



Enero 2018 - ISSN: 1988-7833

REFLEXIONES SOBRE LA MEMORIA EN EL CAMPO CULINARIO Y CONMEMORATIVO: EL CASO DEL CHIPÁ EN LA SEMANA SANTA PARAGUAYA

Zulma Inés Masi Godoy¹

Universidade Federal de Pelotas-UFPel

zmasigodoy@gmail.com

Rua Gomes Carneiro, 01. Pelotas-RS. Brasil-96010-610.

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Zulma Inés Masi Godoy (2018): "Reflexiones sobre la memoria en el campo culinario y conmemorativo: el caso del Chipá en la semana santa Paraguaya", Revista Contribuciones a las Ciencias Sociales, (enero-marzo 2018). En línea:

<http://www.eumed.net/rev/cccss/2018/01/campo-culinario-conmemorativo.html>

RESUMEN

Este artículo tiene el objetivo de establecer un diálogo entre los conceptos de memoria, memoria colectiva y metamemoria propuestos por los autores franceses Henri Bergson, Maurice Halbwachs y Joel Candau. El mismo se asocia al espacio de las conmemoraciones, tomando como referencia la producción de un alimento típico del Paraguay, el chipá, en el marco de una de las celebraciones religiosas que reúne a las familias paraguayas y moviliza al país entero: la Semana Santa. El texto se encamina hacia lo que puede ser entendido como una memoria del gusto o una memoria sensorial, que no se relaciona exclusivamente al universo alimenticio sino que se cohesiona en distintas esferas sociales, sagradas, familiares, tomando como dispositivo principal, un alimento, que contiene un saber-hacer y que juega un papel social fundamental en la conformación de una tradición, de una memoria e identidad de una sociedad.

PALABRAS CLAVES: Memoria, Memoria colectiva, Metamemoria, Semana Santa, Chipá.

ABSTRACT

This article aims to set up a connection among the concepts of memory, collective memory and metamemory proposed by the french authors Henri Bergson, Maurice Halbwachs and Joel Candau. It is associated to a commemoration setting, taking as reference the production of a typical paraguayan food, the chipá, into the framework of one of the religious celebrations that gathers together paraguayan families and mobilizes the entire country: The Holy Week. The text is directed towards the conception of what it could be understood as a taste memory or a sensory memory, which is not related exclusively to the alimentary universe but is cohesive in different social spheres, sacred and family spheres, taking as a main device, a food, which contains a know-how and plays a fundamental social role in the conformation of a tradition, a memory and an identity of a society.

KEY WORDS: Memory, Collective memory, Metamemory, Holy Week, Chipá.

¹ Paraguaya. Licenciada en Pedagogía por la Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Alumna extranjera de la Maestría del Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural de la Universidade Federal de Pelotas (UFPel). E-mail: zmasigodoy@gmail.com

INTRODUCCIÓN

En esta era globalizada, vamos absorbiendo un amplio repertorio de imágenes y referencias, que se almacenan y forman parte de nuestra memoria. Este escenario, cada vez más vertiginoso, nos conduce a retener y archivar inúmeras informaciones, hecho que nos obliga, a olvidar ciertas cosas y recordar otras.

Para Iván Izquierdo (1989, p. 89), “la memoria de los hombres y los animales es el almacenamiento y la evocación de la información adquirida a través de las experiencias; la adquisición de memorias se denomina aprendizaje”

En este sentido, la experiencia de comer algo, sentir un aroma, escuchar una canción, 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 autor francés Marcel Proust en su obra clásica “En Busca del tiempo perdido²”, en el acto episódico de las famosas *madeleines*³. 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 tia Léonie me oferecia

depois de o molhar em sua infusão de chá ou de tília...

...É assim como naquele passatempo com o que os japoneses se divertem mergulhando num recipiente de porcelana cheio d'água 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 xicara de chá. (HEUET, 2004, p. 16).

Esta descripción nos indica cómo, un alimento, un sabor, un olor no conviven de manera aislada, sino que van ligados a procesos socio culturales que envuelven emociones, sentimientos y trabajan con la memoria, de un individuo o de un grupo (MACIEL, 2001).

Expresiones como “la mejor sopa paraguaya⁴ es la de mi mamá”, o “el mejor chipá guasu⁵ es el de mi abuela” ilustran esta idea de evocación, de cómo, a través de los sentidos, podemos encuadrar y rememorar vivencias, dentro de referencias sociales, término que el sociólogo francés, Maurice Halbwachs aborda en su libro “Los Marcos Sociales de la Memoria” (2004). En este sentido, y en base al ejemplo citado anteriormente, un alimento, una comida se encuadraría, en el marco de una referencia familiar.

Así, en el marco de la memoria familiar, son rostros y hechos que se instalan como puntos de referencia: pero cada uno de esos rostros expresa todo una personalidad, cada uno de esos hechos resume todo un período de la vida del grupo, son a la vez imágenes y nociones. Toda nuestra reflexión se dirige a ellos; todo sucederá, sin duda, como si hubiésemos retomado contacto con el pasado. Pero esto quiere decir, solamente, que a partir del marco nosotros nos sentimos capaces de reconstruir la imagen de las personas y de los hechos. (HALBWACHS, 2004, p. 184).

Asimismo, podemos observar la reflexión que nos trae el intelectual francés Henri Bergson sobre una lectura del mundo a través de imágenes y la interpretación de estas a través de 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).

² La obra fue publicada en siete partes, entre 1913 y 1927.

³Magdalenas o pequeños bollos, en forma de pequeñas conchas, de masa leve, tradicionalmente de origen francés.

⁴Uno 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.

⁵Una de las variantes del chipá, hecha de maíz, cebolla, grasa, huevos y queso.

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.

En base a este panorama, este artículo pretende orientar la reflexión, estableciendo un diálogo, específicamente, entre los conceptos de memoria, memoria colectiva, los marcos sociales de la memoria y la metamemoria, propuestos por los autores franceses Henri Bergson, Maurice Halbwachs y Joel Candau, asociados al espacio de las conmemoraciones, tomando como referencia la producción de un pan típico del Paraguay, el *chipá*⁶, en el marco de una de las celebraciones religiosas que reúne a las familias paraguayas y moviliza al país entero: la Semana Santa.

El texto se encamina hacia lo que puede ser entendido como una memoria del gusto o memoria sensorial, que no se relaciona exclusivamente al universo alimenticio sino que se cohesionan en distintas esferas sociales, sagradas, familiares, tomando como dispositivo principal, un alimento, que contiene un saber-hacer y que juega un papel social fundamental en la conformación de una tradición, de una memoria e identidad de una sociedad.

1. EL CHIPÁ O LA CHIPA: ALIMENTO NACIONAL DEL PARAGUAY

Conforme el artículo 140 de la Constitución Nacional del Paraguay (PARAGUAY, 1992), el país es considerado pluricultural y bilingüe, teniendo al castellano y al guaraní como idiomas oficiales, componentes del patrimonio cultural de la nación. Esta enunciación explica el singular proceso de colonización que tuvo el Paraguay desde el siglo XVII, dado por la intervención de las misiones jesuíticas, en la forma de organización política y de sometimiento de los pueblos indígenas, así como en el ámbito de la recopilación y preservación del patrimonio cultural. Esto permitió la continuidad e hibridación de diversas expresiones artísticas, comunitarias y religiosas originarias. “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)

Es por ello que, “en Paraguay, la mayoría de los recursos culturales están asociados a las comunidades rurales, indígenas y/o de inmigrantes” (PLAN NACIONAL DE TURISMO RURAL COMUNITARIO PARAGUAY, 2013, p.70)

En este contexto, la comida típica paraguaya se presenta como resultado de la combinación de las técnicas culinarias hispanas con los productos nativos y otros introducidos y aclimatados por los españoles, destacando la valiosa contribución y conocimiento de los guaraníes en un saber-hacer que fue heredado de generación en generación, y que se inscribe en un marco histórico cultural local, regional e internacional. Principalmente, la mandioca o yuca y el maíz, son los dos alimentos que constituyen la base de la alimentación paraguaya.

Existen pocos estudios sobre culinaria paraguaya en el país, a pesar del surgimiento de varios emprendimientos gastronómicos y la formación de profesionales en el área.

La gastronomía paraguaya es un tema al cual se le dio poca importancia dentro del contexto histórico, antropológico y cultural, prueba de ello es la escasa bibliografía histórica existente sobre el tema, y la subvaloración por falta de estudios que demuestren y promuevan su alto valor nutricional, cultural, religioso, social y económico. (MIRÓ, 2001, p.12).

Esta escasez de información y ausencia en la valoración del tema guarda relación con el reciente proceso institucional, en materia de cultura, en el país, además de señalar que, la carrera de Antropología no se ha instituido como tal, indicador del déficit existente para el análisis de esta temática, y de otras que demandan su estudio.

Si bien se evidencia la incipiente exploración en lo que respecta al patrimonio cultural del país, 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, existen pequeños avances en lo que respecta a los procesos institucionales enfocados a la valoración del patrimonio cultural del Paraguay. Uno de ellos es la reciente promulgación de la Ley 5621/16 “De Protección del Patrimonio Cultural”, normativa que actualiza y amplía la Ley N° 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 no

⁶Pan hecho de almidón de mandioca, harina de maíz, grasa de cerdo, huevo, queso y leche.

se encuentra reglamentada, 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, inclusive, la promoción, difusión, estudio, investigación y acrecentamiento de tales bienes, y la ampliación de la definición del concepto de patrimonio cultural, que no solamente circunscribe a bienes materiales, sino a manifestaciones y expresiones culturales, entendido como bienes de sentido inmaterial.

Igualmente, en el mes de julio del 2014, el Congreso de la Nación Paraguaya sanciona con fuerza de Ley el Decreto N° 5267/2014 que declara al chipá como alimento nacional del Paraguay, instituyendo al segundo viernes del mes de agosto, de cada año, como el “Día Nacional del Chipá”

“Los panes o tortas de distintas harinas de maíz y mandioca reciben diferentes nombres en toda la geografía americana. En Paraguay, sobreviven, en los últimos siglos, la denominada *chipa* o *chipá* y el *mbeju*”⁷ (MIRÓ, 2001, p.84)

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. En el diccionario Quichua Santiagueño/Castellano (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 chicharrón⁸, 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)

No obstante, la palabra no adopta un género, tomando ambas denominaciones como legítimas, incluyendo otras variantes, tanto en el Paraguay como en el nordeste argentino y parte del suroeste brasilero.

El chipá es elaborado principalmente con almidón de mandioca, harina de maíz, grasa de cerdo, huevo, queso, leche, entre otros ingredientes que se combinan de manera variada teniendo como registro, hasta el año 2000, unas 70 recetas o variantes del chipá. Se considera que fue en la región de las Misiones Jesuíticas Guaraníes⁹, 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)

Quando 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).

⁷El 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.

⁸La primera definición de chicharrón en el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española es adulón. Otro significado de chicharrón en el diccionario es delator. Chicharrón es también residuo de las pellas del cerdo, después de derretida la manteca.

⁹Las misiones o reducciones jesuíticas guaraníes fueron un conjunto de treinta pueblos, fundados a partir del siglo XVII, 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.



Figura 1 – Vista de mujeres preparando el chipá.

Fuente: www.paraguay.com

En el Paraguay, es notable el conocimiento que, en su mayoría mujeres, depositan en la cocina. Cada quien puede dar testimonios de las recetas de sus madres, tías, abuelas, recetas únicas que poseen ese *pohe*¹⁰ o algún secreto, que brinda un toque diferenciado. De esta manera, se hace fundamental destacar el papel de la mujer en la culinaria paraguaya.

Así, lo que se cocina y la práctica culinaria permite registrar modos de vida, preferencias, cosmovisiones, prohibiciones, patrones y hábitos alimentarios que son transmitidos y que tienen la potencialidad de incidir en la configuración de una comunidad y crear una apropiación (patrimonio) individual y colectiva.

2. EL CHIPÁ Y LA SEMANA SANTA EN PARAGUAY

La Semana Santa¹¹, 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 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 é purahé*¹², recorriendo los calvarios o cruces solitarias” (MIRÓ, 2001, p.52)

Estas acciones se encuadrarían dentro de la concepción de acción ritual, propuesta por Steven Lukes 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” (1975, apud 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 pindó¹³, 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).

¹⁰Palabra en guaraní que significa la habilidad de cocinar sabroso.

¹¹Conmemoración anual cristiana de la pasión, muerte y resurrección de Jesucristo.

¹² 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.

¹³ 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 tres de mayo o 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 horno de barro o ladrillo, llamado *tatakua*. Esta actividad es de carácter colectivo, en donde participan todos los miembros de la familia, incluyendo niños en un ambiente agradable y festivo.

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 puede ver y escuchar a los *estacioneros*¹⁴ 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.

La Semana Santa culmina con el Domingo de Pascua de Resurrección. Ese día, el hábito de pedir la bendición es un acto muy arraigado aún en áreas rurales, en donde los ahijados acostumbran visitar a sus padrinos para recibir la bendición, y a quienes generalmente se les lleva chipás preparados especialmente para el efecto.

Con esta descripción es posible constatar que el chipá, en su preparación y consumo forma parte y se ubica en lo que el historiador británico Eric Hobsbawm define como una tradición inventada:

Por "tradição inventada" entende-se um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácita ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente; uma continuidade em relação ao passado (HOBSBAWM, 1984, p.10).

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, 2008 p. 1).

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. Visto así, lo colectivo se encuentra en un flujo de representaciones individuales-grupales y las posibilidades de combinación entre ellas.

3. MEMORIA, MEMORIA COLECTIVA, LOS MARCOS SOCIALES DE LA MEMORIA Y LA METAMEMORIA

En esta sección, se describirá brevemente las definiciones que cada autor proporciona con relación al concepto de memoria, para luego enlazar los mismos en el contexto planteado al inicio de este artículo.

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

Bergson distingue dos tipos de memorias: 1) una memoria pura, que no se altera, en donde la imagen del recuerdo se conserva, sin que el tiempo lo desnaturalice, 2) una memoria aprendida o memoria hábito, que se da a través de un adiestramiento cultural, que incluyen tareas repetitivas para la internalización de dicha memoria. Para el autor, el pasado se crea en el presente y "é do presente que parte o apelo ao qual a lembrança responde, e é dos elementos sensório-motores da ação presente que a lembrança retira o calor que lhe confere vida" (BERGSON, 1990, p. 179). O sea, percibimos una imagen-recuerdo que se va renovando a través de la acción, realizada por el cuerpo, en el tiempo presente, y de esa forma, es posible establecer un flujo continuo de recuerdos, de nuevas memorias.

El concepto de memoria colectiva, propuesto y utilizado por el reconocido sociólogo francés 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.

Joel Candau 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 facultade 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, 2014, 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, 2014) 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 (CANDAU, 2008).

Es importante destacar también que para el antropólogo los conceptos de memoria e identidad están directamente ligadas entre sí, en una relación dialéctica, donde ambas "se conjugan, se nutren mutuamente, se apoyan una na outra para producir uma trajetória de vida, uma história, um mito, uma narrativa" (CANDAU, 2014, p. 16).

¿Cómo entonces podemos vincular estos conceptos en el contexto de una conmemoración que, además de poseer un conjunto de actos y rituales, que representan valores y elementos simbólicos, nos lleva a considerar la forma en que la memoria es reforzada a través de un alimento, una comida, que viene a plasmar una imagen pública que identifica y es reivindicada por todo un país?

La Semana Santa en Paraguay es sinónimo de consumo y producción de chipá. Esta asociación es producto de una memoria hábito 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, se ha instituido su consumo, principalmente en el período de 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, 2014, p. 44). Esta memoria organizadora, de transmisión fuerte, es capaz de estructurar un pequeño grupo y su propia identidad.

El chipá, en Semana Santa 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.

El chipá se convierte 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, 2014, p. 122).

4. LA SEMANA SANTA COMO SOCIO-TRANSMISOR DE UNA TRADICIÓN

La Semana Santa, como conmemoración religiosa, cumple 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 llamaría 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, de sentido sagrado, que trasciende el campo individual y es sumergido a un espacio 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 el chipá en Semana Santa no es simplemente un legado, sino entender que “a aquisição de uma identidade profissional ou mais genericamente de uma identidade 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, 2014, p. 119)

Así también, Connerton señala que:

Se a memória 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 Semana Santa y 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 dan con el transcurso del tiempo.

Desde esa perspectiva, es posible interpretar una especie de memoria del gusto o memoria sensorial en un lugar de memoria: La Semana Santa. Una memoria del gusto enlazada a una memoria conmemorativa representan entre sí vestigios del pasado. La Semana Santa se apropia del chipá así como el chipá de la Semana Santa para producir experiencias individuales y colectivas, así como para representar dichas experiencias y compartirlas.

CONSIDERACIONES FINALES

La Semana Santa, como cualquier otro tipo de conmemoración despierta distintas memorias en un individuo, teniendo en cuenta a la memoria individual como única facultad verificada. La misma puede ser concebida como una memoria colectiva, ya que presupone compartir recuerdos comunes en un grupo o una sociedad, en un discurso único y hegemónico. No obstante, no existe un grupo o una sociedad que comparta exactamente los mismos recuerdos sobre acontecimientos vividos. En ese sentido, es posible compartir la ilusión de compartir una misma memoria, una metamemoria.

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.

El chipá, en este contexto, como otras comidas, expresa además, un lugar de memoria, un patrimonio cultural y una significancia social, en la cual la cocina guarda una memoria del gusto, una memoria con recetas, fuentes que permiten el estudio de un enorme campo entre la comida y las relaciones sociales, en prácticas que se transmiten de generación en generación, en formas que mantienen un pasado, una identidad y una tradición.

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.

BIBLIOGRAFÍA

ANKERSMIT, Frank. (2002). “Commemoration and National Identity”. En: Revista do Programa de Pós-graduação em História da UnB. Textos de História. v.10, n.1/2. Brasília. p.15-40.

BIBLIOTECA Y ARCHIVO DEL CONGRESO NACIONAL DEL PARAGUAY (BACN). (2014) “Ley Nº 5267 que declara al chipá como alimento nacional del Paraguay”. Asunción: 2014. Disponible en: <http://www.bacn.gov.py/NDYwNg&ley-n-5267>. Consultado en: julio 2017.

BIBLIOTECA Y ARCHIVO DEL CONGRESO NACIONAL DEL PARAGUAY (BACN) (1992) “Constitución Nacional del Paraguay”. Asunción: 1992. Disponible en: <http://www.bacn.gov.py/constitucion-nacional-de-la-republica-del-paraguay.php> Consultado en: junio 2017.

BRAVO, Domingo A. (1985). “Diccionario Quichua-Santiagueño-Castellano”. Ediciones Kelka, C.F. Argentina.

BOSIO, Beatriz. (2016) “La Cultura en el Aula. Material de Apoyo didáctico para docentes”. CEADUC. 2ed. Asunción.

BERGSON, Henri. (1999) “Matéria e memória. Ensaio sobre a relação do corpo com o espírito”. Tradução Paulo Neves São Paulo. Editora Martins Fontes, São Paulo. p.59-107.

CANDAU, Joel. (2014) “Memória e identidade”. Tradução de Maria Leticia Ferreira. Editora Contexto, São Paulo.

CANDAU, Joel. (2008) “Mémoire collective et mémoire individuelle fonctionnent-elles selon le même modèle?” En: Archives, 25, avril 2008.

CONNERTON, Paul. (1993) “Cerimónias comemorativas”. En: CONNERTON, Paul. Como as sociedades recordam. Oeiras: Celta Editora.

HALBWACHS, Maurice. (2004) “Los Marcos Sociales de la Memoria”. Editorial Anthropos. Barcelona.

HALBWACHS, Maurice. (1990) “A memória coletiva”. Tradução de Laurent Léon Schaffter. Ediciones Vértice, São Paulo.

HEUET, Stéphane. (2004) “Em busca do tempo perdido”, t1: no caminho de Swann: Combray, Rio de Janeiro: Zahar.

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

IZQUIERDO, Iván. (1989) “Memórias”. Estudos Avançados. vol.3, n.6, pp. 89-112. Disponible en: <http://www.revistas.usp.br/eav/article/view/8522/10073>

MACIEL, Maria Eunice. (2001) "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.

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

MIRÓ, Margarita. (2001) "Alimentación y religiosidad paraguaya". Editorial Servilibro. Asunción.

MONTOYA, Antonio Ruiz. (1639) "Diccionario Tesoro de la Lengua Guaraní". The Internet Archive. Madrid 1639. p. 120. Disponible en: <https://archive.org/stream/tesorodelalengua00ruiz#page/n257/mode/2up/search/chipa>. Consultado en junio 2017.

PERALTA, Elsa. (2014) "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.

SECRETARIA NACIONAL DE CULTURA DE PARAGUAY (SNC) (2016) "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/> Consultado en: junio 2017.

SECRETARIA NACIONAL DE TURISMO DE PARAGUAY (SENATUR) (2013) "Plan Nacional de Turismo Rural Comunitario Paraguay. Okara Aty M'bae". Asunción: 2013. Disponible en: http://www.senatur.gov.py/application/files/8014/8916/2177/PLAN_NACIONAL_DE_TURISMO_RURAL_COMUNITARIO3-min.pdf Consultado en: julio 2017.