundo (HERNANDEZ, 2007, p. 20).

Los valores formales o de forma, por el valor estético principalmente del bien, entre otros atributos y cualidades. Los valores simbólicos se aplican a los mensajes, transmisión de ideas y contenidos que los bienes u objetos pueden expresar, que van más allá del objeto como tal, instalándose en una dimensión de representatividad, de hechos, ideas, historias, etc. Cabe decir que, estos valores no existen de manera

aislada, se agrupan de manera variada, combinándose y recombinándose, superponiéndose entre categorías diversas, con transformaciones y conflictos.

Así por ejemplo, caminar sobre la calle Palma (palmear), invita a comer un chipá con cocido, ir de compras al Mercado Nº 4 estimula parar y comprar un chipá para seguir caminando; visitar la Basílica de Caacupé un domingo en familia obliga a comer un chipá con butifarra; llegar a la terminal de Ómnibus y comprar chipá, como avío, antes de viajar es un paso inevitable. Estos ejemplos cobran sentido en las prácticas sociales; “por isso, atuar no campo do patrimônio cultural é se defrontar, antes de mais nada, com a problemática do valor, que ecoa em qualquer esfera do campo” (MENESES, 2012, p. 32).

> [...] falar e cuidar de bens culturais não é falar de coisas ou práticas em que tenhamos identificado significados intrínsecos, próprios das cosas em sim, obedientemente embutidos nelas, mas é falar de coisas (ou práticas) cujas propriedades, derivadas de sua natureza material, são seletivamente mobilizados pelas sociedades, grupos sociais, comunidades, para socializar, operar e fazer agir suas ideias, crenças, afetos, seus significados, expectativas, juízos, critérios, normas, etc. etc. -e, em suma, seus valores (MENESES, 2012, p. 32).

A todo esto, el patrimonio, al ser una construcción social y política, “las desigualdades en su formación y apropiación exigen estudiarlo también como espacio de lucha material y simbólica entre las clases, las etnias y los grupos” (CANCLINI, 1999, p. 18)

Esto se aplica al territorio que ocupan las chiperas, teniendo en cuenta a la vía pública como territorio asociado al campo del poder y la disputa.

Por ejemplo, las chiperas de calle Palma se sujetan bajo la Ordenanza Municipal Nº 16/92 que regula la venta en la vía pública. La misma tiene como objetivo regular la venta callejera en espacios de dominio público tales como: calles, veredas, plazas, galerías, paseos centrales, mercados y sitios similares de uso público. Bajo sus artículos 3º y 4º, clasifica a los vendedores como: vendedores callejeros estacionados y vendedores callejeros ambulantes.

> Art. 3º: Se entenderá por vendedores callejeros estacionados a aquellos que, sin encontrarse en relación de dependencia, tengan el permiso de uso de un bien del dominio público municipal, para ejercer el comercio en un puesto de venta, que estará debidamente reglamentado y en un lugar determinado, mediante la utilización de elementos fijos o apoyados al suelo, tales como mesitas, kioskos, carros rodantes y carritos. No podrán obtener el permiso de uso, los que se encuentren en relación de dependencia.

> Art 4º: Se entenderá por vendedores callejeros ambulantes aquellos que, sin encontrarse en relación de dependencia, tengan la correspondiente patente municipal para comercializar sus mercaderías en espacios de uso público, mediante la utilización de elementos móviles o portátiles, quienes desarrollarán sus actividades exclusivamente dentro del perímetro que lo establezca el Ejecutivo Municipal (ORDENANZA, 1992, p. 1).

Siguiendo esta definición, las chiperas son consideradas vendedoras callejeras estacionadas o fijas. Cada una de ellas cuenta con una patente municipal, requisito y exigencia que les habilita la venta sobre la calle, además de pagar dos tipos de tributo: un canon por ocupación y la patente indicada anteriormente. El canon de ocupación es cobrado diariamente por medio de cobradores municipales que incluye, al mismo tiempo, una tasa de limpieza por recolección de basura (Ver Figura 23). El valor diario cobrado es entre Gs. 3000 y Gs. 4000[94] y el valor de la patente, según lo relatado por las chiperas, varia anualmente, teniendo aproximadamente un valor de Gs. 400.000 a Gs. 500.000[95]. El mismo escenario se aplica a las chiperas de Caacupé, a excepción que ellas pagan, de manera anual, la patente y los tributos.

Figura 23- Comprobante de pago de tasas municipales
Fuente: Foto de la autora, 2018.

[94]Menos de US$ 1 dólar.
[95]Aproximadamente US$ 85 dólares.

Las demás chiperas, si bien no poseen una relación de dependencia formal con cada una de las empresas en las cuales trabajan, las mismas venden los chipás sobre la vereda o ruta de cada uno de los negocios. En este contexto, son los propietarios los que asumen las responsabilidades de permiso y autorización del espacio ocupado por las chiperas en frente a su locales.

Con el objetivo de contar con más información sobre estos procedimientos, se entabló una conversación con uno de los fiscalizadores del Departamento de eventos en la vía pública de la Municipalidad de Asunción. El mismo comentó sobre las definiciones y obligaciones de la ordenanza municipal y la actuación de los fiscalizadores como agentes de monitoreo en las zonas de su competencia. Sin embargo, ha declarado que el 80% de los vendedores callejeros de Asunción se encuentran sin patente y en carácter de informalidad. Se comprobó que los criterios de recaudación se aplican de manera desigual, recaudando mayormente a los vendedores fijos y el producto de lo recaudado no corre en beneficio de los vendedores, siendo este, uno de los puntos indicados en la reglamentación municipal.

> El producto de lo recaudado en concepto de canon, se destinará preferentemente a:
> Actividades de promoción social de los propios vendedores;
> La promoción, mediante la propaganda que se estime conveniente, de las ferias permanentes, en la medida que las mismas se vayan instalando;
> Actividades relacionadas con la capacitación y reinserción laboral de los involucrados;
> Mantenimiento de la limpieza de las zonas autorizadas (ORDENANZA, 1992, p.8).

Este aspecto ha sido manifestado de manera común entre todas las entrevistadas, evidenciando las condiciones precarias en las que se encuentran y la ausencia de las autoridades, en lo que respecta a las acciones que deberían ser implementadas para un mejor funcionamiento de la dinámica laboral en espacios públicos.

> La calle es casi una facultad. Acá, todos pagamos Gs. 4000 por día, pero no te garantiza nada eso [...] pero cuando le entra una locura a un nuevo intendente te echan, vos tenés que estar peleando por tu puchero, por tu lugar, no es fácil. Vos estás acá como un estorbo, como una basura para ellos, cualquier problema vos sos el primero en salir de la calle.
> Si te cuento todo lo que pasamos acá. Antes venían a decirnos que iban a renovar, a hacer mejoras y por eso nosotros éramos el problema, venían a quejarse y teníamos que sobrevivir y partir para otras esquinas [...] Ahora ya no nos ganan, antes nomás no teníamos experiencia, pero cuando eso, era

> un militar el intendente [...] hace más de 30 años te estoy hablando, en la época de Stroessner [...] ellos querían que alzáramos nuestra canasta sobre nuestra cabeza y recorrer la calle y vender.
> [...] Otra vez fue cuando el dueño de una de estas casas nos echó, ahí me sentí muy mal. Antes nosotros teníamos que tener dueño de casa para estar en la vereda [...] Cuando eso pasó, parece que se terminó el mundo para mí (Maria Herodita Dure, 2018).

Con todo esto, se observa un escenario hostil e incompatible para lo que podría considerarse un sentir o vivir el patrimonio, teniendo en cuenta la ausencia de demarcaciones y límites con criterios establecidos, para al asentamiento genuino de las chiperas como figuras que suman al paisaje y a la dinámica urbana. En las palabras del historiador francés Dominique Poulot (2009), el patrimonio debería desarrollarse a cada instante, “na soma de seus objetos, na configuração de suas afinidades e na definição de seus horizontes” (POULOT, 2009, p. 14). Sería entonces pertinente que el patrimonio contribuyese a revelar la identidad de cada individuo, a través del espejo que el mismo proporciona de si, en contacto con el otro (POULOT, 2009).

2.4 La perspectiva de género en el patrimonio cultural

Situar a la perspectiva de género en el campo y discurso patrimonial es una labor, podría decirse, relativamente reciente, teniendo en cuenta la calificación, construcción, y legitimización del concepto de patrimonio cultural, que, desde sus inicios, asumió una visión elitista y masculina o androcéntrica (ARRIETA, 2017).

No obstante, podría decirse que la incorporación de las mujeres al campo del patrimonio, se ha tenido en cuenta, desde la esfera internacional y los documentos oficiales, que fueron dándose a partir de la década de los noventa, por ejemplo, entre los programas y proyectos de la UNESCO, que colocaban el sentido de la igualdad entre hombres y mujeres, en el marco de la diversidad cultural existente de las comunidades, destacando, igualmente el papel de la mujer, especialmente en lo que respecta al patrimonio inmaterial o intangible, y la tarea de esta categoría, que busca principalmente la conservación y salvaguarda de las tradiciones, costumbres y hábitos de los pueblos.

De esta forma, el género es una cuestión compleja, que no opera sobre los simples términos del sexo biológico y que no puede suponer una única interpretación.

> Si aplicamos una perspectiva de género a la definición de patrimonio, se advierte no solo la medida en que las mujeres a menudo no son reconocidas o que son subestimadas, incluso en lo que respecta a su contribución a la creación y recreación del patrimonio, además del modo en que permanecen en este papel invisible como parte de un sistema de dominación más amplio. Las desigualdades de género entran en juego a partir del proceso de identificación del patrimonio y se entrecruzan en los procesos de transmisión y protección formal (UNESCO, 2014, p. 34).

Lo que afirma la corriente del feminismo, en términos generales, es la manera en la cual, hombres y mujeres, a lo largo de sus procesos de socialización, sobre los cuales atribuyen recorridos diferenciados ligados al sexo, construyen realidades sociales, pero a la vez, sexuales (BUTLER, 2007). En ese sentido, y en el marco de una sociedad donde las mujeres, mayormente son definidas por características que son socialmente adjudicadas a ellas, se mantiene una posición constantemente secundaria con respecto al papel masculino, en el peligro de adaptarse a las cualidades rígidas de un modelo canónico, donde se visualizan rasgos masculinos dominantes por encima de rasgos asignados a las mujeres.

De este modo, es posible experimentar la activación patrimonial, ya no, sólo desde la herencia de los padres, que son identificados como varones específicamente, sino desde un imaginario que puede empezar a reconocerse y a valorizarse desde la herencia de las madres, o la herencia femenina; no aquella que se relaciona al ser madre o a la capacidad de ser madre, sino a aquellos legados que, tanto hombres y mujeres comparten, a través de la filiación materna.

Esto se observa, especialmente en la transmisión del patrimonio inmaterial, por ejemplo, en la cual, el papel de la mujer, se posiciona de manera especial, en la transmisión de saberes que tienen presencia en distintos espacios, que activan la memoria, desde la infancia, en los entornos que contienen distintos objetos, en los espacios de cocina, entre otros.

Los espacios culinarios, por ejemplo, tomando la dimensión de la alimentación, y el papel de las mujeres en este ámbito, remiten a un mundo especialmente femenino y materno a su vez, en un ambiente que sustenta los recuerdos, las sabidurías culinarias, el dinamismo del ejercicio de cocinar y la capacidad de trabajo, sin perder de vista la contribución de la mujer en otros espacios, no domésticos.

Por consiguiente, vale constatar la importancia del PCI, que no se entiende de manera aislada, sino que la misma está compuesta por objetos que sirven de conectores para re significar y re interpretar realidades híbridas y mutables, resultado

de fenómenos históricos que se materializan en el tiempo.

Si la noción de patrimonio constituye una noción de herencia del pasado, tanto a nivel individual como colectivo, ella enlaza

> [...] a los seres humanos del ayer con los hombres y mujeres del presente en beneficio de su riqueza cultural y de su sentido de la identidad [...] el patrimonio es un activo valioso que transcurre del pasado al futuro relacionando a las distintas generaciones (HERNÁNDEZ, 2007, p.12).

Aparentemente existe un discurso estandarizado del patrimonio inmaterial que fija el interés en la manutención de expresiones y prácticas que incluyan a la "tradición" o a lo "tradicional" como elemento característico que cobra una dimensión central en la representación o en la reivindicación de las identidades locales. Las expresiones contemporáneas también deben ser consideradas, para que, de esta forma, el patrimonio como tal, se conciba como elemento constituyente de la vida de las personas.

Está claro que esto tiene que ver con el proceso de selección y la puesta en valor de tales manifestaciones que no se dan de manera absoluta, pues dependen del contexto cultural y de determinadas circunstancias económicas, políticas y sociales, que ciertamente inquietan y crean conflictos. Sin embargo, estos conflictos son necesarios para analizar los impactos de los procesos de patrimonialización de las expresiones culturales, para entender si éstos se reproducen y reivindican como pasados distantes o si realmente pretenden posicionarse hacia un pasado re actualizado en el presente, introduciendo un enfoque contemporáneo que sirva como vehículo para sobrellevar la dinámica que la cultura posee como esencia, una dinámica viva, diversa y en movimiento.

"El patrimonio es una herramienta muy potente en las políticas de reconocimiento que tiene importantes consecuencias en las luchas por los recursos y por la igualdad" (ARRIETA, 2017, p. 13). Por ello, a través de su carácter político debe ayudar a "intervenir sobre aquellos bienes culturales que simbolicen y legitimen situaciones de dominación, en este caso de género, con el objetivo de cambiar las sociedades" (ARRIETA, 2017, p. 13).

3 CUANDO HABLAN LAS MUJERES: MEMORIAS FEMENINAS, MEMORIAS FUERTES

3.1 Una cuestión de género

El concepto de género, pensada como categoría analítica y sociocultural, sirve como herramienta para la comprensión de las relaciones humanas, y grupos que fueron olvidados u omitidos. La misma establece que las relaciones entre los sexos no están determinadas por la función biológica, sino por la social y cultural; o sea, habla de las relaciones-procesos entre los sexos y las construcciones que se establecen alrededor de los roles de género, roles masculinos y femeninos (SOTO, 2005).

> El sexo hace referencia a las características biológicas que se conjugan en una persona para configurarla como hembras o como machos de la especie humana. Como suelen reservarse esos términos (hembras-machos) para otras especies animales, es frecuente que en el caso humano se diga simplemente 'mujeres' y 'hombres' de la especie. El género, en cambio, es un concepto creado para referirse a las formas en que se construye culturalmente el ser mujeres (la femineidad) o el ser hombres (la masculinidad) en una sociedad humana determinada, en tiempos y en contextos históricos específicos (SOTO, 2005, p. 117).

La participación de las mujeres a lo largo de la historia se desarrolló en el marco de múltiples contextos históricos que incluyeron hombres y mujeres, pero en escenarios de desigualdad e inequidad social, cultural, económica y política de la mujer, con respecto al hombre. En este marco, la perspectiva de género, como forma que refiere a la organización social de las relaciones entre los sexos, femenino y masculino, (SCOTT, 2003) auxilia la comprensión de estas distinciones ya que constituye o debería constituir un elemento transversal entre las diferentes relaciones sociales, entendidas como relaciones desiguales marcadas por desequilibrios de poder que actúan sobre diferentes dimensiones; en la construcción de las identidades, los movimientos y clases sociales, el trabajo, el sistema de representaciones, entre otros. La frase alegórica "no se nace mujer, se llega a serlo", de la escritora francesa Simone de Beauvoir (1981) instituye al concepto como una construcción sociocultural.

Es así que, las mujeres, principalmente, a partir de la década de 1970, través de la influencia de los movimientos feministas y la generación de estudios que revelaron las condiciones y los roles culturalmente construido para ellas, cobran

importantes posicionamientos en espacios conquistados, buscando la igualdad de derechos entre hombres y mujeres. No obstante, el concepto de género “requiere el análisis no solo de la relación entre experiencia masculina y femenina en el pasado, sino también la conexión entre la historia pasada y la práctica histórica actual” (SCOTT, 2003, p. 269).

En el Paraguay, la obra “El Humanismo”, escrita y presentada en 1907, por la primera abogada y feminista del Paraguay, Serafina Dávalos (2007), constituyó un hito en la historia del feminismo paraguayo y latinoamericano. Los pensamientos e ideas plasmados en su tesis, en esa época, ya cuestionaban al patriarcado, o a los roles que tenían las mujeres, como seres biológicos con respecto a los hombres, teniendo como único destino a la maternidad o la condición de ser madre, entre otros temas que eran debatidos por el feminismo internacional de los años 60. Dávalos (2007) aplicó una radical crítica al sistema cultural, político y jurídico del Paraguay, rescatando y recuperando parte de la historia silenciada de la lucha y el pensamiento de muchas mujeres paraguayas, pensamientos que continúan vigentes y cobran valor en la actualidad. Para ella, feminismo equivalía a humanismo, una nueva forma de ver, pensar y construir las relaciones entre las personas y en la sociedad.

> Obligada por el Reglamento de la Enseñanza Superior del Paraguay a prestar una prueba escrita para optar al título de Doctora en Derecho y Ciencias Sociales, no puedo resistir al deseo de decir algo sobre un problema social palpitante, cual es, el llamado «Problema de la Mujer» por algunos, «Feminismo» por otros y Humanismo según mi modo de ver, a pesar de la grandiosidad de sus proyecciones, en mi triple carácter de mujer, de estudiante y patriota. (DÁVALOS, 2007, p.7).

Por mucho tiempo pervivió la idea de que la historia de las mujeres no era relevante por la atención, mayormente centrada en hechos, acontecimientos y procesos históricos donde prevalecían los valores masculinos (el androcentrismo y el sexismo) de manera exclusiva, volviendo casi invisible o nula la participación de las mujeres. Sin embargo, en el siglo XXI se hace imposible escribir historias que no reconozcan la existencia de las mujeres como agentes del cambio social, histórico, cultural y político.

Se hace urgente, de esta manera, conocer la situación de las mujeres para dar cuenta de la problemática de las desigualdades de género, atendiendo que no existe una única e universal historia de la mujer, sino varias y diversas historias que a través del tiempo han experimentado las más diversas circunstancias, siendo las mujeres,

sujetos de sus propias coyunturas históricas, complejas, plurales y hasta contradictorias. El desafío reside no solamente en comprender las experiencias específicas, pero también poder encuadrarlas en el marco de los procesos históricos globales.

> En primer lugar, las desigualdades de género no son producto de la decisión personal, sino que se sustentan en estructuras sociales de base histórico-cultural que pueden ser transformadas para eliminar las condiciones que afectan negativamente la vida de las mujeres, reduciendo sus capacidades y oportunidades y limitando sus proyectos de vida. En segundo lugar, las desigualdades inciden en el bienestar de toda la sociedad, ya que afectan el desarrollo socio-económico y restringen el ejercicio de los derechos y libertades políticas. Las desigualdades de género son una expresión de la falta de cumplimiento de derechos, un pilar fundamental de la vigencia del Estado de derecho (ONU, 2015, p. 11).

Así,

> […] la perspectiva de género debería posibilitar la observación y el análisis sobre cómo se reproducen estas configuraciones, sobre cómo cambian a través del tiempo y en diferentes lugares sobre cómo las personas reflejan o modifican dichas configuraciones, sobre cómo coexisten, armoniosamente o en confrontación, las asignaciones tradicionales de lo femenino a las mujeres y de lo masculino a los hombres (SOTO, 2005 p.119).

Ante la temática de esta investigación se expone principalmente las condiciones del mercado laboral de mujeres y las brechas de género existentes, principalmente en el trabajo informal, en el oficio de comercialización del chipá.

3.2 Las mujeres en el mercado de trabajo

Los estudios que refieren a la participación de las mujeres, en el mercado de trabajo, tanto en el Paraguay como en América Latina, no constituyen una materia reciente. En el Paraguay, las mujeres, desde la intervención de los conquistadores españoles en la sociedad indígena, junto con los actos heroicos y otras muestras de renunciamiento, han sufrido doblemente el sometimiento y la explotación como fuerza de trabajo, absorbiendo el prototipo de mujer, esposa y madre, sacrificada, sumisa y dependiente, características que, aún se hallan fuertemente presentes en la sociedad paraguaya.

> Durante la segunda mitad del siglo XX, a nivel mundial hubo un importante incremento de la participación laboral femenina (PLF). Este fenómeno ha sido analizado en la literatura como un cambio relevante en la dinámica del mercado laboral de los países. El hecho que exista un mayor número de mujeres que tomen la decisión de entrar o mantenerse en el mercado laboral

> es un reflejo de los cambios a nivel económico, social, cultural, entre otros, que se dio en dicho periodo. Asimismo, la participación laboral femenina tiene un importante papel en indicadores sociales y económicos de los países (EGAS, 2018, p. 11).

No obstante, es innegable la contribución de las mujeres en el crecimiento económico, a través de las distintas prácticas ejercidas, de carácter productivo y reproductivo, dentro y fuera del hogar. Sin embargo, "gran parte de estas actividades no tienen una remuneración en términos de ingresos (trabajo doméstico[96]) o se realizan al margen de las posibilidades de contabilización macroeconómica (trabajo por cuenta propia)" (SERAFINI, 2008, p. 22).

Esto explica las dificultades que enfrenta el segmento femenino, en el mercado laboral, en comparación con el masculino, ya que la mujer debe asumir y conjugar el papel reproductivo con el productivo, o sea, asumir las responsabilidades domésticas y de cuidado de los hijos u otros miembros de la familia e incursionar en el mundo del trabajo[97], si es que, en este último caso, existan condiciones para el efecto.

Son una minoría las mujeres que pueden desligarse de la realización de gran parte de los trabajos reproductivos domésticos, comprando mano de obra sustitutiva en el mercado laboral, para ocuparse preferentemente a los trabajos remunerados productivos o reproductivos, fuera del hogar, o simplemente para optar por un tipo de actividad de ocio (GALEANO,1982).

Igualmente, ante esta doble función, el mercado responde con diferencias salariales por género, discriminando a la mujer por la posición que ocupan sus trabajos, mayormente concentrados en los servicios domésticos y de cuidado, de educación y salud, además de otros factores como la segregación ocupacional, la precariedad laboral, el nivel educativo, entre otros.

> La división sexual del trabajo asignó el rol de "proveedor" al hombre y de "cuidadora" a las mujeres. Así, por un lado hay una sobrevaloración del trabajo "productivo" y por otro, una desvalorización del trabajo "reproductivo", a pesar de que la evidencia empírica muestra que las mujeres contribuyen de manera significativa con sus ingresos a la reducción de la pobreza y a la calidad de vida de la familia; y que los bienes y servicios que produce sin remuneración en los hogares son fundamentales para mantener el poder adquisitivo de los ingresos y el bienestar material y psicológico (SERAFINI, 2018, p. 67).

---

[96]El trabajo por cuenta propia, como familiar no remunerado y el empleo doméstico ocupan al 57,1% de las mujeres, cifra que se eleva al 78,3% en el sector rural (SERAFINI, 2018, p. 71).

[97]La inactividad económica afecta particularmente a las mujeres (40,8%) en comparación con los hombres (14,0%). En el sector rural, la proporción disminuye a 12,1% en los hombres y aumenta a 44,3% en las mujeres. (SERAFINI, 2018, p. 69).

En el caso de las vendedoras de chipá o chiperas, ellas asumen el peso de una doble jornada. Las 13 entrevistadas manifestaron que trabajan mínimamente 8 horas, algunas 12 horas y otras sólo por un turno, ya que deben realizar los servicios domésticos[98] (lavar, planchar, cocinar, etc.). Esto claramente representa una disminución de la calidad de vida y la ausencia del tiempo libre, ya que la doble jornada ocupa prácticamente todas las horas de las semanas, inclusive los fines de semana.

> Las mujeres dedican 28,7 horas semanales al trabajo no remunerado, frente a las 12,9 horas destinadas por los hombres. En contrapartida, ellos trabajan en el mercado 49,5 horas semanales, mientras que las mujeres 40,4 horas. En total, las mujeres terminan trabajando unas 6 horas semanales más que los hombres (trabajo remunerado más trabajo no remunerado) (SERAFINI, 2018, p. 77).

> El horario de venta es siempre igual, todos los días, a la mañana temprano, se vende más, después a partir de las 10 y 11, [...] a la siesta no hay nada, y [...] comienza de nuevo a las 6 de la tarde, 5 y media por ahí. Yo estoy desde las 11 y al final de la tarde ya me siento cansada. Hay veces que sobra la chipa, cuando hace mucho calor [...] en el frio se vende más, hasta cocido se vende, pero en el calor nadie quiere cocido (Flavia Godoy, 2018).

Este escenario, de cuantiosa responsabilidad e insuficiente oportunidad resulta en la escasa inserción de las mujeres, dentro del mercado laboral, contexto que las obliga optar por empleos parciales, flexibles, por cuenta propia, sin seguridad social ni ingresos estables; en otras palabras, en empleos informales[99].

La tasa de informalidad laboral en el Paraguay es de 71,7%, siendo que tuvo una reducción del 5,5% entre 2008 y 2016. A pesar de los avances en pos de la formalización, 7 de cada 10 paraguayos poseen un empleo informal, estadística que posiciona a la informalidad[100] como una de las principales barreras para el desarrollo integral del país (OIT, 2018). La tasa de empleo informal se estima a través de la

[98]En el 2015, luego de casi una década de lucha de las organizaciones de trabajadoras domésticas, fue promulgada la Ley del Trabajo Doméstico Nº5407/2015, que complementa al Código Laboral Nº 213/93 en la cual reconoce varios derechos de las trabajadoras en lo que respecta a las modalidades de las remuneraciones, la jornada laboral, los descansos, la estabilidad laboral, la seguridad social, entre otros. Sin embargo, actualmente la ley no se encuentra reglamentada, (existiendo aún una desigualdad salarial) hecho que debe ser ejecutado para garantizar lo legalmente planteado.

[99]Según la definición de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el empleo informal es la relación laboral que no cumple con las disposiciones de la legislación nacional del trabajo, no aporta al Instituto de Previsión Social (IPS) u otra Caja y no considera las prestaciones relacionadas al trabajo, y tampoco paga impuestos.

[100]La revisión más cercana del concepto de informalidad proviene de la 17ª Conferencia Internacional de Estadísticos del Trabajo (CIET) de 2003, donde se establecieron los conceptos de economía informal y empleo informal.

Encuesta Permanente de Hogares (EPH), recogidas por Dirección General de Estadística, Encuestas y Censos (DGEEC), institución oficial encargada de las estadísticas públicas del país. En este sentido, en Paraguay se considera empleo informal a:

> asalariados públicos y privados que no aportan al sistema de jubilación;
> cuenta propia que no poseen Registro Único del Contribuyente (RUC)[101];
> empleadores que no poseen RUC;
> trabajadores domésticos que trabajan 12 horas semanales o más y no aportan al sistema de jubilación;
> trabajadores familiares sin remuneración (OIT, 2018, p. 9).

De esta forma, las chiperas se encuentran en la categoría de trabajadoras por cuenta propia, sin poseer RUC[102] ni seguro social[103].

> En Paraguay, el pilar de protección social contributiva se sustenta en dos instituciones: Instituto de Previsión Social (IPS) y las Cajas Fiscales (sistemas jubilatorios del sector público). La primera tiene cobertura de salud y jubilación; mientras que la segunda solo de jubilación. Ambas instituciones cubren a menos de un cuarto de la población, concentrada en gran parte en el quintil más rico de la población, ya que ésta es la que logra empleos con cobertura de seguridad social. Las características institucionales del pilar contributivo, centrado en el trabajo formal y en relación de dependencia, deja fuera a gran parte de los/as trabajadores/as y del abordaje de los riesgos y vulnerabilidades que van más allá de su condición como trabajador/a (SERAFINI, 2017, p.7).

Se visualiza de esta forma una profunda precariedad laboral, atendiendo principalmente a los factores del subempleo y la no inclusión de la seguridad social, teniendo a esta última, de acuerdo con las entrevistadas, como el factor que más afecta el día a día de las chiperas. En el caso que alguna de ellas tenga algún inconveniente de salud[104], faltan a sus puestos de trabajo, o sea, no ganan por el día

---

[101]El Registro Único del Contribuyente (RUC) es el número identificador de la Cédula Tributaria, personal e intransferible, que corresponde a todas aquellas Personas Físicas (nacionales o extranjeras) y Jurídicas con o sin fines de lucro (empresas, sociedades, asociaciones, corporaciones, etc.) que realicen actividades económicas dentro del territorio nacional.

[102]Una de las entrevistadas comentó que poseía RUC por dividir un negocio de alquiler con su marido, motivo que le obligó a inscribirse como contribuyente. No obstante, este caso es una excepción, teniendo en cuenta que la gran mayoría no posee RUC.

[103]Paraguay no cuenta con una política de protección social. No obstante cuenta con programas y recursos que se encuentran fragmentados y dispersos, factores que afectan el desarrollo de las acciones, con baja eficiencia e impacto, resultando así, en una baja cobertura, dejando a gran parte de la población por fuera (SERAFINI, 2017).

[104]El sistema de salud está conformado por los subsectores público, de seguridad social y privado, es decir es un sistema de salud mixto o hibrido. El (a) subsector público, en que el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS) es el principal proveedor, atiende a la población que no cuenta con ningún tipo de seguro y atiende en su mayoría a la población perteneciente a los tres primeros quintiles; además, es el organismo encargado del ejercicio de la autoridad sanitaria, la ejecución de la política de salud, y la evaluación de la situación de salud y programas de atención sanitaria7; (b) el

trabajado, obligándolas a pedir préstamos (a cobradores informales, usureros) para poder pagar lo concerniente a los temas de salud, inclusive de sus familiares, entre otros préstamos de otra índole. Las chiperas que trabajan vendiendo los productos de una empresa determinada, si bien no poseen una relación dependiente y formal con la empresa, ellas se ajustan a los requisitos establecidos por los propietarios, principalmente en lo que respecta al uso de uniformes (camiseta, kepy, a veces pollera), y utensilios para la venta del chipá (canasta, mantel, bolsitas, etc.) que ellas mismas deben adquirir, sin recibir ningún beneficio de la empresa, asumiendo otro gasto adicional.

> El sistema de salud paraguayo es altamente segmentado, con una cobertura asignada (o teórica) por subsectores que de acuerdo con la última EPH (2015) reporta los siguientes valores: el 21,5% de la población total está cubierta por el IPS, el 8,6 cuenta con otro tipo de seguro (privado) y el 70,88% restante no cuenta con ningún tipo de seguro, por lo que esta población queda bajo responsabilidad del MSPBS (GAETE, 2017, p. 9).

> [...] no tenemos ningún beneficio, nosotros compramos todo, para nuestro uniforme, la media y las cosas para nuestro trabajo, acá todo se paga, nada es gratis (Antonia Vera, 2018).

El salario mínimo vigente en el Paraguay es de Gs. 2.112.562[105] (dos millones ciento doce mil quinientos sesenta y dos), siendo que “casi un tercio de las mujeres de 15 años y más que no estudia, no cuenta con un ingreso propio, frente al 11,7% de los hombres” (SERAFINI, 2018, p. 75).

> De las personas que tienen ingresos, el 85,3% de los ingresos familiares proviene del trabajo. El resto de los ingresos está compuesto por la ayuda de parientes en el país y en el exterior (3,9%) y de jubilaciones (3,9%) [...] Los ingresos laborales de las personas mayores de 18 años que trabajan son, en promedio, de Gs. 2.229.916. Sin embargo esta cifra varía ampliamente según el sexo y el área de residencia. En todos los casos, las mujeres ganan menos que los hombres, así como los/as trabajadores/as del área rural (SERAFINI, 2018, p. 75).

---

subsector de seguridad social, por medio del Instituto de Previsión Social (IPS) brinda servicios a trabajadores del sector formal y sus familiares, agrupados en tres grupos de afiliados del régimen general, de regímenes especiales y del no contributivo. Cubre principalmente a la población del tercer, cuarto y quinto quintil de ingreso y ofrece servicios en establecimientos propios, y en menor medida, en establecimientos contratados y/o con convenios; y (c) el subsector privado, está constituido por instituciones con fines de lucro (hospitales, sanatorios, clínicas y consultorios privados) e incluye las empresas de medicina de prepago y sin fines de lucro (universidades privadas con sus hospitales y las ONGs que prestan servicios de salud). Este sector es financiado por pagos directos (de bolsillo de los usuarios) y las cotizaciones a los seguros privados. Sirve, principalmente, a la población de clase media y alta de las áreas urbanas (incluye instituciones sin fines de lucro) (GAETE, 2017, p. 8).

[105]En dólares US$352,094.

Según las entrevistadas, la venta del chipá, a veces supera el salario mínimo, otras, apenas alcanza el día, pero nunca se pierde. Lo que complementa su ganancia también es la venta del mate cocido, que ellas mismas preparan y llevan en sus termos con los vasitos de plástico. El valor del cocido generalmente se encuentra entre Gs. 2.000 y Gs 3.000 y el precio de los chipás varía, encontrándose desde Gs. 1.000, hasta Gs. 2000, Gs. 2.500, Gs. 3.000, Gs. 5.000 y Gs. 6.000. La cantidad de chipás que se vende por día, también varía[106], no siendo posible certificar un número exacto. No obstante, alrededor de 100 chipás o más es el número más aproximado, según lo relatado por las chiperas. Cabe destacar que, atendiendo a la dinámica de la venta de chipás, si las chiperas necesitan reponer sus mercaderías estas solicitan a las fábricas o proveedores, las cantidades requeridas. Aproximadamente, según lo registrado en campo, suelen reponer de 1 a 3 veces, por día, si no es más.

> Acá vendemos chipa tradicional nomas, a Gs. 3000 y a Gs. 5000, y la cantidad depende de lo que quitemos de la fábrica. Por ejemplo, de martes a jueves no se vende mucho, de viernes a lunes son los días que se vende más. Nosotros ya sabemos toda la dinámica. En invierno se vende y se gana más. Acá ahora tengo 100 chipas, después si quiero más, retiro. (Evelyn Iglesias, 2018).

> Ayer yo gane Gs.130.000 mil, vendí todo mi cocido, depende de la venta, no sabes cómo va a ser el día [...], aproximadamente Gs. 500.000 semanal se puede hacer, pero cuando hace más frio, se gana más, a veces yo 6 a 8 termos de cocido vendo (Nilda Galeano, 2018).

Aun así, es muy poco lo que se gana encima de la venta de los chipás. La ventaja que posee este oficio, a pesar de todo su sacrificio, según las entrevistadas, es el dinero al día que se tiene y el no tener que esperar final de mes para recibir un sueldo.

> Sí, rentable es la chipa, te da dinero al día. A veces no haces tanto, a veces salvas, pero nunca perdes. Por más calor que haga la gente come la chipa, [...], este trabajo es mejor que ser empleada doméstica (Blanca González, 2018).

Ante este panorama y ante la ausencia estatal y de una asociación o gremio de mujeres que pueda requerir mejores condiciones para la comercialización de este producto, este contexto, de informalidad, probablemente continúe, como hace más de 20 años, o eventualmente pueda dejar de existir, teniendo antecedentes de despojos

[106]Depende del clima, del movimiento diario de personas. En ocasiones especiales y en invierno, son las épocas de mayor consumo.

de vendedores ambulantes en varios sectores del país.

> Antes estábamos en frente a la Catedral, pero después nos hicieron mudar afuera, porque venían otros a vender asadito, helado y otras cosas, entonces los de la Iglesia no quisieron más que estemos. Ahora estamos acá en la vereda, igual nomas estamos bien, no me quejo, pero era diferente estar en frente a la Basílica, era mejor (Estela Cardozo de Núñez, 2018).

3.3 Memorias femeninas, memorias fuertes

El estudio de la memoria, o las memorias, abarca diversas ramas de la ciencia, comprendiendo, por ejemplo, a la psicología, la sociología, la medicina entre otras áreas que toman a este concepto en un vasto sentido, pues el mismo trasciende la simple noción del acto de recordar, transitando el tiempo pasado, presente y futuro. Así pues, la memoria nos recuerda quienes somos pero también nos ayuda a reconstruirnos y caminar hacia los lugares dónde queremos llegar.

El científico argentino Iván Izquierdo (1989) afirma que, “não há tempo sem um conceito de memória; não há presente sem um conceito do tempo; não há realidade sem memória e sem uma noção de presente, passado e futuro” (IZQUIERDO, 1989, p. 89). Para Izquierdo, cuando se menciona la palabra memoria, lo primero que aparece son las memorias de las experiencias individuales de las personas, aquellas que se guardan en el cerebro, o sea el almacenamiento y la evocación de la información adquirida a través de las experiencias. En otras palabras, no existe memoria sin aprendizaje ni aprendizaje sin experiencias.

Si bien, el análisis del proceso de elaboración de las memorias se efectúa en base a distintos enfoques y perspectivas, es posible afirmar que todo acto de memoria es un acto único e individual.

Para el intelectual francés Henri Bergson (1999), la lectura del mundo se da a través de imágenes y de la interpretación de estas, mediante la acción del cuerpo. En su obra “Matéria e Memória” (1999), el autor señala que es insostenible interpretar completamente el mundo a través de nuestra capacidad intelectual, puesto que nuestro cerebro forma parte de ese mundo material.

> [...] o cérebro é uma imagem, os estímulos transmitidos pelos nervos sensitivos e propagados no cérebro são imagens também [...] é o cérebro que faz parte do mundo material, e não o mundo material que faz parte do cérebro [...] Nem os nervos nem os centros nervosos podem, portanto condicionar a imagem do universo (BERGSON, 1999, p. 13-14).

La visión de Bergson sobre el concepto de memoria fue revolucionaria, ya que presentaba un abordaje que superaba la noción de una memoria material, pasando para una realidad espiritual o una memoria espíritu. Para el autor, existe una memoria pura e inalterable, memorias que residen en nuestro espíritu, donde el tiempo no añade transformaciones, y en donde el cuerpo es capaz de acceder a ellas, en cualquier momento, nunca de manera completa, pero fragmentada. Mientras tanto, para Maurice Halbwachs (1990), la memoria no sobrevive desde el plano metafísico, sino que la experiencia individual de recordar o de hacer memoria se encuentra amarrada en marcos sociales de naturaleza colectiva, que sirven de referencia para ancorar las memorias, del pasado en el presente, además de alcanzar, igualmente el sentimiento de una memoria colectiva, que debe ser pensada como producto de adhesiones y sentimientos de pertenencia de los grupos (HALBWACHS, 2004). En este sentido, el mismo autor resalta la importancia del lenguaje, teniendo en cuenta que nuestra memoria está fuertemente ligada a las imágenes del pasado, y ésta, ejerce una función indispensable para la conservación de los recuerdos.

Para Joël Candau (2011), la memoria está fuertemente ligada a la identidad. Si la memoria se pierde, la identidad igualmente desaparece porque “sem memória o sujeito se esvazia, vive unicamente o momento presente, perde suas capacidades conceituais e cognitivas. Sua identidade desaparece” (CANDAU, 2011, p. 59). Como presentado anteriormente, el autor colabora para el estudio de las relaciones entre memorias individuales y colectivas, descomponiendo el concepto de memoria en tres niveles (protomemoria, memoria de evocación y metamemoria), además de diferenciar las memorias fuertes y débiles, siendo la memoria fuerte aquella estructurante de identidad, capaz de organizar sentido y la débil, aquella que debe a una gradual transformación de los grupos y dilución de sus cuadros sociales de memoria.

Cabe incluir aquí también, la contribución del sociólogo e historiador austriaco Michael Pollak (1992) sobre el concepto de memoria colectiva-social en su relación con la identidad y con la Historia Oral. El mismo aporta nuevas perspectivas a partir de los estudios de Halbwachs (2004) quedando de acuerdo con que la memoria es un fenómeno construido, tanto social cuanto individualmente, como lo expone Halbwachs.

Sin embargo, no todo se recuerda, ni individualmente, ni colectivamente. Se

recuerda aquello que es importante y que posee significado, transitando entre la memoria y el olvido, requiriendo de ambas para existir. Así, la acción de recordar es un proceso activo (THOMPSON, 1998).

> A construção e a narração da memoria do passado, tanto coletiva quanto individual, constitui um processo social ativo que exige ao mesmo tempo engenho e arte, aprendizado com os outros e vigor imaginativo. Nisto, as narrativas são utilizadas acima de tudo, para caracterizar as comunidades e os indivíduos e para transmitir suas atitudes (THOMSPON, 1998, p. 185).

En este orden de ideas, la memoria, el lenguaje y la historia oral se conjugan de manera especial, al permitir que, a través de las palabras, las fuentes testimoniales tanto de mujeres, como de hombres, suban a escena, dando a conocer y haciendo visible las peculiaridades de actores sociales, en sus dimensiones objetivas y subjetivas. En este marco, la historia oral sitúa a la narrativa o palabra hablada, sobre la presencia de los propios protagonistas (THOMPSON, 1998).

> A história oral devolve a história às pessoas em suas próprias palavras. E ao lhes dar um passado, ajuda-as também a caminhar para um futuro construído por elas mesmas (THOMPSON, 1998, p. 337).

Es así que el uso de la metodología de Historia Oral es entendido y aplicado en un universo diverso, en el área de las ciencias humanas. Su abordaje, justamente orienta hacia una mirada multidisciplinar, con diversas categorías, no solamente abordando el territorio histórico, pero también el antropológico, social, político, entre otros. “As narrativas são traduções dos registros das experiências retidas, contêm a força da tradição e muitas vezes relatam o poder das transformações. História e narrativa, tal qual História e memória se alimentam” (DELGADO, 2010, p. 23).

De esta manera, las memorias, como procesos subjetivos, aferrados en experiencias, con marcas materiales y simbólicas requieren de un importante trabajo de la memoria, denominación presentada por la socióloga argentina Elizabeth Jelin (2002), quien expone a la función del trabajo como rasgo distintivo de la condición humana, situando a la persona y a la sociedad en un lugar activo y productivo.

> Uno es agente de transformación, y en el proceso se transforma a sí mismo y al mundo. La actividad agrega valor. Referirse entonces a que la memoria implica trabajo es incorporarla al quehacer que genera y transforma el mundo social (JELIN, 2002, p. 14).

Es aquí, entonces, donde cabe aludir a las memorias de las mujeres, mujeres trabajadoras, mujeres con memorias fuertes portadoras de sus propias historias que se enmarcan dentro de una historia más amplia que responde al proceso histórico de cada sociedad. La utilización de la palabra y la memoria como instrumentos, permiten unificar el conocimiento científico con la experiencia cotidiana con el fin de ligar la experiencia individual con la realidad colectiva, e historizar las memorias (JELIN, 2002) reconociendo que, a través de las narrativas, se encuentran una variedad de fenómenos que permiten recobrar las palabras, especialmente de mujeres, rescatándolas desde la invisibilidad y el silencio en el cual han sido colocadas (PERROT, 2005), con el fin de generar investigaciones e historias, no solamente acerca de mujeres, pero por sobre todo para y por las mujeres. Esta invisibilidad, se debe principalmente al silenciamiento de los trazos de mujeres, tanto públicos como privados (PERROT, 2005).

Igualmente, las fuentes orales poseen un elemento esencial para y sobre el historiador o investigador; la capacidad de subjetividad del narrador (PORTELLI, 1997).

> Fontes orais contam-nos não apenas o que o povo fez, mas o que queria fazer, o que acreditava estar fazendo e o que agora pensa que fez. Fontes orais podem não adicionar muito ao que sabemos, por exemplo, o custo material de uma greve, para os trabalhadores envolvidos; mas contam-nos bastante sobre seus custos psicológicos (PORTELLI, 1997, p. 31).

Como se mencionó anteriormente, Candau (2011), en su obra “Memória e Identidade”, distingue entre una memoria fuerte y una memoria débil, definiendo a la primera como el tipo de memoria que organiza, que estructura los sentidos y que se encuentra más fácilmente en los pequeños grupos. Así, y de acuerdo a los testimonios de las 13 mujeres, se tomó este concepto para clasificar a las memorias fuertes, o sea a las narraciones que tuvieron más peso en los relatos, teniendo en cuenta la aplicación de la Historia Oral Temática, poniendo énfasis al origen del oficio de éstas, como chiperas o vendedoras de chipá. Estas temáticas fueron repitiéndose en las expresiones de las chiperas, como memorias fuertes, y a su vez, en marcos sociales de referencia.

Se señala que la intención no es la de presentar una memoria, una visión o una única interpretación de los relatos de estas mujeres, entendiendo que no existe un libreto único, común o hegemónico, y entendiendo que siempre existen silencios,

olvidos, historias, memorias e interpretaciones alternativas. No obstante, se utilizó esta clasificación para facilitar el análisis de las narraciones. Además, el APENDICE A retrata un breve perfil de cada chipera, que complementa una mejor lectura del presente trabajo.

De esta manera, las temáticas que cobraron mayor fuerza fueron los relacionados a la familia, al trabajo y a la noción de futuro, de vida y en el oficio de la comercialización del chipá.

3.3.1 El marco social de la familia

El núcleo familiar es uno de los componentes fundamentales para el desarrollo de las personas, en la cual, éstas adquieren habilidades, valores y principios que, con el pasar del tiempo, se configuran en conocimientos, modelos e identidades desarrollando importantes lazos para la formación de sus personalidades. La familia constituye uno de los grupos sociales mencionado por Halbwachs (2004) en la cual es posible inscribir hechos, anécdotas, intereses que sellan rastros en las historias de los individuos, aquellas memorias que se construyen a partir de las relaciones con otras personas, con otros grupos, porque para recordar se requiere de los recuerdos de otros, de códigos culturales en común, “todo recuerdo está condicionado por el recuerdo de los otros” (COLACRAI, 2010, p. 65). De esta manera, “a importância do grupo familiar como referência fundamental para a reconstrução do passado advém do fato de a família ser ao mesmo tempo, o objeto das recordações dos indivíduos e o espaço em que essas recordações podem ser avivadas” (BARROS, 1989, p. 33).

Fue posible constatar que el oficio de vender chipá, en todas las entrevistadas, surge de la continuidad de algún miembro de la familia, generalmente a partir de la labor de la madre, o de algún pariente cercano, directo o indirecto, como los hermanos, o a través de algún contacto del entorno familiar.

> Mi suegra vendía chipá, ella hacía y vendía, y luego cuando yo me casé me ofreció para vender también, para comprar para mi casa. Y así, hace 30 años que estoy acá vendiendo chipá (Lucia Riquelme de Ruiz Díaz, 2018).

> Mi suegra era prima hermana de Doña Antonia, dueña de la chiperia Kali, y hace más de 40 años estuvo acá. Yo era ama de casa, pero después mi suegra se enfermó y yo vine a reemplazarle (Maria de la Cruz Sanabria, 2018).

> Mi mamá vendía chipá hace más de 30 años acá en la calle. Yo le acompañaba desde los 12 años, y ahora mi cuñada también vende. Siempre venía a ayudarle a mi mamá, yo no vendía, venía a ayudarle nomas. Después de casarme, y cuando le tuve a mi primera hija, empecé a venir (Estela Cardozo de Núñez, 2018).

De las 13 entrevistadas, 6 dieron continuidad a la labor de la madre, 3 por ayuda de los hermanos, 2 por continuidad de las suegras, Maria Herodita por su marido trabajar en la fábrica “Hijas de Feliciana Fariña S.R.L" y Simeona Antonia Martínez de Gómez por trabajar como doméstica en la casa de la familia Feliciana Fariña, que posteriormente, tuvo la oportunidad de vender chipá de la misma empresa familiar.

La figura materna, en las entrevistadas, fue un elemento disparador para entender como las memorias de estas mujeres constantemente están referidas a un pasado no tan pasado, pero entrelazado en un proceso de asociaciones entre lo que hoy, ellas están atravesando, pero también, lo que fueron atravesando a través de la influencia de sus respectivas madres, tanto en el oficio de la venta del chipá, como al ejemplo de persona, sacrificada al trabajo, a los hijos y a la familia. Esto se refuerza más aún en las mujeres que han perdido sus madres, hace un tiempo no tan distante como Estela y Flavia, o por ejemplo el caso de Flavia y Nilda, que relatan haber tenido poco o casi ningún contacto con la figura paterna, teniendo a la figura materna muy presente en el rol de madre y padre a la vez. También, a las que actualmente están cuidando a sus madres, el caso de Simeona Antonia y Lucía.

> Yo prácticamente muy poco le conocí a mi papá, poco y nada. Yo no recuerdo muy bien [...] mi papá tenía una mueblería, sobre quinta, él era carpintero. Después ya no le fue bien, puso su zapatería, yo me recuerdo eso, yo me iba a visitarle, y después se fue a Buenos Aires y nunca más volvió.
> [...] Mi mamá nunca más se casó, ella nos mantuvo, ella fue papá y mamá. Por eso muchas veces yo digo, no quería tener hijos de valde, traer hijo al mundo para no sufrir lo que yo sufrí. [...] Es tan lindo formar un hogar, tener papá y mamá, pero nosotros nos criamos sin papá. Mi mamá era muy sacrificada, yo pasé por necesidades pero nunca me faltó nada para comer. [...] Mi mamá era muy valé en ese sentido, ella vendía muy bien sus cosas. Ella falleció a los 91 años, ya estaba enferma y no caminaba más.
> Muchas cosas ya pasé. Si vos ves mi foto [...] tengo una foto del casamiento de mi sobrina, envejecí como una de 90 años, toda la carga por mi [...] y parecía una anciana ahí, te juro, la preocupación es lo que te envejece había sido [...] ni yo me reconozco en la foto (Flavia Godoy, 2018).

> [...] A mi mamá le tenemos como reina, no como la generación de ahora que la mamá parece un estorbo. Ella vive todavía en su casa, pero siempre vamos y estamos con ella. No le falta remedio, comida y siempre hay alguien que se queda con ella [...] Ella es todavía fuerte, tiene 78 años [...] tenía su

> despensa, pero ahora ya no por su edad, pero con su despensa ella llegó lejos también, y ese es un ejemplo para mí, y para sus hijos, y tal vez sus nietos, porque quien procura llega lejos (Simeona Antonia, 2018).

Esta relación, de fuerte vínculo con la figura materna, también es verbalizada y comentada, principalmente por las mujeres que trabajan para las empresas[107] "Hijas de Feliciana de Fariña S. R. L" y "Chiperia Kali", porque estas están compuestas por mujeres, hijas de madres, que han iniciado la labor de producir y vender chipá en el país, desde larga data. Esto tiene que ver con la perspectiva generacional, lo que Candau (2011) llama de una memoria generacional que se fusiona con el papel de una construcción identitaria, que según el autor tiene dos formas, una antigua y una moderna. La primera, una memoria que se extiende más allá de la familia, en la cual los grupos o personas, forman parte de sus predecesores y donde existe una fuerte carga identitaria. La segunda, una memoria que también sobrepasa el cuadro familiar y es entendida como una memoria intergeneracional y que no tiene la vocación de ser transmitida, sino que es propia de los miembros de una determinada generación, que pueden ser denominados como los guardianes de la memoria, o aquellas personas que están a punto de desaparecer. En este sentido, y en correspondencia con los estudios de representación familiar desarrollados por la socióloga brasilera, Myriam Barros (1989), la autora llamó a los mensajeros de la memoria como los guardianes de la memoria, como figuras fundamentales para la conservación de los valores de la familia. Así pues, en este caso, la figura materna, además de generar una memoria afectiva entre éstas mujeres y el resto de los miembros de sus familias, posee una característica de guardiana de la memoria, en lo que respecta a los valores de continuidad del trabajo familiar, o simplemente al valor del trabajo para el sustento familiar. Tanto para las empresas mencionadas anteriormente, como para todas las entrevistadas, la figura materna es admirada y tenida como un ejemplo de esfuerzo, lucha, perseverancia y trabajo.

> Assim, os modos de registro das mulheres estão ligados à sua condição, ao seu lugar na família e na sociedade. O mesmo acontece com seu modo de rememoração, da encenação propriamente dita do teatro da memória. Por força das coisas, ao menos para as mulheres de outrora e para o que resta do passado nas mulheres de hoje (e que não é pouco), é uma memoria do privado, voltada para a família e para o intimo, aos quais elas estão de certa forma relegadas por convenção e posição. Cabe às mulheres conservar os

[107]Existen varias otras empresas en el país con este tipo de continuidad laboral, principalmente emprendido por mujeres.

> traços das infâncias em que elas são governantas. Cabe a elas a transmissão das historias de família, feita geralmente de mãe para filha, ao folhear álbuns de fotografias aos quais, juntas, elas acrescentam um nome, uma data, destinados a fixar identidades já em vias de apagamento. (PERROT, 2005, p. 39).

Por ejemplo, las memorias que conservan ambas empresas, en lo que respecta al ámbito culinario, en los modos de producción y las formas de transmisión, tienen por base una memoria familiar fuerte, en donde, por encima de ellas, se van construyendo otras, de las más diversas y variadas, pero que se fijan en un cuadro familiar que representa toda una historia, una tradición y una identidad, tanto para la familia descendiente de los propietarios, como para los empleados de la empresa y los consumidores de los productos. El testimonio de Claudia Ayala, la bisnieta de Doña Feliciana Fariña, asevera lo siguiente:

> El legado más importante que nos dejó Feliciana de Fariña, para mí, es el esfuerzo que hay que poner en el trabajo para lograr una meta y la familia. El amor primeramente al trabajo a la familia, y siempre hay que mantener esa unión, más otra vez en una empresa familiar.
> [...] Para mí, como descendiente de Feliciana Fariña, es un orgullo, poder seguir con la tradición gastronómica que hay en el Paraguay [...] y es un orgullo como paraguaya, a mí me encanta todo lo que es la gastronomía y más la gastronomía nacional riquísima que tenemos acá, orgullo.
> [...] Realmente yo tengo ejemplos de mujeres *kuña mbarete*, guapísimas, tengo unos ejemplos magníficos, que algún día me gustaría ser recordada como ellas, y me emociona realmente porque tengo ese ejemplo de esas mujeres que todos los días me demuestran que sí se puede, que hay que ir de a poco para llegar a una meta, eso es lo que yo más valoro de Hijas de Feliciana, el ejemplo que me dan, me dieron y me dan todos los días (Claudia Ayala, 2018).

A raíz de esto, es posible considerar a estas mujeres, como socio-transmisoras de una tradición, definición presentada por Candau (2011), al vincular los tres niveles de memoria (protomemotia, memoria de alto nivel y metamemoria) promoviendo una cadena de transmisión, entre las personas, los lugares de memoria, las cosas y/o prácticas culturales que cobran sentido e identidad.

Estas mujeres, guardianas de una memoria fuerte, poseen mayores probabilidades de retener esa memoria, conservando y transmitiendo un saber propio, un saber-hacer tradicional que es transmitido de generación en generación introduciendo una genealogía de saberes, modos, recetas y cuidados. Las mujeres vendedoras, las chiperas, también pueden ser consideradas como socio-transmisoras de una práctica cultural y tradicional. Si bien, estas se encuentran en la última posición, teniendo en cuenta toda la cadena de valor y producción del chipá,

ellas representan todo un saber-hacer ancestral, memorias e historias de mujeres y familias, y por sobre todo, componen y estructuran al patrimonio cultural del país, con su presencia, trabajo e iconografía.

Es interesante percibir que, tanto las vendedoras de chipá, de calle Palma, como las del Mercado N° 4, y de tantas otras empresas, forman parte del proceso histórico de estos negocios tradicionales y familiares, independientemente a que no posean un vínculo formal, ellas venden, además del chipá, una memoria y una historia de tradición e identidad familiar.

> A Doña Feliciana yo le admiro, me encanta como sus hijas le admiran y siempre hablan bien de ella, parece que es un pacto entre ellas, para no olvidarse de su mamá. Ahora los bisnietos ya trabajan en la empresa (Maria Herodita, 2018).
>
> Mi hermana y yo somos primas hermanas con las hijas de Doña Antonia, acá, de la chiperia Kali. Doña Antonia, es la que hacía la chipa, ella era la mentora, una mujer muy guapa, muy trabajadora (Nilsa Cuquejo, 2018).
>
> Lo que tiene los productos de Feliciana es su calidad, no se tiene que perder eso, porque si no haces cosas buenas y ricas, no funciona el negocio, por eso el negocio de Ña Feliciana todavía vende, por el secreto de su receta, el amasado y la calidad de sus productos (Flavia Godoy, 2018).

Como señalado anteriormente, para las chiperas entrevistadas, la descripción de sus madres, de alguna forma se conectan con la trayectoria actual de ellas mismas, como mujeres fuertes, luchadoras, trabajadoras, que sacrifican todo para el bienestar de sus familias. Para las madres ausentes, la memoria está marcada, de forma melancólica, triste, ausente, pero al mismo tiempo, por una forma enaltecida de orgullo y de amor para ellas. En este contexto, hay una relación importante entre los acontecimientos del pasado y la memoria, es decir la manera en que un acontecimiento es recordado o entra en el olvido, y cómo las fuentes orales ayudan a reconstruir o a mantener viva la memoria (PORTELLI, 2018). Esto desafía también a la comprensión de la relación que existe entre lo “expresado” y lo “vivido”, y la apropiación de ideas, así como de imágenes y recuerdos.

Para Pollak (1992), los elementos constitutivos de la memoria son: a) los acontecimientos vividos personalmente y los acontecimientos, denominados por él, como "vividos por tabela", es decir, vividos por el grupo o por la colectividad a la que la persona se siente perteneciente, a pesar de no haber experimentado o presenciado tal acontecimiento, y que el autor la describe como una "memória quase

que herdada" (POLLAK, 1992, p. 2), b) personajes y personas y 3) Lugares, lugares de memoria, particularmente ligados a recuerdos, que pueden ser recuerdos individuales como también lugares que fueron marcados fuertemente en la infancia, conmemoraciones hasta monumentos, siempre que estén vinculados a un recuerdo, entendidos por el autor como lugares de apoyo de la memoria. Es necesario enfatizar que el autor deja claro que estos tres elementos pueden referirse tanto a acontecimientos, personajes y lugares reales y basados en hechos concretos, o pueden tratarse de una proyección para otros eventos.

Se observa, de esta manera, en las narrativas de las mujeres, que éstas se alinean en estos tres tipos de encuadramientos presentados por Pollak, en un marco social familiar sustancial para el desarrollo y la continuidad de sus labores en el oficio de venta del chipá.

> Me acuerdo una vez, cuando era chica, y mi mamá hacía chipa, ella me pidió que lleve las chipas y venda por el barrio con una canasta. Yo no sabía cómo, tenía vergüenza, pero me acuerdo de eso, y al final me animé a salir a vender, fue divertido (Nilsa Cuquejo, 2018).

> Mi hermana fue la que me enseñó todo, porque ella era chipera también, y así empecé yo. Ella me mostró como cargar la canasta de chipás, como servir la chipa, como subir en el colectivo, con ella conocí todo (Antonia Vera, 2018).

Igualmente, el marco social del género se ubica en este contexto familiar como categoría significativa para la comprensión de las identidades femeninas. En el contexto familiar, si bien se han diversificado las formas familiares y los roles, en las últimas décadas, aún se observa un régimen que no libera a la mujer de las responsabilidades familiares y persiste el modelo tradicional de hombre-proveedor mujer-cuidadora. Esta situación constituye a reflexionar sobre cómo se constituye una cultura de mujeres dentro del modelo del patriarcado, en espacios tradicionales en el que los significados se han creado dentro de relaciones de subordinación, asunto de preocupación principal del feminismo. Así, la cultura y la memoria se crean, recrean, almacenan y se guardan a partir de códigos particulares, aprendidos y recurrentemente enseñados en prácticas de socialización. Los estudios de la memoria articulan lo individual y lo social, puesto que remiten a lo que la sociedad ha plasmado en el pasado en una persona, cómo y qué le ha enseñado, cómo la ha condicionado o qué le ha posibilitado recordar, cómo significa el presente a partir de lo vivido. Con ello se sustenta la noción de la memoria colectiva, entendida como una asimilación del pasado que se almacena a través de imágenes, gestos, consignas,

disposiciones corporales, etc.

Muchas de las chiperas del interior del país son madres solteras, son papá y mamá al mismo tiempo. Si bien, entre las entrevistadas, se encuentran mujeres casadas, solteras y mujeres en pareja, una gran parte son mujeres jóvenes, solteras. De las 13 entrevistadas, 5 están casadas, 2 son viudas y 6 son solteras, siendo que Nilda y Flavia, son las únicas que no tienen hijos.

Fue interesante escuchar y observar, sobre cómo las mujeres son más detallistas y descriptivas en sus relatos, en la expresión de sus emociones y cuestiones más íntimas. Sus relatos se forjan en entornos familiares, en la cotidianeidad, en las tareas diarias y en las diversas relaciones interpersonales, refiriéndose más extensamente al vínculo con los “otros”, como en una especie de unión hacia el otro. Esta relación apareció en gran medida, en torno a los hijos, siendo estos uno de los principales motivos del trabajo de ellas.

Finalmente, el marco social familiar fue una referencia que se exteriorizó fluidamente en el diálogo de las mujeres entrevistadas. Este marco constituye una memoria fuerte, entendiéndola a ella como una herramienta que une, que concibe una cohesión social. Si bien en cada familia, la interpretación de las memorias y experiencias individuales en torno a eventos concretos varia de generación en generación e incluso al interior de una generación o de otra, el poder de la memoria es enorme y permite reinterpretar y hasta crear mitos y ficciones entre los miembros de una familia o grupo (AMADO, 1995). Esto habla de lo importante que es, para cualquier individuo, el dotar a dichos recuerdos de elementos fantasiosos, la edición de memorias y hasta el embellecimiento de la memoria para su propia estabilidad y la preproducción de una imagen socialmente aceptable.

3.3.2 El Trabajo que empodera

El aspecto laboral constituyó el marco social más presente en las narrativas de las mujeres entrevistadas, en el marco de toda la investigación. Este marco posee una relación directa con el marco familiar. El trabajo constituye una fuerza cotidiana que atraviesa vivencias y experiencias en la vida de estas mujeres, en donde la memoria se establece como elemento esencial de la identidad individual y colectiva, reconociendo a ella como una reconstrucción continuamente actualizada del pasado (HALBWACHS, 1990).

El chipá en este sentido, cobra protagonismo por ser un producto que sostiene a muchas familias paraguayas. Gracias a él, y a la disposición para su consumo, muchas familias, hombres y mujeres, inclusive mujeres jefas de familia se disponen a vender este panecillo para obtener el ingreso del día a día. Así, el chipá como bien cultural, es un producto que activa la memoria, seleccionando elementos heredados del pasado, incluyéndolos en la categoría de patrimonio cultural, incorporando los criterios de antigüedad, valor, entre otros.

En otras palabras, se retorna al concepto o la noción de cosa, presentado por Tim Ingold (2012) que propone poner en valor los procesos que van sufriendo los materiales, en vez de exponer el material acabado como tal, como producto final.

> [...] meu objetivo é restaurar a vida num mundo que tem sido efetivamente morto nas palavras de teóricos [...] quero insistir que o mundo em que habitamos é composto não por objetos, mais por coisas [...] Eu mostrarei que os caminhos ou trajetórias através dos quais a prática improvisativa se desenrola não são conexões, nem descrevem relações entre uma coisa e outra. Eles são linhas ao longo das quais as coisas são continuamente formadas. Portanto, quando eu falo de um emaranhado de coisas, é num sentido preciso e literal: não de uma rede de conexões, mas uma malha de linhas entrelaçadas de crescimento e movimento (INGOLD, 2012, p. 27).

Este punto de vista explica que las cosas están en la vida y no la vida en las cosas, según la cual se atribuye vida, o agencia a objetos que son en realidad inertes.

> a coisa tem o caráter não de uma entidade fechada para o exterior, que se situa no e contra o mundo, mas de um nó cujos fios constituintes, longe de estarem nele contidos, deixam rastros e são capturados por outros fios noutros nós (INGOLD, 2012, p. 29).

Dicho esto, el chipá se constituye como cosa, y no simplemente como mercadería, objeto o producto de consumo, o sea, es tratado como algo social y en movimiento. Esa cosa, en otros términos, también es denominada patrimonio cultural, material e inmaterial. El chipá como cosa, adopta sentido, en la mirada antropológica que se debe tener a partir de la valoración de los materiales que son utilizados para producir dicho producto, hasta el ciclo de vida social que atraviesa en distintos ámbitos. El trabajo de las chiperas y las chiperas como tal forman parte de este ciclo de vida social.

Por otro lado, es interesante alegar aquí lo que DaMatta (1986) describe sobre la rutina social en la cual los individuos son sometidos en una determinada sociedad,

donde mayormente la rutina de vida de las personas se da en la secuencia que parte de la casa, para la calle y el trabajo; “Do trabalho para casa, de casa para o trabalho. A casa e a rua interagem e se complementam num ciclo que é cumprido diariamente por homens e mulheres, velhos e crianças” (DAMATTA,1986 p. 15).

Esta descripción es prácticamente la rutina de las chiperas, quienes deben distribuir casi la mayor parte de su tiempo en el oficio de venta del chipá, y a los quehaceres domésticos, que, mencionado anteriormente, es una labor no remunerada.

> Esa chica que se fue ahora, entró a las 3 de la mañana y sale a las 2 de la tarde y nosotras entramos desde las 6 de la mañana hasta las 5 de la tarde, siempre son 12 horas de trabajo, en casi todas las chiperias, si no es más. Si no vengo un día, tengo que avisar (Marta Cabrera, 2018).

> Yo salgo de Barrero Grande tipo a las 2 y media o 3 de la mañana, mi hijo me lleva a la ruta para tomar el colectivo para llegar a la Terminal a las 4 o 5 de la mañana con las chipas bien calentitas para empezar a poner en las bolsitas. Estoy acá hasta el mediodía, porque a la tarde viene otra persona (Angélica González, 2018).

Este hecho, se debe, de alguna manera, a que la oferta de trabajo femenino esté condicionada por la dimensión de la estructura del hogar, o sea, al número de miembros que perciben ingresos, motivo que obliga a las mujeres a conseguir un empleo remunerado secundario o, en muchos casos, principal para la sobrevivencia de la familia. Jelin (1978) clasifica la oferta de trabajo de las mujeres en tres categorías básicas:

> [...] las que no tienen responsabilidades domésticas importantes, ya sea porque viven solas o porque existen otras mujeres en sus hogares a cargo de las tareas domésticas; las mujeres que se dedican únicamente a los quehaceres domésticos, y mujeres a cargo del trabajo doméstico que tienen que encontrar empleo remunerado-generalmente a causa del muy bajo ingreso de los otros miembros o por otros motivos (JELIN, 1978, p. 17).

En el caso de las entrevistadas, los ingresos percibidos son valores que ayudan a cubrir los gastos de la casa. Solo Flavia, que vive sola, sin marido ni hijos es la que, con la venta del chipá, además de las ropas y lencerías, maneja sus ingresos de manera autónoma. Ya las otras, reciben ayuda de los hijos, parejas, maridos u otros miembros de la familia quienes ayudan en la economía doméstica familiar. Según los relatos, si bien la venta del chipá es, de alguna manera una salida rápida, no alcanza para cubrir totalmente todos los gastos de la casa, e inclusive cuando aparecen aspectos relacionados con la salud, la situación se agrava más.

Si bien algunos estudios muestran o han mostrado que, en la mayoría de los hogares, de familia “tradicional o nuclear” el principal perceptor de ingresos es el hombre, esto ha venido cambiando a lo largo de los años siendo que el ingreso generado por las mujeres es, a veces decisivo, o principal en algunos casos para el sustento y la sobrevivencia familiar.

> Mi hija se está por recibir de enfermera gracias a este trabajo. Ninguno de mis hijos trabaja en el rubro pero gracias a este trabajo puedo pagar los estudios de ellos. No tenemos seguro, pero ahora tenemos gratis los remedios acá en el Hospital de Barrero (Evelyn Iglesias, 2018).
>
> La chipa es mi principal ingreso, con eso me manejo, no tengo otra cosa aparte [...] Mi hijo lo que me ayuda porque ya es grande, y mi hija vende chipa en Barrero [...] Ahora ya tengo mi casa, después de vivir 10 años de alquiler (Angélica González, 2018).
>
> Antes de ser chipera, cuando era ama de casa, mi marido me ayudaba, [...] él trabaja como talabartero, con forrado de termos en cuero, trabaja en mi casa con sus dos hijos varones y yo acá en la calle (Estela Cardozo de Núñez, 2018).

La Encuesta sobre el uso del tiempo (EUT)[108], realizado recientemente en el Paraguay, en el 2016, proyectó datos[109] y resultados que permitieron conocer la distribución del tiempo de hombres y mujeres en actividades remuneradas, no remuneradas y personales, además de conocer la participación de mujeres y hombres sobre las actividades que realizan cotidianamente en base a sus características demográfica y socioeconómicas, visibilizando las brechas de género, con el fin de formular políticas públicas orientadas a un desarrollo justo y equitativo.

Una de las principales discordancias se da en torno al trabajo no remunerado, con una brecha de alrededor de 16 horas, en la cual las mujeres invierten mayor tiempo, tanto en el área urbana como rural, teniendo en cuenta que el tiempo que destinan las mujeres al trabajo no remunerado se incrementa en áreas rurales, donde

---

[108]La clasificación utilizada en la encuesta está basada en la Clasificación de Actividades de Uso del Tiempo para América Latina (CAUTAL), que incorpora criterios económicos fundamentados en el Sistema de Cuentas Nacionales (SCN) y distingue dos grandes conjuntos: las actividades productivas, vinculadas a la producción de bienes y servicios, y las actividades no productivas o personales. Para el caso del trabajo remunerado, tales actividades están basadas en las recomendaciones de la XIII Conferencia Internacional de Estadística de Trabajo (OIT1982) e incluye a las actividades domésticas, actividades para otros hogares y la comunidad, cuidado a miembros del hogar con dificultad y dependencia permanente y miembros del hogar no dependientes y actividades agropecuarias exclusivas para el autoconsumo del hogar.

[109]Los datos se refieren principalmente a la distribución del tiempo de la población de 14 y más años de edad en actividades remuneradas, no remuneradas y para el cuidado personal que realizan los miembros del hogar, a nivel nacional y en área de residencia urbana y rural.

.

alcanza las 33,3 horas en promedio semanal (EUT, 2016).

> El tiempo medio dedicado por las personas de 14 y más años de edad en actividades domésticas no remuneradas es de alrededor de 12,6 horas, con una brecha importante por sexo: mientras los hombres dedican un promedio de 5,3 horas a la semana, las mujeres reportan un promedio de 18,3 horas. [...] Respecto a la distribución porcentual por sexo de la participación en actividades domésticas que realiza la población con 14 y más años de edad, se observa una clara división sexual de las tareas: la proporción de mujeres es mayor en la realización de las tareas como el lavado y arreglo de las ropas (82,0%); en el lavado de cubiertos utilizados en la preparación y servicio de alimentos (80,1%); también, en la preparación y cocción de alimentos (71,4%) y en la limpieza de la vivienda o el patio (71,4%). Mientras que las personas que realizan las tareas referentes al mantenimiento, limpieza y reparación de los vehículos del hogar son mayormente del sexo masculino, alcanzando el 88,7%, y también en trabajos menores de reparación y supervisión en electricidad o plomería, etcétera (80,7%) (EUT, 2016, p. 11).

Con esta evidencia empírica, se visualiza una clara discriminación de las mujeres en el mercado de trabajo, que resultan a su vez en una discriminación salarial, en la segregación ocupacional, es decir, que ciertas ocupaciones se encuentran cerradas para las mujeres mientras otras están socialmente definidas como trabajos de mujeres. Además, se distingue una mayor exigencia en los criterios de reclutamiento laboral para las mujeres, en comparación con los hombres, que tienen relación con los aspectos de formación y experiencia laboral.

> Conseguir trabajo para nosotras es más difícil. Los hombres tienen más facilidad de vender otras cosas, de trabajar en otras cosas. Las mujeres no tienen tanta facilidad, si no tenes estudios tampoco es fácil (Blanca González, 2018).

Esto también tiene que ver, en gran parte con la rígida demarcación que se da entre lo público y lo privado y la posición que debe asumir la mujer en estos dos polos. En el ámbito público las mujeres tienen una posición subalterna y el espacio privado es identificado con lo doméstico, cuyas labores se les asignan casi exclusivamente. Esta demarcación por género, de lo público y lo privado, produce también un doble reduccionismo ya que lo doméstico queda fuera del ámbito político, definiendo lo permitido y lo prohibido, lo tolerado y esperado para cada género. De esta forma, se “naturalizan” los quehaceres y las formas socialmente construidas para las mujeres.

> Em suma, a observação, das mulheres de outrora obedece critérios de ordem e de papel. Ela concerne os discursos mais do que as práticas. Interessa- se pouco pelas mulheres singulares, desprovidas de existência e mais à “mulher”, entidade coletiva e abstrata à qual atribuem-se caracteres de convenção. Sobre elas, não há verdadeiramente pesquisa, mas somente a constatação de seu eventual deslocamento para fora de suas zonas reservadas (PERROT, 2005, p. 34).

No obstante, las mujeres son portadoras de una memoria particular sobre sus pasados, recientes y no tan recientes y sus memorias contribuyen a construir una historia no lineal, con capacidad de desnaturalizar lo naturalizado, expresando una diversidad de puntos de vistas sobre los diferentes procesos en las cuales van recorriendo.

> Nosotros somos valientes, eso si te puedo asegurar, para salir adelante. Nosotros con 3 y 4 hijos salimos adelante, no tengo miedo del trabajo, me encanta trabajar (Maria Herodita Duré, 2018).

> Este trabajo es durísimo, este asfalto es terrible, estamos con dolor muscular, el cuerpo no aguanta. Si vos ves mi foto, envejecí como una de 90 años, ni yo me reconozco en la foto, la preocupación es lo que te envejece había sido (Flavia Godoy, 2018).

A pesar de todo este contexto de desigualdad observado, las entrevistadas no hicieron mucho hincapié en este asunto, más bien, invocaron, en mayor medida al gusto que ellas sienten al trabajar con la venta del chipá. Al realizar las entrevistas en horario laboral, se pudo observar una vertiginosa dinámica, y las relaciones que las chiperas mantienen con su clientela. Esto permitió distinguir el nivel de empoderamiento de estas mujeres, entendiendo a este concepto como un mecanismo por medio del cual las personas ganan dominio y control sobre sus propios asuntos. La aplicación de la metodología de Historia Oral demostró a su vez, el poder que posee para empoderar, valga la redundancia. Al establecer contacto personal con estas mujeres, se creó una zona de confort, de bienestar, que posibilitó que emerja el sentido de empoderamiento, una apropiación en las narrativas y una legitimidad en los relatos contados. Las narrativas de estas, en ese sentido, presentaron una manera particular de autenticidad. Los testimonios estuvieron cargados de impulso, de fuerza, de sentimiento y de subjetividad.

> Muitos não percebem, contudo, que a história oral tem o grande mérito de permitir que os fenômenos subjetivos se tornem inteligíveis -isto é, que se reconheça, neles um estatuto tão concreto e capaz de incidir sobre a realidade quanto qualquer outro fato (ALBERTI, 2004b, p. 9).

La Historia Oral tiene la capacidad de invitar a que las emociones fluyan, que

los recuerdos florezcan, que los olvidos, a veces, sean permitidos o a veces callen, pero por sobre todo, que la oralidad y la expresión aparezcan. Poner en valor a la expresión, a la oralidad y a la escucha, es virtud de la Historia Oral. Vale destacar, como ejemplo, el testimonio de Maria de la Cruz (Marina), que, al preguntarle sobre si era de su agrado el oficio de la venta del chipá, ella respondió afirmativamente agregando una otra historia que para ella fue marcante; la separación de su marido por maltrato verbal y físico.

> Me gusta lo que hago, me manejo bien. Antes mi ex marido trabajaba en la fábrica, y lo que ganaba, no aportaba nada en la casa, para él nomas se quedaba. Después el me empezó a golpear, era muy celoso. Después le despidieron de acá y él se accidentó y se cortó una de sus manos, y ya no pudo trabajar en la fábrica. Muchos años me maltrataba, mi hija tenía 6 años cuando eso, y ella es la que más le afecto, porque escuchaba cuando me trataba mal y por eso ahora ella le odia a su papá, no quiere saber nada de él. Ahora por suerte ya no estoy con él (Marina Sanabria, 2018).

Por eso, antes de todo “é preciso saber “ouvir contar”: apurar o ouvido e conhecer esses fatos que muitas vezes podem passar despercebidos” (ALBERTI, 2004b, p. 10).

La Historia Oral y el trabajo del recuerdo y la revitalización de las memorias, posibilita que muchas mujeres, que, en principio consideran que no tienen nada para decir, o que sus vidas y sus trabajos son insignificantes, puedan revisitar sus recuerdos y experiencias y valorarse a ellas mismas, reconocerse en ellas, en sus prácticas y en la posibilidad que sus testimonios contribuyan a analizar asuntos sociales más completos, que se enriquecen con nuevas perspectivas.

Visto de esta manera, los conceptos de autonomía y poder, están vinculados entre sí, no solamente para alcanzar la satisfacción de las necesidades inmediatas, sino también para mejorar las posiciones de relación de género. Para ello, se requiere entender las restricciones que enfrentan las mujeres para su incorporación al mundo laboral, sea en los trabajos remunerados y no remunerados. Estas restricciones, como visto anteriormente, se relacionan con diferentes roles y responsabilidades asignadas a hombres y mujeres, atribuyendo menor valor a aquellas aptitudes, habilidades y actividades definidas como femeninas y las impuestas por las normas, procedimientos y prácticas del mercado laboral y las aplicadas institucionalmente desde el Estado.

Para las chiperas su actividad laboral, si bien se encuentran en condiciones

precarias, no es considerada como un trabajo marginal; por el contrario, ellas se afirman como mujeres con suficiente autonomía en lo que hacen y en la manera cómo lo hacen.

> Yo no veo nada de malo en ser chipera. Algunas personas te hacen de menos, pero es un trabajo honrado, mejor que ser diputado (risas) (Blanca González, 2018).
>
> Que te tilden de chipera para mí no es malo, ni un poco. Yo soy pobre, no me quita nada ser chipera, no le estoy robando a nadie, estoy trabajando, todo trabajo es bueno. Como en todas las cosas, te van a querer denigrar siempre, pero yo soy docente, mamá, chipera, las mujeres somos de todo un poco (Nilsa Cuquejo, 2018).
>
> En algún momento fui empleada doméstica, pero prefiero mil veces ser chipera, sos más independiente y ves tu ganancia al día A veces te miran como si fuese que ser chipera es ser una mujer fácil, acá nosotros trabajamos, con sueño y todo, no paramos, no abrimos las piernas, como algunos piensan (Evelyn Iglesias, 2018).

De esta forma, se pudo observar que la participación de las mujeres en este oficio, les permite obtener una cierta autonomía económica y una menor dependencia en la toma de decisiones en sus vidas cotidianas. En contrapartida, no reciben los beneficios de un trabajo remunerado, que les permitiría tener una voz, por ejemplo, en la construcción de nuevas normas y cambios institucionales, a través de la participación en organizaciones e instituciones laborales, sociales y hasta políticas.

3.3.4 El Futuro incierto

Hasta aquí, los marcos de la familia y el trabajo fueron referencias muy representativas en los testimonios de las mujeres. Pero al considerar que estas mujeres forman parte del patrimonio cultural del país, la proyección de futuro sobre los aspectos de la memoria y el patrimonio están muy unidos, teniendo en cuenta el fenómeno de proyección y transferencia que tienen ambos, y la memoria, tanto en su nivel individual como colectivo. Aquí caben las palabras de Pollak (1992) cuando afirma que:

> A memória é, em parte, herdada, não se refere apenas à vida física da pessoa. A memoria também sobre flutuações que são função do momento em que ela é articulada, em que ela está sendo expressa. As preocupações do momento constituem um elemento de estruturação da memória [...] Esse último elemento da memória- a sua organização em função das preocupações pessoais e políticas do momento mostra que a memória é um fenómeno construído (POLLAK, 1992, p.5).

El patrimonio cultural, como presentado en el capítulo 2, está integrado por todo lo que un grupo social ha creado a lo largo del tiempo y que posee un poder de identificación en relación con los otros grupos, otras sociedades, otros pueblos. Así, se reitera que el patrimonio es una construcción social (HERNANDEZ, 2007), un proceso creativo, dinámico y multidimensional, a través del cual una sociedad funde, protege, enriquece y proyecta su cultura, incorporando a la ciencia, la tecnología, al arte, tradiciones, monumentos, costumbres y prácticas sociales de diversa índole. Su conocimiento es indispensable para que las personas puedan relacionarse unas con otras y con la naturaleza, y posibilita que continúe existiendo la sociedad caracterizada por su cultura. De esta forma, la memoria y el patrimonio se relacionan y están presentes mediante el registro y la conservación, que permiten guardar imágenes, testimonios, documentos, audios y conocimientos que forman parte de la construcción de lo que se podría denominar, una identidad cultural.

En este sentido, se consideró que la pregunta sobre el futuro, aplicado a las mujeres, fue pertinente, para analizar, no solamente la proyección de estas en el oficio de la venta del chipá, pero por sobre todo para entender y visibilizar que, a través de sus memorias, sus luchas, sus trayectorias de más de 20 años vendiendo este bien cultural, ellas forman parte de un pasado, un presente e inclusive se proyectan hacia un futuro, en torno a una práctica cultural tradicional viva y dinámica en el país. Ellas complementan y representan un patrimonio vivo, como una fuerza de vida, como una manera de ser y estar, que permite hablar sobre dicho patrimonio, y sobre el proceso cultural del consumo del chipá en Paraguay.

Hoy en día se puede afirmar que, cada vez más, se rinde culto a la memoria, que se manifiesta en varios aspectos, desde las puestas en valor del patrimonio cultural, pasando por las conmemoraciones, las tradiciones, los documentos, las biografías, entre otras búsquedas que tienen que ver con los orígenes y las raíces de cada sociedad. Así, ese culto obedece a una cultura y a un deseo humano de memoria, permanencia y trascendencia.

Las chiperas, como señalado en el capítulo 2 se posicionan, en lugares de memoria, en lugares donde la memoria se condensa en muchos elementos de la cultura material, que sirven de soporte simbólico para la misma. Las preguntas que uno puede hacerse en este sentido son: ¿Desaparecerán las chiperas, en algún momento, siendo este oficio, una salida laboral, informal de sobrevivencia para muchas familias?; ¿No sería conveniente, al conmemorar el “Día Nacional del Chipá”,

incluir también y reflejar las memorias e historias de estas chiperas, como figuras esenciales en este oficio, quien sabe, proponiendo mejores condiciones laborales y de protección social?; ¿Será que las siguientes generaciones de mujeres serán vendedoras de chipás, conservando la práctica y la tradición?

Estas y otras preguntas surgen con la intención de cuestionarse sobre aspectos que tienen que ver con el objeto de reflexionar sobre los sentidos que contienen los conceptos de patrimonio y memoria, siendo estos, conceptos que no solamente sirven para aprender contenidos, sino también para interiorizar formas de estar en el mundo, (CANDAU, 2011) entendiendo que la recepción de memorias también implica una producción activa de nuevas memorias, y el patrimonio constituye aun, una idea incompleta e discutible, para muchos, sobre el cual se interrelacionan otras nociones como la tradición, la identidad y la cultura. ”O patrimônio deve contribuir para revelar a identidade de cada um, graças ao espelho que ele fornece de si mesmo e ao conato que ele permite com o outro” (POULOT, 2009, p. 14).

La mayor parte de las respuestas, de las chiperas, sobre cómo ven el futuro de aquí para adelante, se transfiere para el bienestar de sus familias, principalmente para las que tienen hijos. Los hijos poseen un gran peso en las narrativas de todas ellas. Para ellas, el trabajo de vender chipás es para que sus hijos tengan una formación y un futuro mejor, mejor que la que ellas tuvieron.

> No me puedo quejar, todos mis hijos estudiaron y ya son profesionales. La primera se recibió en técnica de laboratorio, el segundo es ingeniería en informática, y el tercero estudia criminalística, todos somos de Caacupé. Gracias a Dios, todos salieron adelante y gracias también a mi trabajo y al de mi marido (Estela Cardozo de Núñez, 2018).
>
> Mi futuro son mis hijos, que salgan todo bien, que trabajen y que tengan salud, sus propias familias, eso nomas es mi sueño, y también que mi mamá tenga salud (Lucía Riquelme de Ruíz Díaz, 2018).
>
> Para ellos nomas es mi trabajo, mis hijos, quiero para su futuro, su casa propia, yo así nomás me voy a quedar, quiero que ellos estén bien (Blanca González, 2018).
>
> No pensé en eso, hasta donde pueda, voy a estar acá, eso es lo que te puedo decir. No me quejo. (Antonia Vera, 2018).

Por otra parte, se observó en otras chiperas, que el futuro se encuentra ausente, escondido, incierto, o simplemente no vislumbran un futuro que no sea el de estar y seguir siendo chiperas. Esto probablemente tenga que ver con el trabajo

precarizado en el cual están insertas, en el sacrificio diario de vivir trabajando sin tener la posibilidad de considerar otras salidas laborales u otras opciones de vida; es decir sobre los aspectos sociales, económicos y culturales que requieren una atención adecuada, con políticas públicas y estrategias que deben ser planteadas para ellas.

> A lição importante é aprender a estar atento àquilo que não está sendo dito, ao considerar o que significam os silêncios. O que é tipicamente reprimido também está tipicamente presente (THOMPSON, 1998, p. 204).

Nilda comenta, “No hay futuro para nosotros, eso es lo malo, es triste, aquí ya pagamos todos nuestros pecados (risas)”. En el testimonio de Flavia, también se observa un tono desalentador y de preocupación:

> Esa es una buena pregunta [...], nosotros no pensamos eso, otros tendrían que pensar por nosotros, eso es lo que pasa. Nosotros tenemos que trabajar, no tenemos tiempo para pensar [...] porque nosotros el día a día estamos juntando. Tenía que haber algo para nosotros, para cuando seamos viejas y no podamos más trabajar, lo que nos corresponde, pero la gente no piensa en nosotros [...] La Municipalidad lo que tiene que hacer algo, para la gente de la tercera edad, eso es lo que yo pienso (Flavia Godoy, 2018).

Este testimonio es interesante para reflexionar sobre los procesos de selección en torno a la gestión patrimonial, (HERNANDEZ, 2007), que se aplica sobre lo que puede ser considerado, o no, potenciales recursos patrimoniales. Al respecto, es válido considerar que lo que es considerado patrimonio, no es algo inerte, sino que se inscribe en narrativas plurales, donde la memoria se encuentra anclada en los lugares, en espacios públicos donde se asignan experiencias personales y colectivas que integran la identidad de los grupos y determinan la forma en que se relacionan con los objetos y el espacio, dedicándoles valores afectivos.

En ese sentido, las chiperas forman parte de las dinámicas de las ciudades, de los lugares de memoria, de los saberes que el chipá trae consigo en el momento de su producción, recreación y consumo. Ellas constituyen un importante y representativo inventario de iconografías para la sociedad paraguaya, y a su vez, una tarjeta de visita para quienes no conocen lo que es el chipá y su valoración en el país. Las chiperas trascienden el simple acto de vender un bien cultural, ellas representan un patrimonio vivo, una tradición y un prototipo de mujer paraguaya digna de estima.

Ellas forman parte de lo que el filósofo francés, Michel de Certeau (1998), denomina como las “artes de hacer”, esas prácticas cotidianas que realizan los

individuos en el proceso de interacción social, en un conjunto de acciones que dice sobre un ser-individual-social que se reapropia de elementos de una cultura preexistente, a fin de hacerla común a su propia vida ordinaria. Este autor, de modo sensible y a la vez analítico, percibe el sentido de la individualidad como el lugar donde se organizan, a veces de modo incoherente y contradictorio, la pluralidad de la vivencia social, coloca los sentidos en prácticas cotidianas, como elementos fundamentales para las sociedades actuales.

Por fin, estas memorias fuertes se funden y alimentan en espacios o marcos sociales que se constituyen en un devenir, y ellos mismos generan otros espacios que tienen subsistencia, porque permiten, no sólo pensar desde una óptica de la velocidad del tiempo, sino desde la memoria y el espacio, en tanto tengan una durabilidad, una localidad y una necesidad de espera y de anhelo, que se establecen en nociones de afectividad colectiva (HALBWACHS, 2004).

La familia, el trabajo y la noción de futuro, en los relatos de las chiperas, constituyen elementos identitarios en las trayectorias de estas, como personas individuales y en su relación con los otros. La oralidad, en este sentido, ayudó a asociar el concepto de la memoria como una combinación indisoluble, que también incluyó al campo patrimonial, campo que no está alejado de la memoria, sino más bien, es una hermana de la memoria, así como la historia (CANDAU; 2011, HALBWACHS, 1990).

Pensar en este sentido, al patrimonio como un dispositivo vivo, en su relación con el ser humano y el medio ambiente, es pensarlo delante del campo de la antropología, que permite que prevalezca lo que se encuentra en riesgo de desaparecer (TORNATOURE, 2009).

CONCLUSIÓN

El presente trabajo buscó, a través de la oralidad de sus protagonistas, las mujeres chiperas; visibilizar y comprender la presencia de estas, en el periodo de más de una década, en el oficio de la comercialización del chipá, alimento nacional del Paraguay, concebido como patrimonio cultural. El documento se encaminó hacia la identificación de las memorias fuertes, procurando abordar temáticas que fueron claves para entender las trayectorias de estas mujeres en el oficio. Estas memorias fuertes se relacionaron al ámbito familiar, laboral y de proyección de futuro.

A través de las narrativas de las chiperas, igualmente, se pretendió poner en valor, parte de sus trayectorias a fin de darles voz como agentes que ejercen, fortalecen y transmiten una práctica cultural tradicional viva y dinámica, en torno a un bien cultural, con carácter de patrimonio cultural.

En este contexto, la disertación puso importante énfasis en el trabajo informal de mujeres en este oficio, con la intención de visibilizar las condiciones vulnerables y precarias de estas, haciendo un puente de diálogo con los conceptos de memoria y patrimonio, específicamente, así como el concepto de género que ayudó a vislumbrar la transversalidad de esta noción sobre los aspectos económicos y socioculturales.

Para ello, fue necesario además, exponer y contextualizar la presencia del chipá en la sociedad paraguaya, como elemento que atraviesa varias dimensiones, entre el ámbito social, económico, cultural, político, religioso, afectivo, entre otros, estableciendo una fuerte relación con el campo patrimonial y cultural en el país. Así, el chipá cobra fuerte protagonismo en la conformación de las identidades de las chiperas, conjugándose en una práctica cultural y tradicional que permanece vigente hasta hoy día. En este sentido, es posible alegar que, por medio del chipá otras interesantes historias pueden ser contadas.

Los aspectos que sobresalieron a partir de las narrativas de las entrevistadas, se encuentran principalmente relacionadas al ámbito laboral. Todas las mujeres entrevistadas empezaron su labor en la venta del chipá, por necesidad y por continuidad familiar, y permanecieron y permanecen actualmente en ella por más de 20 años. Si bien algunas dieron una pausa por ocuparse en otros oficios, retornaron a la comercialización del chipá por ser, según ellas, un negocio rentable. Ninguna de ellas posee seguro social, ni beneficios con las empresas de las cuales adquieren los productos, que, luego las re venden en la calle. Así, estas deben adquirir por cuenta

propia sus elementos de trabajo, como ser, uniformes, canastas, bolsitas, servilletas, sillas o bancos, sombrillas para los días de calor, lluvia y frio, entre otros utensilios.

Las chiperas se encuentran en estado de informalidad, estado que les obliga a estar sujetas a las disposiciones reguladas por los municipios, en el caso de las que están en la calle, y sujetas a las reglas de los patrones de las empresas, en el caso de las que venden en torno a las instalaciones de los propietarios de las empresas o fábricas.

Las chiperas de Asunción y Caacupé, por estar localizadas en zonas urbanas y céntricas, pagan una tasa municipal, que les habilita a estar en la vía pública. Sin embargo, no existen retribuciones de ningún tipo y los tributos no se ven reflejados en pro de mejores condiciones laborales ni beneficios para ellas.

El tiempo de trabajo de las chiperas sobrepasa las 8 horas mínimas. Si bien existen mujeres que trabajan un solo turno, estas se retiran, por estar obligadas a realizar las tareas domésticas del hogar, cumpliendo una doble jornada, asumiendo un tiempo en el cual desarrollan varias otras tareas que no son remuneradas. En general, son 12 horas de trabajo aproximadamente, sin contar el tiempo que gastan para trasladarse de sus hogares hasta sus lugares de trabajo, que, para algunas, es considerado un tiempo significativo. La ganancia de la venta del chipá se da por día, dependiendo de la cantidad de chipá que se venda. Aproximadamente se vende más de 100 chipás por día, siendo el periodo de invierno y los días conmemorativos, los periodos de más venta. Hay meses que alcanzan a ganar el sueldo mínimo, otros que sobrepasan el sueldo mínimo y otros que apenas alcanzan a cubrir el día.

Según las chiperas, la ganancia depende de varios factores, como el clima, el buen trato a los clientes, la buena administración de las ganancias y la buena disposición para el trabajo.

El mundo de trabajo de la mujer, en este caso, de las chiperas, pero podría aplicarse a otros oficios que poseen características similares, está marcada por la necesidad, y al mismo tiempo por la dificultad, que enfrenta un gran porcentaje de la población paraguaya, especialmente el público femenino, en alcanzar un trabajo remunerado atendiendo las brechas de género existentes, entre otras desigualdades que tienen que ver con los aspectos económicos, sociales y educativos.

De la misma manera, mucho se venera aun el papel de la mujer paraguaya, en su rol de madre, cuidadora y protectora de la nación, utilizando imágenes que reivindican los valores de fuerza, coraje y sacrificio de la mujer, otras que enaltecen

los aspectos tradicionales, folklóricos y culturales, y muchas otras que cosifican a la mujer, tomando a la cosificación sexual, como la más frecuente, entre otros estereotipos de género.

La imagen de la mujer chipera es una imagen de mujer popular y cotidiana que representa el oficio de varias mujeres a lo largo de varias décadas. La misma contiene elementos de la realidad pero al mismo tiempo es estereotipada, naturalizada e idealizada en su presentación y discurso. Con este trabajo se procuró desmitificar su figura proporcionando datos y elementos que, si bien pueden ser relatados de manera temporal, no se encuentran registrados ni reconocidos.

Poco se retrata sobre la vida de mujeres, de clases populares y trabajadoras, en condiciones de vida inestables y precarias, que desde muy jóvenes, por necesidad y por falta de oportunidades, tuvieron que insertarse en el mundo laboral, en actividades que son consideradas o etiquetadas como de “poco prestigio”, sin recibir beneficios, protección social, y con una carga laboral que no las permite servirse de espacios de ocio y tiempo libre, además de seguir cumpliendo el papel fundamental de conservadoras y cuidadoras de sus familias.

Así, la propuesta trata de una temática poco explorada en el Paraguay, un tema de relevancia en términos sociales, que apunta hacia el conocimiento del papel de los trabajadores, con especial énfasis, en las mujeres vendedoras de chipá; un pan que posee la connotación de pan sagrado, que une y conecta, que sustenta familias, que promociona el turismo cultural y que trae consigo una raíz memorial y ancestral, que se mantiene y se actualiza cada vez más sobre los conocimientos gastronómicos del Paraguay contemporáneo.

Mucho trabajo aún resta para desvendar sobre la vertiente del trabajo precarizado y vulnerable de mujeres en el Paraguay. No obstante, al retratar un poco de las historias singulares de mujeres, se permite que estas se integren en una historia también colectiva, transformadora y más democrática. Por ello, este trabajo, procuró visibilizar parte de la sacrificada labor de mujeres, que se encuentra marcada por el esfuerzo, la valentía, la resiliencia y la superación.

De esta forma, se espera que este material sirva como inicio de otras investigaciones y relevamientos con precisiones más minuciosas, que tengan el objeto de, no simplemente reconocer y visibilizar socialmente a lo que debe ser visibilizado y reconocido, pero por sobre todo, que pueda ejercer la práctica de hacer memoria, una memoria viva, activa y transmutable; porque tanto la memoria como el

patrimonio, deberían antes que nada, ser capaces de hacernos sentir parte de lo que se encuentra presente, de lo que ya no está y de lo que está por venir.

FUENTES

1. ORALES

CABRERA, Marta Lucia. Entrevista realizada por la autora en 27/07/2018. Chiperia El Dorado. Eusebio Ayala, Departamento de Cordillera, Paraguay (00:25:52).

CARDOZO DE NÚÑEZ, Estela. Entrevista realizada por la autora en 18/08/2018. Caacupé, Capital del Departamento de Cordillera, Paraguay (00:49:07).

CUQUEJO, Nilsa Alejandra. Entrevista realizada por la autora en 19/06/2018. Chiperia Kali. Mercado Nº 4. Asunción, Paraguay (00:50:36).

DURE, Maria Herodita. Entrevista realizada por la autora en 16/01/2018. Calle Palma, microcentro de la ciudad de Asunción, Paraguay (00:51:17).

GALEANO, Nilda Elisa. Entrevista realizada por la autora en 05/01/2018. Calle Palma, microcentro de la ciudad de Asunción, Paraguay. (01:06:53).

GODOY LEZMA, Flavia. Entrevista realizada por la autora en 04/01/2018. Calle Palma, microcentro de la ciudad de Asunción, Paraguay (00:51:37).

GONZÁLEZ ORTELLADO, Angélica. Entrevista realizada por la autora en 07/08/2018. Terminal de Ómnibus de Asunción, Asunción, Paraguay (00:38:48).

GONZÁLEZ TORRES, Blanca Esther. Entrevista realizada por la autora en 26/06/2018. Chiperia Kali. Mercado Nº 4. Asunción, Paraguay (00:35:58).

IGLESIAS MAIDANA, Evelyn Jazmin. Entrevista realizada por la autora en 27/07/2018. Chiperia Santo Domingo. Eusebio Ayala, Departamento de Cordillera, Paraguay (00:48:12).

MARTINEZ DE GÓMEZ, Simeona Antonia. Entrevista realizada por la autora en 29/06/2018. Calle Palma, microcentro de la ciudad de Asunción, Paraguay (00:38:13).

RIQUELME DE RUÍZ DÍAZ, Lucía. Entrevista realizada por la autora en 18/08/2018. Caacupé, Capital del Departamento de Cordillera, Paraguay (00:49:07).

SANABRIA, Maria de la Cruz (Marina). Entrevista realizada por la autora en 20/06/2018. Chiperia Kali. Mercado Nº 4. Asunción, Paraguay (00:31:59).

VERA, Antonia. Entrevista realizada por la autora en 27/07/2018. Chiperia El Dorado. Eusebio Ayala, Departamento de Cordillera, Paraguay (00:34:21).

2. AUDIOVISUALES

HIJAS DE FELICIANA DE FARIÑA - Claudia Ayala. Fundación Paraguaya. Publicado el 31 jul. 2017. Duración: 5:00. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=6kxnf_amZ8Y> Acceso en: marzo de 2018.

¿QUÉ Y COMO SE HACE? - Hijas de Feliciana de Fariña. Red Guaraní TV. Publicado el 17 setiembre de 2012. Duración: 47:17. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=g1MW4gtaUB8> Acceso en: noviembre de 2017.

3. BIBLIOGRÁFICAS

ALBERTI, Verena. **Manual de História Oral**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004a. 236 p.

_____. **Ouvir contar**: **textos em História Oral**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004b. 196 p.

AMADO, Janaína. O grande mentiroso: tradição, veracidade e imaginação em História Oral. **História**, n. 14, p. 125-136, São Paulo, 1995.

APPADURAI, Arjun. **A vida social das coisas**: as mercadorias sob uma perspectiva cultural. Rio de Janeiro: Ed. UFF, 2008.

ANKERSMIT, Frank. Commemoration and National Identity. In: **Textos de História**. v.10, n.1/2, 2002.

ARRIETA, Iñaki. El sesgo androcéntrico en el patrimonio cultural. In: ARRIETA, Iñaki ed. **El Género en el Patrimonio cultural**. Bilbao: Universidad del país Vasco, 2017. 148 p. Disponible en:<https://addi.ehu.es/handle/10810/8202/discover?rpp=10&page=2&group_by=none&etal=0&filtertype_0=author&filter_0=Arrieta+Urtizberea%2C+I%C3%B1aki&filter_relational_operator_0=equals>. Acceso en: Marzo, 2018.

BARROS, Myriam. Memória e Familia. **Estudos Históricos**, vol. 2, n. 3. Rio de Janeiro, 1989. p. 29-42.

BEAUVOUIR, Simone de. **El Segundo sexo**. Los hechos y los mitos y los hechos. Buenos Aires: Siglo Veinte, 1981.

BRAVO, Elizabeth; MONTEVERDE, Martin. **Hijos del Maíz**. Red por una América Latina Libre de Transgénicos (RALLT), 2012. Disponible en:<http://www.rallt.org/PUBLICACIONES/libro%20del%20maiz%20completo.pdf>. Acceso en: Noviembre, 2017.

BRAVO, Domingo A. **Diccionario Quichua-Santiagueño-Castellano**. Santiago del Estero: Ediciones Kelka, 1985.

BENITEZ, Justo Pastor. **Formación social del pueblo paraguayo**. Asunción: El Lector, 2011.

BERGSON, Henri. **Matéria e memória**: Ensaios sobre a relação do corpo com o espírito. 2 ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

BOSIO, Beatriz. **La Cultura en el Aula:** material de apoyo didáctico para docentes. 2 ed. Asunción: CEPUC, 2016.

BUTLER, Judith. **El género en disputa:** El feminismo y la subversión de la identidad. Barcelona: Paidós, 2007.

CADOGAN, Leon. **Ayvy Rapyta:** Textos míticos de los Mbyá Guaraní del Guairá. Boletim Nº 227- Antropología nº 5. São Paulo, p. 217, 1959. Disponible en:<http://www.portalguarani.com/793_leon_cadogan/16228_ayvu_rapyta_textos_miticos_de_los_mbya_guarani_del_guaira__por_leon_cadogan.html>. Acceso en: Mayo, 2018.

CANCLINI, Néstor García. **A globalização imaginada**. São Paulo: Iluminuras, 2007.

_____. Los usos sociales del patrimonio cultural. **Patrimonio Etnológico**: nuevas perspectivas de estudio, México, 1999, p.16-33. Disponible en:<http://observatoriocultural.udgvirtual.udg.mx/repositorio/handle/123456789/130>. Acceso en: Abril, 2018.

CANDAU, Joël. **Memória e identidade**. 1 ed. São Paulo: Contexto, 2011. 223 p.

CANESE, René. Peatonar: La práctica social del Centro Histórico de Asunción. In: **Centralidades**: Paraguay: una perspectiva. Las centralidades actuales y posibles. v. 5 Quito: OLACCHI, 2012, p. 97-136. Disponible en:<https://issuu.com/patrimoniobogota/docs/centralidades_paraguay_e-book/98>. Acceso en: Julio, 2018.

CARDOZO, Efraim. **Apuntes de Historia cultural del Paraguay**. Asunción: Editora Litocolor, 1985.

CARNEIRO, Henrique Soares. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. In: **História**: Questões & Debates, Curitiba, v. 42, p. 71-80, 2005. Disponible en: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4640/3800>. Acceso en: Setiembre, 2018.

CÂMARA, Luís. **História da alimentação no Brasil**. 1 ed. São Paulo: Global, 2016.

CASTRO, Iná Elias de, et.al. **Geografia: Conceitos e temas**. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand, 2000.

CAUSARANO, Mabel. Cambios de carácter público y la Centralidad del Centro Histórico. In: **Centralidades**: Paraguay: una perspectiva. Las centralidades actuales y posibles. Quito: OLACCHI, 2012 p. 79-95. Disponible en:<https://issuu.com/patrimoniobogota/docs/centralidades_paraguay_e-book>. Acceso en: Julio, 2018.

CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano**. 3ª ed. Petrópolis: Editora Vozes, 1998.

CÉSPEDES, Roberto. Imágenes en billetes y monedas paraguayas. **Cuadernos Americanos** Nº 152. v. 2, p. 147-166. México, 2015. Disponible en:<https://www.academia.edu/21908270/Im%C3%A1genes_de_mujer_en_billetes_y_monedas_paraguayas>. Acceso en: Mayo, 2018.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. 2. ed. Florianópolis: Ed. UFSC, 2001.

COLACRAI, Pablo. Releyendo a Maurice Halbwachs: Una revisión del concepto de memoria colectiva**.** In: **La Trama de la Comunicación**, v. 14, 2010. Disponible en:<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=323927064004> Acceso en: Noviembre, 2017.

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

DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?.** Rio de Janeiro**:** Editora Rocco LTDA.1986. 126 p.

DÁVALOS, Serafina. **El Humanismo**. 2ª ed. Asunción: Centro de Documentación y Estudios (CDE). Asunción, 2007. Disponible en:<http://www.cde.org.py/imd/nim/wp-content/uploads/1990/12/CDE-2007-D%C3%A1valos-Serafina-Humanismo.pdf>. Acceso en: Marzo, 2018.

DELGADILLO, Víctor, Hábitat, centralidad y patrimonio en la ciudad de México. In: **Hábitat y centralidad en México: un desafío sustentable**. México: Centro de Estudios Sociales y de Opinión Pública de la Cámara de Diputados, 2012. Disponible en:<https://leerlaciudadblog.files.wordpress.com/2016/05/delgadillo-hc3a1bitat-centralidad-y-patrimonio-urbano-en-la-ciudad-de-mc3a9xico.pdf>. Acceso en: Setiembre, 2018.

_____.La Política del Espacio Público y del Patrimonio Urbano en la ciudad de México. Discurso progresista, negocios inmobiliarios y buen comportamiento social**.** In: **XIII Coloquio Internacional de Geocrítica**. El control del espacio y los espacios de control. Barcelona, 2014. Disponible en: <http://www.ub.edu/geocrit/coloquio2014/Victor%20Delgadillo.pdf>. Acceso en: Agosto, 2018.

DELGADO, Lucília de Almeida Neves. **História Oral:** memória, tempo, identidades. Belo Horizonte: Autêntica, 2010.

DIARIO PARAGUAYO ULTIMA HORA. **100 chiperías son el puntal económico en Eusebio Ayala**. Asunción, 2011 Disponible en: <http://www.ultimahora.com/100-chiperias-son-el-puntal-economico-eusebio-ayala-n454224.html> Acceso en: Julio 2017.

DOUGHMAN, Richard. **La chipa y la soja:** La pugna gastro-política en la frontera agroexportadora del Este paraguayo. 1 ed. Asunción: Base Is, 2011. Disponible en: <http://www.baseis.org.py/adjuntos/La-chipa-y-la-soja.pdf>. Acceso en: Diciembre,

2017.

DUARTE, Lourdes. **Patrimonio Cultural Inmaterial del Paraguay**. Consultoría de investigación. Asunción, 2012. Disponible en:<http://www.sicpy.gov.py/gfx/uploads/contents/50d49d993d164_Patrimonio_Inmaterial_Duarte.pdf>. Acceso en: Julio, 2018.

DURIA, María Rocío. **Vestimenta paraguaya a través del tiempo**. 2 ed. Asunción: Editorial Atlas, 2010.

EGAS, María Isabel. Participación laboral de la mujer en Paraguay: Análisis de brechas en mujeres jóvenes y adultas en el contexto de América Latina. In: **Empleo Femenino en Paraguay**: Tendencias y Políticas Públicas, Asunción: CADEP, 2018. Disponible en:<http://www.cadep.org.py/2018/08/empleo-femenino-en-paraguay/>. Acceso en: Setiembre, 2018.

FUNARI, Pedro Paulo; PELEGRINI, Sandra C. A. **Patrimônio Histórico e Cultural**. Rio de Janeiro: Zahar, 2006.

GAETE, Rubén. Financiamiento de la cobertura universal de salud en el Paraguay. In: **Proyecto Paraguay Debate 2.0**: innovación en los canales y lenguajes para el debate. Asunción, 2017. Disponible en:<http://paraguaydebate.org.py/wp-content/uploads/2017/12/Nota-de-Politica-Salud.pdf>. Acceso en: Mayo, 2018.

GALEANO, Luis. **Mujer y Trabajo en el Paraguay.** Asunción: Editora LITOCOLOR, 1982. p. 499.

GIDDENS, Anthony. **Sociologia**. 6 ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2008. 725 p. Disponible en: <http://www.joinville.udesc.br/portal/professores/ivocosta/materiais/Anthony_Giddens_Sociologia.pdf>. Acceso en: Mayo, 2017.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6 ed. São Paulo: Atlas S. A., 2008. 200 p. Disponible en: <https://ayanrafael.files.wordpress.com/2011/08/gil-a-c-mc3a9todos-e-tc3a9cnicas-de-pesquisa-social.pdf>. Acceso en: Mayo, 2017.

GONZÁLEZ, Dionisio M. **Folklore del Paraguay**. Asunción: Servilibro S.R.L, 2014.

GONZÁLEZ, Natalicio. **Proceso y formación de la cultura paraguaya**. Asunción: Editorial Guarania, 1988. Disponible en: <https://es.scribd.com/document/102041029/Proceso-y-Formacion-de-La-Cultura-Paraguaya-J-Natalicio-Gonzalez-Portalguarani>. Acceso en: Mayo, 2018.

GONÇALVES, José Reginaldo. **Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios.** Rio de Janeiro: Editora Garamond Ltda., 2007. 256 p. Disponible en: <https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/3753385/mod_resource/content/1/GON%C3%87ALVES.%20antropologia_dos_objetos_V41.pdf>. Acceso en: Agosto, 2017.

GUEREÑA. Arantxa. **Kuña Há Yvy:** Desigualdades de Género en el acceso a la

tierra en Paragua**y**. Asunción: ONU Mujeres Paraguay, Oxfam Paraguay, 2017. Disponible en: <https://d1tn3vj7xz9fdh.cloudfront.net/s3fs-public/file_attachments/kuahayvyweb.pdf>. Acceso en: Abril, 2018.

HALBWACHS, Maurice. **Los Marcos Sociales de la Memoria**. 1 ed. Barcelona: Editorial Anthropos, 2004.

_____. **A Memória Coletiva**. São Paulo: Edições Vértice, 1990.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na Pós Modernidade**. 11 ed. Rio de Janeiro: Editora DP&A, 2006.

HERNÁNDEZ, Josep Ballart; TRESSERAS, Jordi Juan i. El Patrimonio Definido In: **Gestión del patrimonio cultural**. 3 ed. Barcelona: Editorial Ariel, 2007. 11-25 p.

_____.et all. El valor del patrimonio histórico. In: **Complutum Extra**, 6 (11), 1996, p. 215-224.

HEUET, Stéphane. **Em busca do tempo perdido**, t1: no caminho de Swann: Combray, Rio de Janeiro: Zahar, 2004.

HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence. **La invención de la tradición.** Barcelona: Editorial Critica, 2002.

INGOLD, Tim. Trazendo as coisas de volta a vida: emaranhados criativos num mundo de materiais. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, n. 37, p. 25-44, 2012.

IZQUIERDO, Iván. Memórias. **Estudos históricos**. São Paulo, v.3, n.6, p. 89-112, 1989. Disponible en:<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40141989000200006&lng=pt&tlng=pt>. Acceso en: Setiembre, 2017.

JELIN, Elizabeth. **La mujer y el mercado de trabajo urbano**. 2ª ed. v. 1, nº 6, Buenos Aires: CEDES, 1978.

_____.**Los trabajos de la Memoria**. Madrid: Siglo XXI de España Editores S. A, 2002.

KALLSEN, Osvaldo. **Asunción y sus calles**. Asunción: Junta Municipal de Asunción, 1974.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O triangulo culinario. In: SIMONIS, Yvan. **Introdução ao estruturalismo**: Claude Lévi Strauss ou a “paixao do incesto”. Lisboa: Moraes, 1979 [1968].

MACHADO, Verónica; SALHUANA, Wilfredo. **Razas de maíz en Paraguay:** consideraciones en la Organización y utilización de los recursos genéticos de maíz**.** Asunción, 1999. Disponible en: <https://www.ars.usda.gov/ARSUserFiles/50301000/Races_of_Maize/RoM_Paraguay

_0_Book.pdf>. Acceso en: Mayo, 2018.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa (Org.). **Antropologia e nutrição**. Um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 49-55. Disponible en:<http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf>. Acceso en: Octubre, 2017.

_____.Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin. **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre. v.7, n.16, p. 145-156, 2001.

MARTÍNEZ, Graciela. **Poytáva. Origen y evolución de la gastronomía paraguaya**. 1 ed. Asunción: Editorial Dos Maletas, 2017.

MASI, Fernando. **Ser industrial en el Paraguay.** 15 historias recientes. Asunción: CADEP, 2016. Disponible en:<http://www.cadep.org.py/2016/09/ser-industrial-en-el-paraguay-15-historias-recientes-2/>. Acceso en: Junio, 2018.

MAZZUCCHI, Leticia; FERREIRA Francisca. **Memória, Patrimônio & Tradição**. Pelotas: Editoria e Gráfica Universitária PREC-UFPel, 2010. 205 p.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom. **Manual de História oral:** como fazer, como pensar. 2. ed. São Paulo: Edições Loyola, 1996.

MELIÁ, Bartomeu. Antropólogos y Antropología en el Paraguay. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 3, n. 7, p. 24-35, nov. 1997. Disponible en:<http://dx.doi.org/10.1590/S0104-71831997000300003>. Acceso en: Agosto, 2018.

_____.El Guaraní Conquistado y Reducido. **Ensayos de Etnohistoria**. 3 ed. vol. 5. Asunción: CEADUC, 1993. Disponible en: <http://www.portalguarani.com/807_bartomeu_melia_lliteres/13185_el_guarani_conquistado_y_reducido_1993__ensayos_de_bartomeu_melia.html>. Acceso en: Abril, 2018.

_____.El modo de ser guaraní en la primera documentación jesuítica (1594-1639). **Revista de Antropología**, São Paulo, v. 24, p. 1-24, 1981. Disponible en: <http://www.revistas.usp.br/ra/article/view/110961>. Acceso en: Julio, 2018.

_____.**Una nación, dos culturas**. Asunción: Ediciones RP-CEPAG, 1988.

MENASCHE, Renata et al. **Dimensões socioculturais da alimentação: Diálogos latino-americanos**. 1 ed. Porto Alegre: UFRGS, 2012. 264 p. Disponible en: <https://www.ufrgs.br/gepac/arquivos/livros/dimensoes_socioculturais.pdf>. Acceso en: Agosto, 2017.

MENESES, Ulpiano Toledo. O campo do patrimônio cultural: uma revisão de premissas. In: **I Forúm Nacional do Patrimônio Cultural:** Sistema Nacional de

Patrimônio Cultural: desafios, estratégias e experiências para uma nova gestão, Ouro Preto/MG, 2009. Brasília, DF: Iphan, 2012.

MIRÓ, Margarita**. Alimentación y religiosidad paraguaya**. Asunción: Servilibro S.R.L, 2001.

_____.**Karu Reko. Antropología culinaria paraguaya**. 2 ed. Asunción: Servilibro S.R.L., 2014.

_____.**Chipa: el pan sagrado de Paraguay (II).** Revista Alacarta. Asunción, 24 de Mayo, 2017. Entrevista concedida a Christian Kent. Disponible en: <http://alacarta.com.py/v1/2017/05/24/chipa-el-pan-sagrado-de-paraguay-segunda-entrega/>. Acceso en: Mayo, 2018.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA DE PARAGUAY (MEC). **Aniversario de la fundación de la ciudad de Eusebio Ayala**. Asunción, 2010. Disponible en: <https://www.mec.gov.py/cms_v2/recursos/5888-aniversario-de-fundacion-de-la-ciudad-de-eusebio-ayala> Acceso en: Junio 2017.

MINTZ, Sidney. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001. Disponible en: <http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7718>. Acceso en: Octubre, 2017.

MONTOYA, Antonio Ruiz. **Diccionario Tesoro de la Lengua Guaraní**. In: The Internet Archive. Madrid, 1639. Disponible en: <https://archive.org/stream/tesorodelalengua00ruiz#page/n257/mode/2up/search/chipa>. Acceso en: Junio, 2017.

MUNICIPALIDAD DE EUSEBIO AYALA. **Inicio de portada**. 2017. Disponible en: <http://www.munieayala.gov.py> Acceso en: Junio 2017.

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

NICKSON, Andrew. El régimen de stroessner (1954-1989). In: TELESCA, Ignacio (coord.), **Historia del Paraguay**. Asunción: Santillana S. A, 2011. p. 297-329.

ORGANIZACION INTERNACIONAL DEL TRABAJO (OIT). Segmentos críticos de la informalidad laboral en Paraguay. In**: Informes Técnicos OIT Cono Sur /6**. Asunción, 2018. Disponible en:<https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---americas/---ro-lima/---sro-santiago/documents/publication/wcms_637133.pdf>. Acceso en: Agosto, 2018.

ONU MUJERES PARAGUAY. **Igualdad de género y principales brechas en Paraguay.** Asunción, 2015. Disponible en:<http://lac.unwomen.org/es/digiteca/publicaciones/2015/07/igualdad-de-genero-paraguay#view>. Acceso en: Mayo, 2018.

PARAGUAY. **Constitución Nacional del Paraguay.** In: 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.

PARAGUAY. **Constitución Nacional de 1967**. In: Biblioteca y Archivo Central del Congreso nacional (BACN). Asunción, 1967. Disponible en: http://www.bacn.gov.py/leyes-paraguayas/5235/constitucion-nacional. Acceso en: Abril 2017.

PARAGUAY. **Ley Nº 5267/14 que declara al chipá como alimento nacional del Paraguay**. Asunción, 2014. Disponible en: <http://www.bacn.gov.py/NDYwNg&ley-n-5267>. Acceso en: Julio 2017.

PARAGUAY. **Ley Nº 3051/2006 "Nacional de Cultura".** Asunción, 2006. Disponible en: <http://www.cultura.gov.py/wp-content/uploads/2017/12/LEY-3051-2006.pdf> Acceso en: Junio, 2017.

PARAGUAY. **Ley Nº 5621/16 De Protección del Patrimonio Cultural**. Asunción, 2016. Disponible en: <http://www.cultura.gov.py/marcolegal/ley-n-5621-de-proteccion-del-patrimonio-cultural/> Acceso en: Junio, 2017.

PARAGUAY. **Ordenanza Municipal Nº 16/92**. Asunción, 1992. Disponible en:<http://www.asuncion.gov.py/wp-content/uploads/2016/04/ORDEN-1992-16-regula-la-VENTA-en-la-VIA-PUBLICACALLEJERAComercio-en-via-publicaVER-517-15.pdf>. Acceso en: Agosto, 2018.

PERALTA, Elsa. O Monumento aos Combatentes: a performance do fim do império no espaço sagrado da nação**.** In: GODINHO, Paula. (Coord.). **Antropologia e Performance** - Agir, Atuar, Exibir. Castro Verde: 100Luz, 2014.

PERROT, Michele. **As mulheres ou os silêncios da história**. São Paulo: EDUSC, 2005.520 p.

POLLAK, Michel. Memória e Identidade Social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p. 200-212,1992. Disponible en:<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/1941/1080>. Acceso en: Julio, 2018.

PORTELLI, Alessandro. **Alessandro Portelli: elogio de la memoria y la historia oral.** Diario El ciudadano & la región. Entrevista cedida a Paulo Menotti. Rosario, 27 de marzo 2018. Disponible en: <https://www.elciudadanoweb.com/alessandro-portelli-elogio-de-la-memoria-y-la-historia-oral/ > Acceso en: Marzo 2018.

_____. O que faz a história oral diferente. Projeto História: **Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados de História**, São Paulo, nº 14, p. 25-39, 1997. Disponible en:<https://revistas.pucsp.br/index.php/revph/article/view/11233>. Acceso en: Julio, 2018.

POTTHAST, Bárbara. **¿Paraíso de Mahoma o país de las mujeres?** Asunción: Fausto Ediciones, 2011.497 p.

POULOT, Dominique. História, Memória, Patrimônio. In: **Uma história do**

patrimônio no Ocidente. São Paulo: Estação Liberdade, 2009. p. 9-37.

PRATS, Llorenç. Concepto y gestión del patrimonio local. **Cuadernos de Antropología Social**, nº 21, 2005, p. 17-35 *(digital).*

_____.El concepto de patrimonio cultural. **Política y Sociedad 27**, Madrid, 1998, p.p. 63-76 *(digital).*

_____.La mercantilización del patrimonio: entre la economía turística y las representaciones identitarias. **PH Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico**, nº 58, 2006, p. 72-80 *(digital).*

RIVAROLA, Milda. **Desde el Typoi.** Crónicas del vestir paraguayo. Asunción: Fundación Migliorisi, 2012.

_____.Placeras y Mercaderas: La versión europea de la vida cotidiana en la antigua Asunción. **Revista de História**, n. 129-131, p.133-139, São Paulo, 1994. Disponible en:<https://www.revistas.usp.br/revhistoria/issue/view/1439>. Acceso en: Agosto, 2018.

RUBIANI, Jorge. Prólogo. In: MARTINEZ, Graciela. **Poytáva. Origen y evolución de la gastronomía paraguaya**. 1 ed. Asunción: Editorial Dos Maletas, 2017. p. 22-23.

SANTOS, Milton. **A natureza do espaço.** Técnica e tempo. Razão e emoção. 4 ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2006.

SECRETARÍA NACIONAL DE CULTURA (SNC). **Mandu'a**: memoria de la Secretaría Nacional de Cultura 2009. Asunción, 2009. Disponible en: <http://www.cultura.gov.py/wp-content/uploads/2011/05/memoriaSNC2009.pdf> Acceso en: Mayo, 2017.

SECRETARIA NACIONAL DE TURISMO PARAGUAY (SENATUR) **Plan Nacional de Turismo Rural Comunitario Paraguay:** Okara Aty M'bae**.** Asunción, 2013. Disponible en**:** <https://www.senatur.gov.py/application/files/8014/8916/2177/PLAN_NACIONAL_DE_TURISMO_RURAL_COMUNITARIO3-min.pdf> Acceso en: Julio 2017.

SECRETARIA TÉCNICA DE PLANIFICACION (STP). Dirección General de Estadística, Encuestas y Censos (DGEEC). **Atlas Censal del Paraguay 2002**. Sección 4. Fernando de la Mora, 2004. Disponible en:<http://www.dgeec.gov.py/Publicaciones/Biblioteca/Atlas%20Censal%20del%20Paraguay/6%20Atlas%20Cordillera%20censo.pdf>. Acceso en: Julio, 2017.

_____. Dirección General de Estadística, Encuestas y Censos (DGEEC).**Atlas de las Comunidades Indígenas en el Paraguay 2002.** Fernando de la mora, 2004. Disponible en: <http://www.corteidh.or.cr/tablas/CD0353.pdf>. Acceso en: Julio, 2017.

_____.Dirección General de Estadística, Encuestas y Censos (DGEEC). **Censo Económico Nacional 2011**. Disponible en: <http://www.dgeec.gov.py/economico/>.

Acceso en: Julio, 2018.

_____.Dirección General de Estadística, Encuestas y Censos (DGEEC). **III Censo Nacional de Población y Viviendas para Pueblos Indígenas 2012.** Fernando de la Mora, 2014. Disponible en:<http://www.dgeec.gov.py/Publicaciones/Biblioteca/indigena2012/Pueblos%20indigenas%20en%20el%20Paraguay%20Resultados%20Finales%20de%20Poblacion%20y%20Viviendas%202012.pdf>Acceso en: Julio, 2017.

_____. Dirección General de Estadística, Encuestas y Censos (DGEEC). **Encuesta del uso del tiempo (EUT) 2016**. Disponible en: <http://www.dgeec.gov.py/Publicaciones/Biblioteca/eut2016/EUT2016.pdf>. Acceso en: Junio, 2018.

SEQUERA, Guillermo. **Sonidos de la Pasión**. Memoria Oral del Paraguay. Investigación y Colecta Sonora (Etnomusicología). Asunción: Edición Bicentenario, 2009.

SERAFINI, Verónica**. La liberalización económica en Paraguay y su efecto sobre las mujeres.** Buenos Aires: CLACSO, 2008. Disponible en: <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/clacso/clacso-crop/20120505072351/serafini.pdf>. Acceso en: Setiembre, 2018.

_____.Lineamientos para la construcción de la política de protección social. 2017. In: **Proyecto Paraguay Debate 2.0**: innovando en los canales y lenguajes para el debate. Disponible en:<http://paraguaydebate.org.py/wp-content/uploads/2017/12/Nota-de-Politica-Proteccion-Social.pdf>. Acceso en: Mayo, 2018.

_____.Trabajo remunerado de las mujeres en Paraguay desde un enfoque de género**.** In: **Empleo Femenino en Paraguay**. Tendencias y Políticas Públicas, Asunción: CADEP, 2018.

SCAPPINI, Gloria. Antropología en Paraguay: aproximación a sus formas de construcción identitaria. In: I Congreso Paraguayo de Ciencias Sociales 2017: Las Ciencias Sociales ante los retos de la justicia social. 1 ed. Asunción: CLACSO, 2018. **Memorias del I Congreso Paraguayo de Ciencias Sociales**, Asunción: CLACSO, 2018. p. 230-238. Disponible en: <http://www.congresocienciassociales.org.py/memorias-del-i-congreso-paraguayo-de-ciencias-sociales/>Acceso en: Abril, 2018.

SOTO, Clyde. Discriminación por razones de sexo y género. In: **Discriminaciones:** Debate teórico paraguayo Legislación antidiscriminatoria. 1 ed. Asunción: Line Bareiro y Carolina Raviera Castro, 2005. p. 117-131. Disponible en:<http://www.cde.org.py/imd/nim/wp-content/uploads/2005/12/CDE-2005-Bareiro-Line-Discriminacion-es.pdf>. Acceso en: Julio, 2018.

_____.Marcas culturales para las mujeres en la sociedad paraguaya. In: **Primer Foro Internacional del Bicentenario**. Asunción, 2009. p. 1-8 Disponible en:<http://www.cde.org.py/wp-content/uploads/2017/02/2009-Clyde-Soto-Marcas-

culturales.pdf>. Acceso en: marzo 2017.

SCOTT, Joan W. El Género: una categoría útil para el análisis histórico. In: **El Género, la construcción cultural de la diferencia sexual**. México: PUEG, 2003.

SUSNIK, Branislava. **El Indio Colonial del Paraguay**. Asunción: BVP, 1965. 243 p. Disponible en: <http://www.portalguarani.com/965_branislava_susnik/9664_el_indio_colonial_del_paraguay_1965__obra_de_branislava_susnik.html>.Acceso en: Mayo, 2018.

TEMPASS, Martin César. **Orerémbiú: a relação das práticas alimentares e seus significados com a identidade étnica e a cosmologia Mbyá-guarani**. 2005. 148f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2005. Disponible en: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/5187>. Acceso en: Junio, 2018.

THOMPSON, Paul. **A voz do passado**. 2 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1998.

TORNATORE, Jean-Louis. Patrimônio, memória, tradição, etc: discussões de algumas situações francesas da relação com o passado. **Revista memória em rede**, Pelotas, v.1, n. 1, 2009, p. 7-21, 2009/2010.

UNESCO. **Igualdad de Género, Patrimonio y Creatividad 2014**. Disponible en:<http://www.unesco.org/new/es/culture/gender-and-culture/gender-equality-and-culture/the-report/>. Acceso en: Octubre, 2018.

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

VELÁZQUEZ, Rafael Eladio. **Breve Historia de la Cultura en el Paraguay**. 10 ed. Asunción, 1985.

VELÁZQUEZ, Vladimir. Crónica y análisis de las políticas culturales del Paraguay: entre la alternancia, el bicentenario y el quiebre democrático. In: **Portal Iberoamericano de Gestión Cultural**: Cuadernos de observación en Gestión y Políticas Culturales nº 1**,** 2011. Disponible en: <http://www.gestioncultural.org/libros.php?id_documento=304811>. Acceso en: Septiembre, 2017

_____. Los desafíos de Estado en materia de derechos culturales**.** In: **Informe anual sobre la situación de los derechos humanos en Paraguay** 2017. Asunción, 2017a. p. 263-280. Disponible en: <http://codehupy.org.py/wp-content/uploads/2017/12/DDHH-2017_Web.pdf>. Acceso en: Agosto, 2018.

_____.Procesos y condiciones de las políticas culturales del Paraguay en el marco de la cuestión social del Mercosur. **Revista MERCOSUR de políticas sociales**, v. 1, p. 35-65. Asunción, 2017b. Disponible en: <http://revista.ismercosur.org/index.php/revista/article/view/15>. Acceso en: Julio, 2018.

ZAMORANO, Mariano. **Paraguay, un modelo para armar: estudio histórico y diagnóstico actual de sus políticas culturales públicas.** 2010. Disertación (Master oficial en Gestión Cultural) Universitat de Barcelona, Barcelona, 2010. Disponible en:<http://diposit.ub.edu/dspace/handle/2445/25443?mode=full>. Acceso en: Junio, 2018.

APÉNDICE A – Perfil de las entrevistadas.

Este apartado está compuesto por un breve resumen de los perfiles de las mujeres entrevistadas durante el trabajo de campo realizado en el 2017, entre los meses de enero y febrero y en el 2018, entre los meses de junio, julio y agosto, en las ciudades de Asunción, Caacupé y Eusebio Ayala. Los textos fueron construidos a partir de las informaciones proveídas por las entrevistadas y los contenidos extraídos reflejan, de manera resumida, las trayectorias de cada una a partir de sus puntos de vista y contextos.

En total fueron 13 entrevistas realizadas, las cuales fueron transcritas y generaron contenidos que fueron analizados y utilizados para el desarrollo de la presente investigación. Estos perfiles fueron elaborados para facilitar al lector un mejor entendimiento de las entrevistas y posibilitar una lectura más hacedera del texto analítico, en el cual no se retrata, de forma extensa, las trayectorias de vida individuales de cada una de las mujeres. Los perfiles se organizan en orden alfabético y presentan datos generales, características que posibilitan identificar las posiciones sociales en las cuales estas mujeres establecen sus discursos o narrativas. Todas las descripciones van acompañadas de una fotografía, a excepción de Marta Cabrera y Antonia Vera que prefirieron no ser fotografiadas.

CABRERA, Marta Lucia: natural de la ciudad de Eusebio Ayala, del Departamento de Cordillera, anteriormente llamada ciudad de Barrero Grande. Con 46 años y cuatro hijos, hace 25 años vende chipá. Su padre es agricultor y su madre modista. Desde que ella recuerda, creció un poco y empezó a vender chipá a través de la ayuda de su hermano quien, también vendía, y con él, ingresó al oficio de la venta. Desde que empezó no paró en el rubro, inclusive durante sus 4 embarazos; trabajaba hasta los 7 meses y luego realizaba una pausa de 2 a 3 meses para volver a su labor. Actualmente trabaja en la chipería “El Dorado”, pero también trabajó en la chipería “El Camellito” y “Santo Domingo”, ubicadas en la misma ciudad. Se encuentra actualmente soltera pero estuvo casada 10 años. Realizó sus estudios académicos hasta el segundo curso. No se dedica a otra actividad económica porque no le sobra el tiempo para realizar otros emprendimientos, ya que debe sustentar a sus hijos con la venta del chipá. Ninguno de sus hijos se dedica a la comercialización del chipá. Si no fuese chipera, a Marta le gustaría tener un vivero en su casa. La

entrevista fue realizada de manera individual en su puesto de trabajo, en la chipería y comedor “El Dorado”.

CARDOZO, Estela de Núñez: natural de la ciudad de Caacupé, capital del Departamento de Cordillera. Con 53 años y 3 hijos, Estela, desde los 12 años acompañaba a su mamá en la venta del chipá. Su mamá, Doña Francisca, ya fallecida, se dedicó a la venta del chipá durante más de 30 años, alrededor de la Catedral de la ciudad de Caacupé. Estela actualmente reemplaza el oficio que su mamá inició, y su cuñada, hace 4 años, también empezó a trabajar en el rubro. Estela es casada y su marido es talabartero, trabaja con forraje de termos de cuero. La hija mayor de Estela terminó el 6to curso y viajó a España por 10 años, trabajando como empleada doméstica. Según Estela, gracias a la decisión de viaje de su hija, esta ayudó a los gastos y al mantenimiento de la casa. Estela trabaja todos los días, hasta el mediodía, porque a la tarde su hija sale a trabajar y ella se dedica a cuidar a su nieta. El hermano de Estela es quien prepara y provee los chipás todos los días para la venta. Antes también preparaba dulces caseros, pero ahora ya no. Estela se siente orgullosa de su trabajo, afirma que está a gusto con lo que hace y conoce mucha gente todos los días. Ella relata que gracias a la Virgencita *Guasu* (grande) nunca le faltó nada. La entrevista fue realizada de manera individual sobre la vereda, alrededor de la Catedral de Caacupé.

Estela Cardozo de Núñez.
Fuente: Foto de la autora, 2018.

CUQUEJO, Nilsa Alejandra: natural de la ciudad de Villeta, del Departamento Central, pero actualmente vive en la ciudad de Capiatá, del mismo departamento. Nilsa es viuda, de profesión docente, jubilada y hace más de 10 años vende chipá, en reemplazo de su hermana menor Jorgelina, quién también vendía chipá pero por su estado de salud ya no se encuentra en condiciones para ir a su puesto de trabajo. Jorgelina sufre de problemas del corazón y Nilsa trabaja vendiendo chipá para cubrir los gastos que se necesitan para el estado de salud de su hermana y de la casa. Nilsa tiene 4 hermanos y a sus 68 años tiene 4 hijos, una mujer y 3 hombres, todos trabajando. Sus padres ya no están con ella; su padre era agricultor y su madre ama de casa. Si no fuese vendedora de chipás, a Nilsa le hubiese gustado ser costurera o dedicarse a las manualidades. Hace 7 años, el marido de Nilsa falleció de leucemia, hecho que anímicamente la dejó sin fuerzas por mucho tiempo. Nilsa y sus hermanas son primas hermanas de la hija de la dueña de la chiperia Kali. Ella se gana la vida a través de la comercialización del chipá y a través de su jubilación como docente. Nilsa vende chipás en la reconocida chipería “Kali” ubicada en el Mercado Nº 4, de la ciudad de Asunción. La entrevista fue realizada de manera individual en su puesto de trabajo, en la chipería “Kalí”.

Nilsa Alejandra Cuquejo.
Fuente: Foto de la autora, 2018.

DURE, Maria Herodita: natural de la ciudad de Pilar, capital del Departamento de Ñeembucú. Casada, con 52 años y con 2 hijos varones, Maria hace 33 años vende chipá en el microcentro de la ciudad de Asunción. Su marido trabaja en la fábrica de la reconocida empresa familiar y tradicional “Hijas de Feliciana Fariña

S.R.L”, así como ella comercializa los productos de la citada empresa. Los padres de María eran del campo de Pilar, se dedicaban a la agricultura y a la ganadería. Ella cursó hasta el sexto grado y a los 18 años se casó y desde entonces se trasladó a Asunción para independizarse y trabajar. Desde que empezó a vender chipá no paró, hasta ahora. Con María, son 7 hermanos, pero solo ella vive en el Paraguay, el resto se encuentra trabajando en Buenos Aires, Argentina. Luego de 30 años, María cuenta con un vehículo que le permite transportar sus cosas todos los días a su puesto de trabajo. María cocina comidas típicas y su sueño es instalar su negocio propio que le gustaría llamarlo de “Las Delicias” o “Comida Tradicional”, ya que relata que puede cocinar de todo, especialmente comidas típicas. El problema, según María, es el tiempo que lleva y el capital necesario para iniciar un emprendimiento. Vender chipá en la calle, según María, es práctico y fácil si uno sabe administrar lo que vende diariamente. A pesar de todo el sacrificio que conlleva el oficio, Maria relata estar contenta y a gusto con lo que hace. La entrevista fue realizada de manera individual en su puesto de trabajo, sobre la calle Palma, microcentro de la ciudad de Asunción.

Maria Herodita Duré.
Fuente: Foto de la autora, 2018.

GALEANO, Nilda Elisa: natural de la ciudad de Capiatá, del Departamento Central. Nilda tiene 40 años, es soltera y desde los 15 años acompañaba a su mamá a vender chipá en el microcentro de la ciudad de Asunción. Su madre, la señora Carmen, también vendedora de chipá, hace 39 años es comerciante y ambas se

encuentran actualmente en el oficio. La señora Carmen se encuentra por las mañanas vendiendo chipá y Nilda por las tardes. El padre y la abuela de Nilda también trabajaban en el rubro, su padre en la fábrica de una chipería y su abuela como vendedora también. Nilda terminó sus estudios primarios y si continuase estudiando le hubiese gustado seguir la carrera de Educación Física, o bien le gustaría incursionar en el área de peluquería. Hace 25 años Nilda vende los productos de la empresa familiar y tradicional “Hijas de Feliciana Fariña S.R.L”. Le gustaría casarse y tener hijos. A Nilda le gusta salir con amigos y estar con su familia. La venta del chipá, le parece un trabajo cansador, pero admite que es lo que hay para pagar sus cuentas y tener una vida relativamente tranquila. La entrevista fue realizada de manera individual en su puesto de trabajo, sobre la calle Palma, microcentro de la ciudad de Asunción.

Nilda Elisa Galeano y su mamá Carmen.
Fuente: Foto proveída por Nilda.

GODOY LEZMA, Flavia: natural de Asunción. Flavia tiene 56 años, es soltera y hace 25 años que se dedica a la comercialización de lencería y chipá sobre la calle Palma. Los padres de Flavia no se dedicaban a vender chipá, pero si a la venta de mercaderías de distintos tipos. Flavia también comercializa los productos de la empresa familiar y tradicional “Hijas de Feliciana Fariña S.R.L”. Vive sola y en sus

tiempos libres lo único que quiere es descansar. Todos los días toma remedios medicinales porque sufre de dolores de cuerpo y antes de empezar su labor, es regla obligatoria tomar su mate con sus remedios. La madre de Flavia falleció a los 91 años; según ella, fue una mujer muy sacrificada, madre y padre al mismo tiempo. Gracias a su madre no le faltó nada para comer. Flavia la cuidó hasta sus últimos días. Ella dice que el oficio de ser vendedora de chipá es muy sacrificado y desgasta mucho. Al mismo tiempo es un trabajo digno y ofrece plata al día. Flavia dice que su secreto es el buen trato hacia los clientes. Así, ella mantiene su actividad, en conjunto con la venta de ropa y lencería. En su puesto de trabajo, escucha radio, toma tereré y a veces juega a la quiniela. La entrevista fue realizada de manera individual en su puesto de trabajo, sobre la calle Palma, microcentro de la ciudad de Asunción.

Flavia Godoy Lezma.
Fuente: Foto de la autora, 2018.

GONZÁLEZ ORTELLADO, Angélica: natural de la ciudad de Eusebio Ayala, del Departamento de Cordillera, anteriormente llamada ciudad de Barrero Grande. Con 58 años, hace 35 años es vendedora de chipá en la Terminal de Ómnibus de la ciudad de Asunción. Angélica es soltera, con 4 hijos, uno fallecido, 2 hombres y una mujer. Su hija es vendedora de chipá en la ciudad de Eusebio Ayala, uno de sus hijos es docente y el otro trabaja en un surtidor. Angélica viaja día de por medio, de Eusebio Ayala con destino a Asunción para vender su chipá. Con la ayuda de su hijo compran todo los productos necesarios para preparar la masa y armar los moldes, y así transportar sus chipás todos los martes, jueves y sábados a Asunción. Angélica

trabaja por las mañanas y vuelve por las tardes a su ciudad. Realizó hasta el sexto grado en Eusebio Ayala y a los 23 años, sola, por necesidad, viajó a Asunción con su canasta de chipá para empezar su oficio de vendedora. Angélica ya cuenta con casa propia, luego de estar 10 años viviendo de alquiler. Angélica expresó que el oficio de ser vendedora de chipá es una labor sacrificada pero si se administran bien los recursos es mejor que ser empleada doméstica. Mientras Angélica descansa, a la noche, su hijo prepara los chipás, para luego llevarlas a vender. La entrevista fue realizada de manera individual en su puesto de trabajo en la Terminal de Ómnibus de la ciudad de Asunción.

Angélica González Ortellado
Fuente: Foto de la autora, 2018

GONZÁLEZ TORRES, Blanca Esther: nacida en Ciudad del Este, capital del Departamento de Alto Paraná, actualmente vive en la ciudad de Lambaré, Departamento Central. Tiene 46 años, actualmente, en pareja con 4 hijos. Ambos, su madre y su padre, son fallecidos. Su madre falleció hace un mes, era diabética, y su padre hace 6 años, de un infarto. Su mamá, antes de vender chipá, poseía un puesto de venta de camisones en el Mercado Nº 4 y luego pasó a ser vendedora de chipá. La cuñada de Blanca es pariente de una de las propietarias de la chiperia “Kali”. Blanca sufre de hernia cervical y a veces le cuesta trasladarse a su puesto de trabajo. Su hija a veces la reemplaza y de esa manera hace su plata del día vendiendo chipá. A los 27 años empezó a vender chipá, puesto que su madre estuvo también en el rubro por seis meses, pero tuvo que dejar por motivos de salud. Blanca

desea un futuro para sus hijos y nietos. Ella expresa quedarse donde está y trabajar hasta donde le den las condiciones físicas. Expresa que ser vendedora de chipá es un trabajo digno, y entre risas, dice que es mejor que el trabajo de los diputados. Blanca relata que existe todo tipo de gente y que hay que saber lidiar con los diferentes tipos de personas que aparecen día a día, y que el buen trato es muy importante. La entrevista fue realizada de manera individual en su puesto de trabajo, en la chipería “Kali”.

Blanca Esther González Torres
Fuente: Foto de la autora, 2018.

IGLESIAS MAIDANA, Evelyn Jazmín: natural de la ciudad de Eusebio Ayala, del Departamento de Cordillera, anteriormente llamada ciudad de Barrero Grande. Soltera, madre de 5 hijos, Evelyn tiene 37 años y hace 19 años es vendedora de chipá. Ninguno de sus hijos trabaja en el rubro, pero gracias a la labor de Evelyn, sus hijos se encuentran estudiando. La hija de Evelyn se está por recibir de Licenciada en Enfermería. Actualmente Evelyn trabaja para la chipería “Santo Domingo”, pero antes trabajaba para la chipería “Acosta Ñu” porque su madre se encontraba ejerciendo funciones en el área administrativa. A través de su madre, ella incursionó en la venta del chipá, ya que se embarazó a temprana edad y tuvo que trabajar. Evelyn también trabajó como empleada doméstica pero optó por permanecer en la labor de vendedora de chipá a pesar del sacrificio en el oficio. Evelyn dice que hay de todo en el oficio de ser vendedora de chipá, como cualquier otro oficio. Lo importante es trabajar honestamente y ser buena persona. Evelyn expresa que ser vendedora es una actividad entretenida y divertida, ya que a través de ella se conoce mucha gente.

La entrevista fue realizada de manera individual, junto con otras dos vendedoras de chipá, en su puesto de trabajo, en la chipería “Santo Domingo”.

Evelyn Jazmin Iglesias Maidana (la que sujeta el chipá)
Fuente: Foto de la autora, 2018

MARTINEZ DE GÓMEZ, Simeona Antonia: natural de la ciudad de Pilar, capital del Departamento de Ñeembucú. A los 21 años vino de paseo a Asunción con su tía y empezó a trabajar como empleada doméstica en una casa de familia hasta que surgió la oportunidad de vender chipá sobre la calle Palma. Con 58 años, Antonia tiene 3 hijos y hace 34 años vende chipá perteneciente a los productos de la empresa familiar y tradicional “Hijas de Feliciana Fariña S.R.L”. Está acompañada hace 34 años. Su pareja es chofer y le ayuda con los gastos de la casa. Antonia realizó sus estudios hasta el sexto grado. Sus tres hijos trabajan y estudian gracias al oficio del chipá. Antonia afirma que la primera imagen al entrar al país es la tradición de consumir el chipá con un rico mate cocido, y por eso se siente orgullosa de ser vendedora de chipá. Su mamá, aún vive, tiene 78 años y junto con sus hermanos la cuidan. Según Antonia, ella es su ejemplo de vida y sacrificio. Antonia expresa no tener tiempo libre, a excepción de los fines de semana, que acostumbra ir a la iglesia los domingos y comer juntos con sus hijos. Antonia trabaja para el futuro de sus hijos y nietos. Ella relata que tiene muchas anécdotas para contar, pero prefiere contar lo bueno ya que las cosas feas hay que olvidar. La entrevista fue realizada de manera individual en su puesto de trabajo, sobre la calle Palma, microcentro de la ciudad de Asunción.

Simeona Antonia Martínez de Gómez
Fuente: Disponible en: < https://felicianadefarina.com.py/historia/>. Acceso en: Setiembre, 2018.

RIQUELME DE RUÍZ DÍAZ, Lucia: natural de la ciudad de Caacupé, capital del Departamento de Cordillera. Casada con 5 hijos, Lucía empezó a vender chipá hace más 30 años. Su suegra empezó a vender chipá y cuando Lucía se casó, la misma la ofreció el trabajo para que ella pudiese comprar su casa. Lucía se casó a los 19 años y su marido, hoy, es vendedor de helados. Antes era lustrabotas. Lucía, antes de ser chipera ayudaba a sus padres en la chacra, junto con sus 10 hermanos. El papá de Lucía ya es fallecido y la mamá, de 78 años vive con ella y es la que se encarga de hacer los servicios de la casa, mientras Lucía trabaja de lunes a domingo. Lucía manifiesta no tener tiempo libre, a excepción de los períodos de la Navidad y el Año Nuevo. Trabaja hasta las 5 o 6 de la tarde, dependiendo del movimiento en la ciudad. Lucía no se dedicó a otra cosa que la venta del chipá, dice que es un buen negocio porque es rentable y hasta los ricos y pobres comen chipá. Los hijos de Lucía, ninguno de ellos se dedica al oficio de la comercialización del chipá, todos estudian y/o trabajan. A Lucía le gusta su trabajo, dice conocer mucha gente y se siente orgullosa del mismo, porque con mucho sacrificio y con el sudor de su frente pudo sustentar a sus hijos sin ningún tipo de vicio. Afirma que trabajará hasta que su cuerpo le permita. Ella sufrió un derrame cerebral hace unos meses y está bajo el control de ciertos remedios para poder ir a trabajar. La entrevista fue realizada de manera individual sobre la vereda, alrededor de la Catedral de Caacupé.

Lucía Riquelme de Ruiz Díaz
Fuente. Foto de la autora, 2018

SANABRIA, María de la Cruz: natural de la ciudad de Capiatá, del Departamento Central. Maria de la Cruz, más conocida como Marina, tiene 49 años y tiene 5 hijos. Su hija Emilce, de 19 años vende chipá por las tardes, para hacer su dinero y pagar sus estudios; se encuentra estudiando la carrera de Hotelería y Turismo. Hace 21 años Marina vende chipá en la “Chipería Kalí”. Su suegra trabajaba en la misma chipería y al enfermarse, Marina tomó su puesto. Actualmente está soltera, estuvo casada por 10 años, pero decidió dejar a su pareja por motivos de maltrato y porque no aportaba dinero para los gastos de la casa. Él trabajaba en la fábrica de producción de chipás. Marina, antes de vender chipá trabajó en una casa de familia como empleada doméstica. Marina realizó sus estudios hasta el sexto grado. Si no fuese vendedora de chipá, le gustaría haber sido maestra aunque (entre risas) no le agrada mucho las matemáticas. A Marina le gusta ser vendedora de chipá, dice ser una actividad rentable y segura. Nunca tuvo problemas con nadie, y la relación que mantiene con la empresa es agradable y se siente en un ambiente familiar. La entrevista fue realizada de manera individual en su puesto de trabajo, en la “Chipería Kalí”.

María de la Cruz Sanabria (Marina) y su hija Emilce
Fuente: Foto de la autora, 2018

VERA, Antonia: natural de la ciudad de Eusebio Ayala, del Departamento de Cordillera, anteriormente llamada ciudad de Barrero Grande. Antonia tiene 46 años, es soltera pero se encuentra acompañada. Su pareja es fabricador de ladrillos, y con ese oficio ayuda con los gastos de la casa. Tiene 6 hijos, dos de ellos viven en Buenos Aires y el resto con Antonia. La hermana de Antonia fue la que le enseñó a vender el chipá y desde entonces, hace más de 15 años no paró en el oficio. Antonia realizó sus estudios hasta el sexto grado. Antonia declara que el oficio de vendedora de chipá es un trabajo sacrificado y esforzado y que no recibe ningún tipo de reconocimiento ni beneficio. No obstante, entre las chiperas se ayudan y se acompañan. Los hijos de Antonia quieren que ella se traslade a Buenos Aires a vivir y trabajar como empleada doméstica, pero ella no quiere, porque no quiere dejar a sus hijos solos. Expresa que las mujeres son las que saben hacer las cosas de la casa, y que por ese motivo no quiere dejar en manos de los hombres dichas tareas y funciones, porque estos no lo podrían manejar como ella lo sabe hacer. La entrevista fue realizada de manera individual en su puesto de trabajo, en la chipería y comedor “El Dorado”.

APENDICE B- Guia de preguntas.

1. Nombre
2. Edad
3. Estado civil
4. ¿Sos orginaria de la ciudad de Asunción? Si no, desde cuánto tiempo vivís en la capital del país.
5. ¿Cuál (es) fue/fueron los motivos de traslado a Asunción?
6. ¿Cuál es tu grado de escolaridad?
7. ¿Tenés hijos?
8. ¿Tenes papá y mamá? ¿A qué se dedican?
9. ¿Qué hacías antes de vender chipás?
10. ¿Cuál fue el motivo para que decidas ser chipera?
11. ¿Cuándo comenzaste a vender chipás?
12. ¿Trabajaste para otras empresas, aparte de la que te encontrás?
13. ¿Tenés otro tipo de actividad económica, además de vender chipás?
14. ¿Podés mantener tu vida económica con la venta de las chipás?
15. ¿Tu actividad siempre fue en esta calle/ruta?, o ya circulaste por otras?
16. ¿Es rentable la venta del chipá?
17. ¿Cómo es el trabajo en la calle?
18. ¿Tenés clientes fieles?
19. ¿Qué variedad de chipá es la que más se vende?
20. ¿Existe algún tipo de vínculo contigo y la empresa?
21. ¿Cómo ves tu futuro en este oficio?
22. ¿Tenés algún tipo de beneficio con la empresa?
23. ¿Debes utilizar algún uniforme específico?
24. ¿Sabes hacer chipá u otra comida típica?
25. ¿Consumís chipá en tu casa?
26. ¿Ya pensaste en trabajar en algún tipo de actividad diferente a este?
27. ¿Por qué te parece que el chipá es tan consumido y reconocido en el país?
28. ¿Sabías que hay un día Nacional del Chipá?
29. ¿Hay alguna época de mayor venta y consumo del chipá?
30. Si no eras chipera, qué te hubiese gustado hacer o trabajar en?
31. ¿Qué haces en tus tiempos libres?
32. ¿Crees que está aumentando o disminuyendo el número de chiperas/os en el país?
33. ¿Hay algo bueno o malo de ser chipera?

APENDICE A- Ley Nº 5267/2014

"2014, Año del Cincuentenario del Parlamento Latinoamericano"

PODER LEGISLATIVO

LEY N° 5267

QUE DECLARA A LA CHIPA COMO ALIMENTO NACIONAL DEL PARAGUAY

EL CONGRESO DE LA NACION PARAGUAYA SANCIONA CON FUERZA DE LEY

Artículo 1°.- Declárase a la Chipa como Alimento Nacional del Paraguay.

Artículo 2°.- Instituyase el segundo viernes de agosto de cada año como el "Dia Nacional del Chipá".

Artículo 3°.- Facúltase a la Secretaría Nacional de Cultura, a coordinar sus planes, programas y proyectos para fomentar la difusión nacional e internacional de este día.

Artículo 4°.- Comuníquese al Poder Ejecutivo.

Aprobado el proyecto de Ley por la Honorable Cámara de Senadores, a los **tres dias del mes de julio del año dos mil catorce**, quedando sancionado el mismo, por la Honorable Cámara de Diputados, a los **treinta y un dias del mes de julio del año dos mil catorce**, de conformidad a lo dispuesto en el Artículo 204 de la Constitución Nacional.

Hugo Adalberto Velázquez Moreno
Presidente
H. Cámara de Diputados

Blas Antonio Llano Ramos
Presidente
H. Cámara de Senadores

Del Pilar Eva Medina de Paredes
Secretaria Parlamentaria

Emilia Patricia Alfaro de Franco
Secretaria Parlamentaria

Asunción, 26 de agosto de 2014

Téngase por Ley de la República, publíquese e insértese en el Registro Oficial.
El Presidente de la República

Horacio Manuel Cartes Jara

Marta Catalina Lafuente
Ministra de Educación y Cultura