

# MATAMBRE MAG

*las cosas que  
contamos*

01 NETFLIX 'STREET FOOD' Y LA  
COLONIZACIÓN DE LA NARRATIVA | *REPORTAJE*  
07 JORGELINA MANDARINA | *ENTREVISTA*  
15 ¿QUIÉN PUEDE RESCATAR COMIDA? | *ENSAYO*

# NETFLIX 'STREET FOOD' Y LA COLONIZACIÓN DE LA NARRATIVA

La historia de la comida callejera de Buenos Aires es un cuento del colonialismo y la supremacía europea, y Street Food de Netflix se enganchó en su telaraña.

Brian McGinn y David Gelb, los creadores de *Chef's Table*, han fijado su mirada hacia la comida callejera en la celebrada serie *Street Food*, que volvió con su segunda temporada para explorar América Latina con su característica fórmula: historias de perseverancia ante la adversidad y de encontrar la fuerza propia a través del amor familiar, la comunidad y sobre todo, la comida. La reacción del público en Buenos Aires fue capturada perfectamente por Max Carnigore, cocinero y fuerte defensor de los viejos boliches y comida callejera del conurbano. Él les preguntó a sus seguidores de Instagram si se sentían identificados con la historia contada por Netflix. El mensaje fue rotundo, 382 de 400 personas respondieron con un definitivo “ni en pedo”.

“Es otra oportunidad perdida. Nunca he visto un programa o documental extranjero que esté cerca de representarme como bonaerense o argentino”, explica Carnigore, “Siempre es la misma versión de una realidad inventada, que cae en los estereotipos más asquerosos y siempre contada por las mismas personas”.

Por empezar, la historia está plagada de errores fácticos. Desde lo más tonto, como un marco de título que llama al universalmente conocido ‘choripán’, ‘sandwich de chorizo’, hasta suposiciones monolíticas, ya que según la serie nuestras empanadas están hechas de masa de maíz. A diferencia de muchas partes de América Latina, la empanada de Buenos Aires siempre se elaboró con harina de trigo, ya que la producción de maíz no llegaba a la provincia. Hay muchos clichés que parecieran posados, como dos bailarines de tango filmados en una feria con una lealtad histórica al folclore del interior, o fatales descontextualizaciones con frases triviales y descuidadas como “en la Argentina no importa lo que uno cree”, editado sobre imágenes de una manifestación de Ni Una Menos, un grupo pro-aborto y anti-femicidio al que claramente le parece importante lo que “uno cree”. Pero el más atroz viene de la narradora, Silvina Reusmann, que empieza a narrar pasando por alto la expulsión y masacre de los pueblos originarios y refuerza su omisión con falsas afirmaciones como “todos los porteños tenemos sangre italiana” y “estamos mucho más cerca de Europa que del resto de América Latina”.

Buenos Aires siempre se caracteriza por ser parte de una ciudad de inmigrantes pero pocas veces se habla sobre más de la mitad de ellos. Las imágenes siempre son de los europeos desembarcando en el Río de la Plata; jamás los latinos morochos que cruzaron la frontera. Son los vestigios de una mentalidad colonialista miope que ha existido en estas tierras durante medio milenio a pesar de que investigadores han refutado esa creencia desde hace mucho tiempo. La ascendencia italiana se estanca alrededor del 50% a nivel nacional y baja. En la década de los 90, ocho décadas de inmigración latina alcanzó a la inmigración europea. Hoy los países vecinos constituyen el 80% de los residentes extranjeros. Además, un exhaustivo estudio realizado en 2005 por el genetista Dr. Daniel Corach encontró que el 46% de la Provincia de Buenos Aires tiene sangre amerindia. Debemos agregar a estas cifras a los armenios, libaneses y sirios asimilados, japoneses y coreanos transculturales, y las recientes olas migratorias de chinos, ucranianos y senegaleses. Promocionar de manera estricta la historia de una ciudad fundada por inmigrantes implica la finalidad de un proceso que no solo nunca se estancó sino que sigue nutriéndose.

Como señaló Carnigore, esa versión de la historia la hemos visto reiteradas veces. Cada vez que los medios llegan a Buenos Aires, es para contar una historia recortada acerca de unos europeos perdidos en América con una lista preseleccionada de personas, comidas y restaurantes que suelen estar en tres o cuatro barrios de una ciudad con casi cincuenta. De manera rutinaria se da la espalda a la realidad de la ciudad: algo inmenso, idiosincrásico, frenético y lleno de desigualdades históricas sobre una cadena de clases sociales muchas veces divididas por la etnicidad. En *Someone Feed Phil*, también una producción de Netflix, el presentador Phil Rosenthal empieza explicando que nunca ha visitado Sudamérica y que ‘no sabe nada’ sobre Argentina. Lo que sucede es un llamativo refuerzo de la jerarquía social. Rosenthal al llegar a la Ciudad visitó once restaurantes distintos, siete de los cuales están en el mismo barrio de clase alta y cuatro que aparecen en los 50 Best de Latinoamérica, mientras narra la reiterada historia de una ciudad de italianos y españoles. El desequilibrio se hace presente en la narración: una fila de los chefs más famosos del país tiene el privilegio de contar sus propias historias mientras que los dos propietarios de los dos restaurantes de la clase obrera quedan anónimos, totalmente decorativos, sirvientes flotando en el fondo de la pantalla mientras los reconocidos chefs hablan por ellos.

La obsesión de los medios por armar listas de los diez mejores, o recorrer una ciudad entera en 36 horas, alimenta un ecosistema en el que toda la cobertura de espacios extranjeros cae habitualmente en la trampa de narrar la historia que siempre se ha contado en vez de dejar que la historia hable por sí sola. Como lo demuestra el propio Rosenthal, esto depende de un bucle de cadenas de información defectuosa e ignorante—productores, directores, entrevistadores, narradores, escritores y editores—que tienen muy poca o ninguna experiencia con la historia que quieren captar y, por lo tanto, poco interés en capturarla con precisión y sinceridad. Cada vez que se repite la misma narrativa simple, la narrativa real se ve despojada del privilegio de ser humana con todas sus complejidades.

El rol de los medios de comunicación, ya sea periodismo u otro, es informar la conciencia colectiva de una sociedad. Los medios no controlan cómo pensamos, pero sí tienen gran influencia en lo que nos ocupa la cabeza. Por ende es tan importante lo que nos cuentan como lo que no. El periodismo cultural y gastronómico tiende a eximirse de esa responsabilidad, negando un papel importante en humanizar y visibilizar a todas las personas y reforzando de esta manera la pirámide social, como si la comida y la cultura fueran actividades recreativas y no reverberaciones de la condición socio-económica y política de un lugar. La narración jamás puede descontextualizarse, porque ninguna historia existe de forma aislada. Contar la misma historia simple es como apilar cartas en un mazo, cuanto más grueso sea, más difícil será partirlo. La única manera de disminuir el mazo es desafiar la narrativa simple con historias más plurales. Repetir la historia hegemónica como la única historia mientras se invisibiliza cualquier cosa que no encaja en ella, es fortalecer los mecanismos de una construcción social que, en el caso de la Argentina, promueve los objetivos continuos de la colonización. Que no haya una fuerza armada no quiere decir que la conquista de la tierra ha terminado, en realidad sigue, en forma de ideología que plaga la misma tierra que venían a conquistar hace quinientos años. Afirmar que nunca hubo mucha cultura nativa es una construcción simbólica que a su vez habilita que la policía de Chaco rocíe a una familia Qom con alcohol y la amenace con prenderla fuego. Negar la existencia de cuerpos no blancos / europeos dentro de la construcción social de la metropolitana de Buenos Aires es empoderar la violencia estatal contra varones jóvenes y morochos de los barrios humildes. Es imposible separar la construcción social de la historia que la sociedad relata.

-----





Cuando el artista Marcel Duchamp llegó a la ciudad en 1918 para alejarse de la Primera Guerra Mundial, se encontró con una “Buenos Aires [que] no existe ... una gran ciudad provincial llena de gente rica sin ningún gusto, y todo comprado en Europa.” Duchamp observó una ciudad que se encaminaba hacia el acto final de su Época Dorada, un inusual período largo de avance en el escenario global y un robo de capital que se apoderó la clase dominante oligárquica que gobernaba y que al mismo tiempo construía un gran patio de recreo cosmopolita. Para la élite reinante, la comida siempre fue una herramienta para manifestar la jerarquía y la comida callejera, que nunca se consideró lo suficientemente "europea", fue una de sus grandes víctimas.

“Durante mucho tiempo la élite, los hijos de españoles nacidos en la Argentina, se referían así mismos como Españoles-Americanos. No se consideraban latinos. Desde el virreinato, dentro del consumo de alimentos en Buenos Aires [sic] siempre hubo un rechazo al intercambio cultural entre europeos e indígenas”, explica la antropóloga alimentaria Carina Perticone. Con respecto a la comida callejera, “hasta la década de 1860 más o menos, la venta de comida en la calle estaba permitida y se cobraban impuestos. Había comidas como chorizo a la parrilla, mazamorra, sábaló, empanadas y pasteles. Alrededor de la década de 1880, la política empezó a regular la venta de comida de manera muy fuerte y hasta los 30 todavía existía lo que se llamaba comida de cancha [sic] es decir, pizza, fainá y fugazza. Pero con el tiempo, corrieron la comida callejera a ciertas zonas hasta que básicamente desapareció”.

El último ataque contra la venta ambulante comenzó bajo el eventual presidente Mauricio Macri, quien en 2007 se convirtió en Jefe de Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, lo que en ese entonces representó un cambio de ideología política. Modelado como una especie de Rudy Giuliani del sur, se encomendó la tarea de limpiar una ciudad áspera y respaldó una política empapada de la misma xenofobia y supremacía blanca de los anteriores gobiernos oligárquicos. Su equipo político, que sigue gobernando en la Ciudad de Buenos Aires, realizó una exitosa embestida que todavía apunta a los vendedores ambulantes marginalizados que venden de todo, desde bolígrafos hasta sándwiches de salame.

Comenzaron con carritos de comida que se encontraban fuera de las estaciones de tren y otras importantes arterias de transporte y luego siguieron las fronteras costeras de la ciudad, en las famosas ramblas costaneras, donde obligaron a los cocineros a cambiar del carbón al gas y cumplir con una estricta

lista de alimentos permitidos. Las ordenanzas arbitrarias de la ciudad, escritas con el agotador ojo burocrático de un lenguaje vagamente específico, han tenido menos énfasis en el fortalecimiento de la seguridad alimentaria y mucho más en desalentar por completo a los cocineros puesteros. El gobierno continuó su cruzada barrio por barrio donde vendedores, en su mayoría mujeres latinoamericanas y morochas, vendían de todo, desde tamales de cerdo y pollo frito hasta camisetas y zapatillas a clientes que por lo general pertenecían a sus comunidades inmediatas.

Los fiscales del Gobierno de la Ciudad justificaron las medidas con una supuesta campaña de solidaridad, con frases que a menudo señalaban a los vendedores como villanos y víctimas al mismo tiempo. Hablaban de evasión de impuestos al mismo tiempo que decían que los negocios legítimos perdían clientes y ganancias, argumentando además peligros a la salud pública por descuidadas condiciones bromatológicas e historias de la venta ambulante y los grupos mafiosos que lavaban dinero en el mercado negro. En una nota de 2016 publicada en La Nación, el fiscal Martín Lapadú advirtió sobre la proliferación de las mafias y la necesidad de salvar a los vendedores ambulantes de la explotación. En la misma nota, un vendedor ambulante llamado Ramón Ramírez se quejaba de que le habían confiscado su mercadería a pesar de que estaba ‘al día’ con las coimas que le pedía la policía para mantener su lugar en la calle.

La guerra mediática manipuló a las fuerzas para construir una campaña de “nosotros contra ellos”, con la intención de poner en posiciones opositoras a los vendedores ambulantes y los emprendedores legales. En algunos casos este resentimiento era real, como en el caso del Microcentro, donde la zona llegaba al final de sus décadas de esplendor, por lo cual los negocios se encontraban compitiendo por migajas con los vendedores denominados ‘manteros’. Pero en los barrios de inmigrantes la situación fue otra. En el barrio boliviano de Liniers existe un floreciente distrito comercial donde se vende productos del Altiplano. A lo largo de tres cuadras, puestos de productos coloridos y tiendas cavernosas llenas de harinas y especias vendidas por mayor compartían la vereda con vendedores de verduras y comida. Las veredas estuvieron llenas de panaderos y cocineros con tanta variedad de comidas que uno podía armar una degustación repleta de jugos, chicharrón, ceviche, seco de cabra, bañadas en salsas llenas de cilantro y chiles picantes, terminando con dulces y volviendo a casa con media docena de salteñas y un pan casero. Ahora es una calle de fantasmas. Los únicos vendedores que sobrevivieron son los que cruzaron la vereda y empezaron a vender desde las puertas de sus casas. El resto desapareció de la vista.

Al encontrarse con una ciudad con una notable ausencia de comida callejera, el programa de Netflix no lograba hacerse la pregunta más importante de cualquier periodista: ¿por qué?





El episodio de Buenos Aires lo protagonizan Pato Rodríguez y Romi Moore, dos cocineras que trabajan en el Mercado Central de Buenos Aires. Su valor como cocineras se nos recuerda constantemente, está basado en la aceptación de chefs y periodistas famosos. El mercado recibe 10,000 camioneros, vendedores, productores, cocineros, mayoristas y minoristas todos los días de 2a.m a 00hs. Fiel al histórico rechazo de la comida callejera, el puesto de *Las Chicas* sigue siendo uno de los únicos puestos de comida allí. Las historias secundarias se enfocan en Rubén Batalla, un vendedor de choripanes; una familia liderada por Fabián Peralta, quienes venden empanadas fritas; y un maestro pizzero septuagenario, Francisco Ibáñez, de la pizzería de culto *La Mezzetta*.

Las historias de cada uno contribuyen a la intención de ‘realzar’ la historia humana, pero el cuento invisible, cuando todo está envuelto en un paquete brillante, es uno de asimilación trágica. Que sea bueno o malo contar estas historias es discutible dado que ni *Las Chicas* ni *La Mezzetta* son puestos callejeros ni tampoco ofrecen comida que se come en la calle. Lo que es indiscutiblemente reprensible es una narrativa eurocentrista que solo puede funcionar con la exclusión crónica de todos los demás. Esta es una narración singular y exclusiva en vez de plural e inclusiva; se puede ver la construcción de personajes como un falso canon y la narrativa tratada como intrascendente. Es una investigación letárgica que se absuelve de la responsabilidad de difundir información que impacta en la vida real, y al plegarse en estructuras institucionalizadas de opresión, la narrativa finalmente construida va en contra de la propia misión del programa.

No se siente para nada casual, la historia de la comida callejera en Buenos Aires está empapada de relatos de discriminación racial, clasismo y desigualdades desde el momento en el que desembarcaron los colonizadores españoles. Tampoco es que el programa no explore aquellos temas. La opresión política contra los vendedores ambulantes fue la historia principal del episodio de Bangkok, de la primera temporada. Entrar a los barrios marginalizados tampoco fue un problema en San Salvador. ¿Cuál es la diferencia en Buenos Aires o Argentina? ¿Quiénes son las personas que son los objetos de la opresión y cuáles son los cuerpos que ocupan espacios estigmatizados?

-----

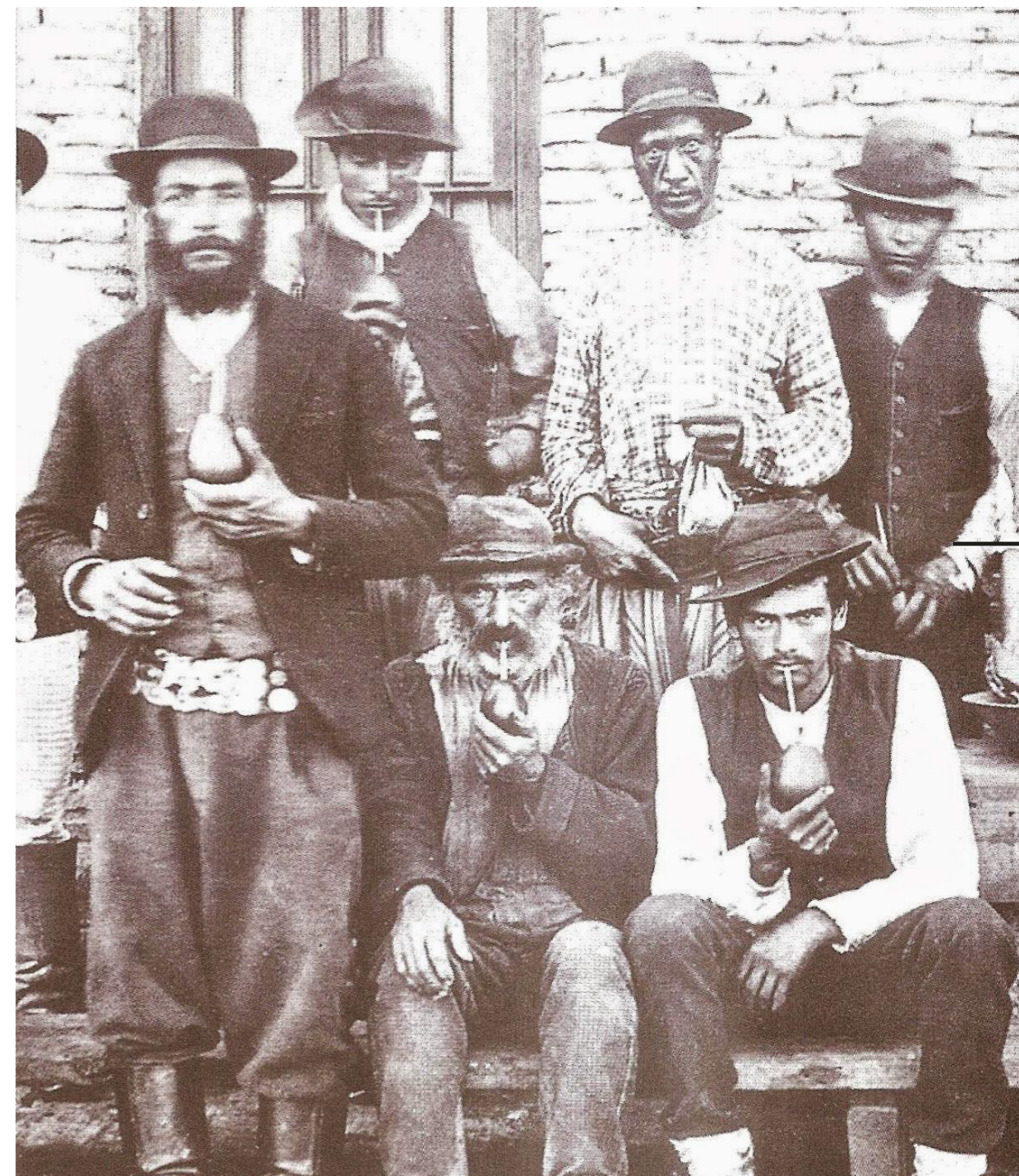
Mauro Albarracin, conocido como Lesa por sus 272 mil seguidores, es un youtuber que se aventura por todo el conurbano. La densa área metropolitana que se escapa de casi cualquier dirección de capital alberga a 11 millones de personas, tres veces más población que la Ciudad de Buenos Aires y una cuarta parte de la población del país. *Les Amateurs* toma un estilo documental para mostrar que los conurbanenses, inmigrantes y refugiados económicos del interior cuentan las historias de sus barrios, ferias y mercados. Mientras los medios eligen demonizar o invisibilizar estos espacios, Lesa humaniza y redefine su construcción dentro de la narrativa habilitada. “Yo suelo salir con un guión, algo de investigación previa sobre dónde estoy yendo, pero me doy mucho espacio para descubrir. Podría pasar los próximos diez años haciendo esto, hay mucho para relatar. Quiero contar todo lo contrario a lo que comúnmente cuentan y naturalizar estos espacios”.

Dentro de casi 100 videos dedicados al conurbano, la comida callejera está viva y crece. Comienza por la mañana con pan santiagueño sobre parrillas de carbón y termina con cerveza fría y sándwiches de bondiola en los puestos cerca de las estaciones de tren. También está en los inmensos mercados donde comidas de Argentina, Bolivia, Paraguay y Perú están codo a codo. Esa cultura existe y hay referentes con calle que la capturan, simplemente no les suena el teléfono cuando los productores del mainstream deciden recontarla. Lesa también señala que ya se está viendo una mezcla de cultura en tiempo real, “en Starbucks por ejemplo, podés comprar chipá que quizás ellos llaman por otro nombre, pero es paraguayo. Andá a Laferrere y vas a encontrar hamburguesas con salchipapas bolivianas. Estas son cosas que están sucediendo de una manera muy natural”.

Perticone concluye con la idea de que la gastronomía de los inmigrantes que llegaron en los últimos tiempos no debería considerarse ni argentina ni porteña, eso sería una apropiación ingeniosa. “La comida que es representativa de un lugar es aquella que se consume de manera amplia y dentro de un contexto simbólico que existe por separado de su lugar de origen”, explica.

Puede que esto sea cierto. Las comunidades más nuevas no son las protagonistas, pero ¿puede una sola comunidad contar la historia de 15 millones de personas? Sin embargo, son actores de apoyo importante en la continuidad de una historia enredada por muchas. La narradora cierra el programa diciéndonos que “esta es la nueva comida callejera argentina”. Lo último no puede ser verdad sin lo primero, y hasta que no reconozcamos y empoderemos las historias y los narradores que existen en el mundo real, continuaremos cayendo en las trampas de una narrativa colonizada.

Cuando esto suceda, estaré acá esperando que Buenos Aires tenga su día de reivindicación.





# JORGELINA MANDARINA

Cocinera de comida de abuela y cocina mesopotámica.

**Nosotros nos conocimos en Buenos Aires, y pasamos mucho tiempo cocinando juntas en tu restaurante que tres años después no se ha recuperado aún de su cierre. Me acuerdo que cuando cerró Matambre, estabas con ganas de recorrer el país y volver a Santa Fé o Entre Ríos. ¿Cómo fue tu infancia santafesina?**

Vengo de un pueblo de Santa Fé. Mi mamá diría que fue trasladada a Santa Fé, ella es paraguaya. Cuando muere mi abuelo, mi abuela quedó viuda de muy joven en una sociedad muy machista que no le permitía trabajar, entonces tuvo que dividir a sus hijos. Mi mamá terminó en un convento, otro hermano fue a la casa de una tía en la selva, así la familia se fue deformando. Mi mamá se enamoró de un camionero de raíces italianas y un día la fue a buscar al convento y fueron para Santa Fé. Mi mamá tuvo hijos con un polaco antes de tenerme a mí y mi abuela cuidaba a los niños. Era un poco el rol que tenían las abuelas paraguayas. La mayoría de las mujeres paraguayas son amas de casa y hoy en día solo un 25% de las mujeres paraguayas trabajan fuera de sus casas, lo que es un montón por lo que era antes. Fui criada entre huerta y gallina, mi infancia la pasé en la heladería de mi abuelo y en la huerta. Les enseñaba a leer a las gallinas, les hacía juegos, me seguían por todos lados. Tengo otro recuerdo de mi abuela. Crecían yuyos en las paredes y ella los agarraba y me decía es una rúcula y yo ¿cómo vas a agarrar un yuyo de la pared y comerlo? Y me pasaba mucho eso porque en mi infancia pasé el año escolar en Paraná donde vivía mi familia, donde era más ciudad, pero todas las vacaciones me mandaban con una mochila y todos mis juguetes en un colectivo, sola, al campo a la casa de mi abuela. Ella es la única que conservó su tonada paraguaya. Y a mí me fascinaba mucho porque de alguna forma no podía ser tan campestre en casa porque estaba mal visto. Tenía amigos que me contaban que pasaron las vacaciones en la playa y yo estaba enseñándoles a leer a las gallinas. Me resultó muy natural la cuestión con la cocina. Mi abuela mataba las gallinas, las desplumaba, y las plumas iban a ser un abrigo o se usaban para colchones. Las cortaba y teníamos que limpiar los estómagos y siempre tuve una relación poco aséptica. No me daba asco, tenía que hacer todo. De ahí viene un poco mi amor por la gastronomía.

**¿Qué comían en la casa de tu familia y la de tu abuela?**

En la casa de mi abuela comimos todo lo que yo quería. Mi abuela me despertaba y me hacía un té de ruda o de los yuyos que había en el jardín. Después empezaba el desayuno de verdad. Leche con café y pan con manteca casera, ahí me empezaba a preguntar qué quería comer yo. Mi abuela hacía muchas sopas, cosas muy nutricionales, no comía mucha comida regional paraguaya aunque era porque se había diversificado en gran medida. Muchos guisos, poca carne. Mi abuela cocinaba muy vegetariano pero sin saberlo, sin ponerle un nombre, era lo que había. Y después comidas muy de abuela [sic] croquetas, buñuelos de las hojas de remolacha o batata, o cualquier cosa de la huerta. Y en la casa de mi vieja, mis viejos siempre trabajaron desde muy jóvenes, los que cocinábamos éramos los hermanos. Comimos experimentos que iban mejorando, no sé, me recuerdo que a una hermana le gustaba el arroz a la cubana y entonces eran tres noches seguidas mientras aprendía hacer el arroz a la cubana. Cuando cocinaba mi madre eran cosas con nombre. Ahora que como más de estación me di cuenta que cuando quiero comer gorda, como con nombre, un pastel de papa, una milanesa napolitana, pero si no, cuando estoy comiendo de lo que viene, lo que es de estación, como “cosas”. Cuando me tocó a mí ser la que cocinaba, me acuerdo de mimar mucho la comida que hacía mi mamá, cosas con nombres. Hice menús, armaba cartas, les hacía pedirme que cocine.





## ¿Cómo llegaste a Buenos Aires?

Cuando crecí me di cuenta de que Paraná me quedaba chico. Chico de oportunidades. Yo siempre fui la rara de Paraná, estudié teatro y me interesaban otras cosas. Entonces me fui a Capital y dejé de ser rara. Me encontré con un montón de personas con las que nos sentíamos como en una casa. Ahí empecé a darme cuenta de las comunidades. Viví muy cerca de Once y en ese entonces iba a probar a los puestitos que estaban en la calle sin entender nada. Era algo que cuando yo se lo contaba a mi familia no entendían, ¿cómo? me decían, pero vos podrías salir a comer italiano. Pero yo siempre estaba muy fascinada por la comida de diferentes culturas. Me metí en un centro cultural y empecé a cocinar porque necesitaban una mano y tenía la posibilidad de meterle onda. Ahí empecé a incorporar más otras cuestiones. Empecé a abrirme más que nada porque había gente que me estaba diciendo de hacer eso. Yo no me creía lo suficiente porque no había estudiado en el IAG, ¿qué puedo saber yo? Pero si tenía esa idea de los potajes, de los guisos, de cómo generar un sabor, algo que me había venido desde la infancia. Abrimos Matambre y me hice cocinera a la fuerza de la alegría y de compartir, y a partir de ahí, me hice cargo de eso. Uno tiene que dedicarse a algo. Después pasaron 10 años de cocinar y experimentar. Siempre sentí un poco que yo no pertenecía al mundo gastronómico y que necesitaba un título para poder hacerlo. Pero se me fueron presentando cada vez más oportunidades donde me permitieron hacer lo que a mi me parecía desde el lado creativo y me empezaba a sentir más cocinera.

Extraño mucho ese espacio porque era un lugar de militancia con fundamentos concretos, donde también hubo mucho espacio para hacer cuestiones de nosotros mismos y estar abierto al intercambio de pensamiento y conocimiento. Me acuerdo que en ese momento estabas arrancando una búsqueda culinaria que tenía algo que ver con tu identidad y de reconocer tu complejidad como santafesina entrerriana, argentina, mesopotámica, paraguaya. Creo que lo mesopotámico es lo que te pegó más fuerte. ¿Para vos qué es ser mesopotámica? ¿Qué compone esa identidad?

[Nota del editor: la Mesopotamia argentina es una región geográfica que abarca las provincias norestes de Misiones, Corrientes y Entre Ríos, las cuales tienen una biodiversidad que aporta miles de especies de flora, vegetales, animales e insectos]

Creo que para mí cambió a través de los años. Primero empecé a entender mi identidad paraguaya estando en Capital. Fue muy fuerte porque la gente no me percibe como de sangre guaraní porque soy blanquísima. Y pensé, más argentina no podría ser porque vengo de un montón de lados. Y siempre lo veía así. Que era solo una parte de mí y que yo podía ser todo. Pero me fui dando cuenta que me estaba tirando algo. Pienso que más que de un país sos de una región. Y pienso mucho en el río. El río transcurre. El Río de la Plata viene de Brasil, toca el Amazonas, y no pasa dos veces por el mismo lugar, no se estanca, trae vida. Siento que el río es como parte de mi cuerpo. Parte de esa transportación me llegó a mí. La mesopotamia es la humedad y el calor, la naturaleza y la posibilidad de crecer. En Capital me di cuenta de mi conexión con la naturaleza. No vemos el río. Tenemos un hermoso río, y no se ve, lo tenemos a las espaldas. En Capital no te encontrás con agua, nos olvidamos que está ahí. Creo que la tranquilidad que trae la naturaleza, esa pausa, es parte de mí. Acá se duerme la siesta. Acá para arriba, Corrientes, Chaco, Formosa, Misiones, Santa Fé, se duerme la siesta. No hay negocios que estén abiertos todo el tiempo. Existe ese respeto y sensación del tiempo. Voy a parar para comer, para digerir mi comida, para descansar. Por ahí no es lo más cómodo para el capitalismo, pero sí que te genera una manera de vida que te permite estar más presente. Eso me empezaba a llamar mucho la atención.

**Sí te encontraste con tu identidad paraguaya de grande, ¿qué conexión tuviste con tu parte paraguaya siendo chica?**

A mi abuela la imitaba un poco. Ella era la que mantenía el acento y me sentí como una nena que hablaba dos idiomas. Cuando estaba con ella, éramos nosotras y el acento se me pegaba. De chica creo que

hubo un poco de celos. Como que yo era muy blanquita era como si yo no fuese paraguaya. No me creían con esa parte. Yo quería aprender a hablar Guaraní, y le pedía a mi abuela que me enseñe pero siempre se negaba. Me fueron alejando un poco de esa cultura que teníamos. Ayer hablé con mi mamá y me dijo que a veces a ella le cuesta que yo hable con una tonada que es medio paraguaya a veces. Ella llegó y la gente se burlaba, le pedían que hable para reírse. Entonces de chica se ponía frente un espejo y practicaba hablar con acento argentino. Perdió un poco su naturaleza. De chica yo no entendía mucho eso, me sentía muy frustrada, como que me estaban dejando afuera. Y de grande aprendí de la cultura gastronómica más por internet que por mi familia. Y ahora, ponele, el mbeju lo empecé a comer de grande. Encontré una receta en internet, lo probé, me salió bien e iba practicando y mejorando mi técnica. Un día lo traigo a la casa y me dicen ¿pero vos cómo sabés hacer mbeju? Hoy en día cuando tengo que llevar una comida a la casa, llevo una sopa paraguaya, por ejemplo, que no comíamos. Fue una necesidad conectarme con algo que es mío, que entiendo porque ha sido rechazado pero de todas maneras sigue siendo parte de mí.

**Hay una cuestión muy similar en mi familia. Mi abuela paterna es hija de armenios que se escaparon del genocidio y se instalaron en una comunidad de armenios en California. Los armenios de ahí, que eran gente humilde, campesinos, obreros, enfrentaron mucha discriminación. Y debido a eso mi abuela fue sacando partes de su armenidad. Es su primer idioma y nunca la escuché hablar ni una sola palabra en armenio. No heredó nada de esa cultura, mi papá y yo mucho menos. Y me pasa lo mismo, es una parte de mí que existe y no existe a la vez. Me refiero tanto a la cultura que se perdió como esa mancha que heredamos de sentir que tenemos que esconder partes de nosotros para encajar o ese dolor, esa sensación de ser el otro... creo que estas cosas se trasladan de una generación a otra. Me acuerdo cuando mi abuela cumplía 80, mi tía le hizo una fiesta y vinieron amigas compañeras del trabajo, trabajaron juntas con mi abuela durante tipo 30 o 40 años. E hizo un video sobre su vida y en el título puso su nombre con el apellido que ella había dejado cuando se casó con mi abuelo, y sus amigas no podían creer que era armenia, no sabían. Me pareció increíble eso, y a su vez bastante triste esa necesidad que sentía de joven de limpiarse de su cultura por miles de cuestiones que uno debe atravesar cuando decide dejar atrás su propia identidad. Y qué triste es también esa pérdida de cultura y conocimiento. Por supuesto que acá en Argentina se sintió igual tu mamá, que vino a 'un país de inmigrantes', pero de inmigrantes preferidos e inmigrantes no queridos que son más que nada gente de otros países latinos. El latino se tiene que asimilar o quedarse afuera del europeo o el yanqui que trae toda su cultura, ¿no?**

La inmigración que vino en los últimos 100 años no es la misma que la de hace 200, que era de descendencia europea y que vino a hacer colonia y habilitar espacio para su mejor vivir. Entiendo que hicieron esta nación disminuyendo derechos de gente autóctona. Se hizo una nación borrando a los nativos. Creo que en los últimos 50 o 100 años, los paraguayos venían acá a trabajar, ahora trabajan muchos en construcción, y ya para ponerse en un rol de obrero donde figura en la escala social [sic]. Me parece que es muy capitalista esto de ver a la gente como si fuéramos parte de una cadena. Hay gente abajo y hay gente arriba, y los que están abajo que se quedan ahí porque es lo que les tocó. A vos te ha pasado, lo sé porque hemos hablado, vos sos un yanqui blanco periodista y tenés un montón de privilegios por eso, podés entrar a cualquier espacio que quieras, nadie te pregunta si tenes sangre armenia o no, o de dónde viene tu familia. Lo mismo a mí, me ven blanquita, y gracias a eso he tenido una apertura de puertas, pero quizás si fuese menos blanca no me hubieran invitado a pertenecer, como les pasaba a mis abuelos.

**Se refleja mucho en la comida latina de comunidades que están bastante presentes o están rechazadas, o son vistas como algo muy exótico. Pero también dentro de la narrativa de la Argentina donde siempre se refieren a un país de inmigrantes, pero hay una binariedad [sic] una simplificación de la historia donde sólo hablamos de la inmigración hasta los años 40 y los que vinieron después se quedan afuera de la narrativa.**



Bueno pero no sólo es una cuestión de negar la inmigración, sino también lo que ya estaba acá dentro del territorio argentino. Antes de la Guerra de la Triple Alianza, Paraguay llegaba hasta Florianópolis y Corrientes. Hay toda una sección de la Argentina que habla guaraní y no como segundo idioma. Después tenés otras partes donde hablan Quechua.

**¿De dónde pensás que surge esa negación o redacción de la historia?**

Creo que tiene un poco que ver con el querer lo que no tenemos, lo que no accedemos, en vez de querer lo que está acá. Pasa en Paraná, es muy loco porque acá hay pescado, hay cítricos, hay oliva, hay queseros regionales, ahora que la calabaza está de estación está prácticamente regalada. Hay artesanos de todos los tipos, y la gente no les da pelota. Quieren, no sé, papas con cheddar, comida que sale en instagram. En vez de pararse en la ruta y comprar un danbo casero hecho por un quesero local, compran brie. Creo que eso tiene mucho que ver con que no es federal el país. Vimos Street Food el otro día ¿Por qué fueron a Buenos Aires? ¿Por qué siempre van a Buenos Aires? Nos estamos olvidando de todas las regiones que tienen sus particularidades que solo se puede consumir ahí.

**¿Cuáles creés que son los desafíos para que Paraná empiece a respetar o apoyar una cocina regional real que se consuma a nivel masivo?**

Desafíos hay miles. Creo que viene mucho de la mano del acceso. El otro día mi mamá me decía ¿cómo hacés para pensar todas estas cosas? Y yo le dije que aunque no son cosas que vos pensás no quiere decir que no sean cuestiones que vos no atravesás o que no son parte de tu vida. Eso es una injusticia, el hecho de no tener acceso a la información. O sea yo que tengo acceso a mucha información puedo pensar en estas cosas y buscar alternativas, y por ahí, por ejemplo, empiezo a leer sobre el consumo de carne y eso me abre la puerta a pensar en otra cosa y así continúa. Ese acceso se ve en muchas cosas. Hay una movida acá que se está desarrollando con la comida regional, pero hay muchos cocineros que cocinan productos entrerrianos con técnicas francesas, y pienso, ¿qué tiene que ver uno con el otro? ¿Dónde está el conocimiento regional? Lo más cercano a comer de esta tierra ahora en Paraná es un lugar que se llama Puerto Sánchez, que es un barrio de pescadores. Pescan a la mañana y arman mesas en las puertas de sus casas para vender lo que cazaron. Hace poco empezaron a poner pallets y vender comida, creo que antes de la cuarentena llegaron a ser 10 puestos, y se nota que cada uno tiene su particularidad. Es hermoso. Es un poco una elección también, yo tengo un hambre voraz por esa información y por eso sé que existe y sé que es importante apoyar a estos pescadores. Con mi hermana el año pasado fuimos a festejar a un bar chetísimo pero este año fuimos al puerto a comer pescado y yo tipo golazooooo, pero son pequeñas elecciones, hace falta ese hambre por conocer, la curiosidad y búsqueda propia. Vivo en una casa con tres patios ahora, estoy volviendo al jardín, que mi mamá siempre lo asociaba con la pobreza y yo estoy dando su vindicación.









# ¿QUIÉN PUEDE RESCATAR COMIDA?

En el verano de 2017, decidí hacer un viaje de investigación a Misiones, provincia del noreste Argentino. Fue durante un momento de la gastronomía local e internacional donde la profundización sobre la adopción de la biodiversidad, las cocinas regionales, las recetas ancestrales y los ingredientes nativos se estaba nivelando. Lo que empezó en Buenos Aires como menú de degustación de una alta cocina que buscaba la construcción de una nueva cocina nacional finalmente estaba saliendo de los límites de los 50 Best e infiltrándose lentamente en los restaurantes de otras clases sociales.

Era algo que ya estaba sucediendo en el barrio de Palermo, donde restaurantes como *Gran Dabbang* y *Las Pizarras* jugaban con ingredientes nacionales en un contexto menos formal con mucho éxito. Más notable fue una segunda ola en el barrio de clase trabajadora de San Telmo con cocineros que empezaron una intensa búsqueda de los ingredientes nativos y productores independientes, buscando un espacio dentro de una escena gastronómica cambiante. *Matambre Comida Salvaje* fue un restaurante dedicado a la comida que se come con la mano. Abrazaron a los productos de temporada, preparando todo de forma casera y armaron un menú que se adaptaba a todas las dietas. Las cocineras Jorgelina Mandarina, Clara Inés y Guadalupe Alpuin optaron por un menú bastante vegano servido en forma golosa que ensuciaba como suele suceder a las comidas callejeras cárnicas. La poca carne que se utilizó se eligió cuidadosamente: nada de pollo y con énfasis en cortes de carne considerados de calidad menor, como un pancho hecho a mano con hígado y otras entrañas. En *Los Infernales* continuó la búsqueda de carnes autóctonas en forma de empanadas rellenas de llama andina y surubí, hamburguesas de pato y chorizo a base de ñandú. En *El Zanjón del Gato*, la sensibilidad culinaria del chef Andrés Plotno flotaba entre lo francés, lo norteamericano y lo asquenazí, y buscaba productos orgánicos locales y algunas carnes de productores sostenibles, como codorniz frita y una ensalada de remolacha que usaba la planta entera de variedades doradas y rojas tanto en escabeche como asada. Era algo absolutamente lúcido.

Me contaron muchos que esto también estaba empezando a suceder en algunas ciudades del interior del país e imaginé que la región con mayor biodiversidad de Argentina, que colinda con las fronteras de Brasil, Argentina y Paraguay, era el lugar perfecto para comenzar. Durante los primeros días, me encontré con uno de los voceros de la región. Subí a su auto e íbamos hacia un vivero que estaba rescatando plantas nativas antes de visitar una chacra de miel que había sido rehabilitada después de que años de producción de yerba mate dejara infértil gran parte de la propiedad. Al salir de la ciudad nos encontramos con gritos, fuego y un desvío. Las familias que trabajaban en los campos de las plantaciones de yerba salieron a manifestarse en contra de los sueldos poco dignos y otros abusos laborales que plagan toda la industria. “Indígenas de mierda”, gritó él mientras nos mandaron por otra ruta. Yo estaba tan sorprendido que apenas escuché lo que me comentaba sobre la necesidad de rescatar ingredientes autóctonos durante el resto del viaje. Más tarde comimos conejo a la parrilla que estaba seco, demasiado cocido y completamente insípido si no fuera por los chorros de lima-mandarina que yo agregaba arriba con toda la furia.

Cuando volví a Buenos Aires, conocí un pibe de un pueblo misionero en una fiesta. Le conté con mucho

entusiasmo lo que había visto: la mezcla de biodiversidad y agricultura industrial y muchos cocineros frustrados por no poder cocinar con productos y preparaciones nativas. Le empecé a hablar de la chipa, estas bolitas mágicas que los misioneros comen a la mañana, al mediodía y por la noche. Me cortó: "La chipa no es indígena, es misionera". No creo, insistí, se come en todo el noreste argentino hasta Paraguay y partes de Bolivia. "Es misionero", me repitió, e insistía que sin la llegada de huevos y queso por los españoles la receta actual nunca hubiera sido posible. "Pero, vino de una preparación guaraní, está en el nombre", le decía. "Es Misionero", repetía una y otra vez, sin explicarme bien lo que significaba ser Misionero ni quién podía ser considerado uno.

El viaje me cambió la percepción que tuve sobre el rescate de alimentos. ¿Quién puede ser el héroe de la historia? ¿Quiénes son los que tienen permiso para reivindicar a una cocina local, regional o nacional? ¿Cuáles son los espacios donde se habilita y legitima esa búsqueda de rescatar? Y lo que me es más importante: ¿Cómo se transmite y se recrea esa producción de información y conocimiento?

Me quedé pensando en mi conversación con Jorgelina Mandarina sobre cómo el trauma y el dolor se transmiten de una generación a las siguientes, moldeándose sobre nuestras identidades, y me puse a pensar ¿qué tan física es esa interacción? ¿Cuánto de aquella transmisión está conectado a la sangre que traspasa y late dentro de nuestros cuerpos? Si heredé el sentido del humor de mi madre, ¿podría haber heredado también el trauma de los bisabuelos que nunca conocí que escaparon del genocidio? Me gusta pensar que nuestros ancestros viven dentro de nosotros, no importa cuán distantes se encuentren en el árbol genealógico, y que esa comunicación es cierta para todo, tanto lo bueno como lo malo. Comunican conexión, orgullo y conocimiento intuitivo, pero también desconexión, indiferencia y vacío. Tal vez por eso, pensando en el resurgimiento del rescate de la comida y el patrimonio, nunca me convenció la Nueva Cocina Argentina que surgió a principios de la década de 2000 y continúa hoy con la misión de crear cocinas nacionales y regionales. Siempre hubo un rechazo obvio para mí, como el fallo lingüístico de decirle 'nacional' o 'argentino' a una comida que la mayoría de la población no puede pagar, o que estaba hundida en tanta técnica y estética, como preparaciones 'monocromáticas' o de dos tonos, que siempre me hizo preguntar si el chef alguna vez estuvo en una granja. Pienso en dos noches que pasé en restaurantes del 50 Best. En uno, donde comí una galleta laminada con una hoja verde tan aséptica que el sabor invadía los tres platos que seguían, y más recientemente e otro, donde la búsqueda era tan despótica hacía el color y la textura que desaparecía toda raíz con la tierra.

Pienso en el restaurante del Centro Cultural Kirchner (CCK). *Piso 9* fue inaugurado durante el reinado neoliberalista de Mauricio Macri, quien en ese momento era el líder del partido que también ostentaba el poder en la capital y la provincia de Buenos Aires. El CCK había sido construido por la administración anterior bajo una idea única y simple: el acceso a la cultura es un derecho humano. El espacio cultural alberga varios pisos y era casa de conciertos, exhibiciones de arte, teatro, danza, yoga y tango, todo el año y muchas veces gratis. En el noveno piso, levantaron un restaurante con un llamado a las armas para rescatar las cocinas regionales y llevarlas al pueblo invitando a chefs de todo el país para diseñar menús de tres platos. La inauguración fue muy publicitada en una serie de videos donde chefs famosos se entrevistaban entre sí acerca de la importancia de potenciar los ingredientes locales y distribuirlos al pueblo. A diferencia del resto de las actividades en tal institución pública, los participantes tenían que comprar boletos que costaban más de lo que muchos argentinos eran capaces de gastar en una salida. Fue la "democratización" del conocimiento sobre alimentos para quienes podían financiarse y la usurpación de la ideología para aplicarla como estrategia de branding. La comida que probé venía de la región del centro de Córdoba, donde comí el locro más triste de mi vida. El locro es un plato nacional importante, un símbolo de autonomía y libertad, y que está envuelto tanto en el dolor del originario cuya tierra fue robada como en la celebración del inmigrante que encontró una vida mejor. Este locro no me contó nada de eso. Carecía de toda conexión, sabor, cuerpo y trascendencia. Y me parecía muy apropiado el diseño del espacio. Con vistas incomparables de la ciudad, el comedor miraba hacia el puerto y el barrio artificial de Puerto Madero. En cambio, los salones que no daban la espalda a la tierra



y la ciudad se quedaron vacíos.

La comida es un lenguaje. La comida se usa para comunicar todo sobre nosotros. La comida que damos a otros dice todo: nuestro estado de ánimo, nuestra economía, nuestra política, nuestra posición social. También comunica lo intangible. La comida que doy a otros cuenta mi historia y la historia de mis antepasados, y su dolor o alegría que palpita dentro de mí, tanto lo inconsciente como lo que tengo muy presente. Y aquí es donde estos intentos que se estancan arriba de una búsqueda de algo más elevado y la reivindicación de lo que se ha perdido tiene la suerte echada. Históricamente, la clase dominante en Argentina ha sido la dueña de la tierra. Hicieron fortunas y consolidaron el poder al limitar el acceso a la tierra y los alimentos que de ella crecían. Un espacio no puede funcionar genuinamente sobre el principio de rescatar el patrimonio culinario si solo sirve a quienes robaron ese patrimonio en primer lugar y continúan beneficiándose de su acaparamiento y pillaje. Es como robar un banco y redistribuir la gaita a su consejo de administración. Si los que controlan los alimentos se conectan con la tierra desde el desalojo y el abuso, el que cocina, inevitablemente, va a absorber esa relación.

Por eso, es importante cambiar el paradigma y ampliar los espacios, los voceros y el lenguaje que usamos para explorar esta búsqueda. Si la clase dominante hubiera desarrollado una economía agrícola sobre su distribución federal en lugar de construir una economía dependiente de la exportación de la agricultura industrial, nunca hubiera existido la necesidad de rescatar ingredientes y fortalecer la cocina regional y nacional. Por ende, no deberían ser los responsables en rescatarla, sino que por el contrario, es algo que debería estar distribuido en manos del pueblo en su totalidad. Si el acceso a la comida es un derecho, también lo es el derecho de participar en su construcción social. La narrativa siempre es que los argentinos no saben comer, que no sabemos apreciar lo que tenemos, cuando la realidad es que nos robaron la recompensa y se borró la historia de la tierra antes de que tuviera la oportunidad de convertirse en cualquier cosa.

*Matambre, El Zanjón y Los Infernales* no sobrevivieron mucho tiempo, pero quizás ahora, en un mundo más aislado y dispuesto a reflexionar, esta dinámica tenga más posibilidades de cambiar. Cuando hablé con Peter Drinan para una de las primeras entrevistas de esta revista, me dijo que se estaban contactando varios productores que antes de la pandemia exportaban todo y que su menú se estaba llenando con ingredientes a los que antes no tenía acceso. Jorgelina Mandarina alquiló una casa que le permite cultivar sus propias verduras como lo hizo una vez su abuela. Estoy hablando con un montón de cocineros que tomaron la pandemia como una oportunidad para abandonar trabajos abusivos y dar a luz proyectos independientes buscando lazos con productores pequeños y otros cocineros. Y por supuesto, cuando los restaurantes vuelvan a abrir sin el flujo turístico, los restaurantes de alta gama van a tener que encontrar una manera de abrirse a otro estilo de comensales.

Hace poco hablé con el panadero y pastelero Nicolás Claverie. Estaba luchando por encontrar pistachos a precio accesible. Los únicos que ubicó en el mercado eran importados de Irán y costaban aproximadamente 4000 pesos el kilo. Es una de las cosechas más cultivadas en la región andina de San Juan. Mandó mails a todos los productores que fue encontrando para formar un lazo directo; los que respondieron le dijeron que exportaban pero que vendían dentro del territorio por tonelada. Le conté esta historia a un amigo de la gastronomía que me respondió, 'los pistachos no son parte de nuestra cultura culinaria, por supuesto que se exportan'. Claverie finalmente pudo encontrar un pequeño productor que le vende por un cuarto del precio del importado. De otra forma no podría usar pistacho. Historias como esta son innumerables y hasta que no las reconozcamos y equilibremos el acceso para que llegue a más cocineros y comensales, [insertar cualquier ingrediente local aquí] no van a ser parte de nuestra cultura culinaria.

#### Créditos:

texto por **Kevin Vaughn**  
editado por **Sofía Lo Forte**  
diseño editorial e ilustración por **Camila Lo Forte**

Muchísimas gracias a **Chris Crowley** y **Harrison Malkin** para darse una mano con la redacción y el apoyo moral.

*10% de las ganancias de las suscripciones están destinadas a un proyecto solidario entre Trashumantes, Centinela de la Luna y MASA para cocinar cada quincena una comida para Casa Roja, un centro de apoyo para mujeres trans y trabajadoras sexuales en el barrio de Constitución que proviene servicios sociales para más de 200 mujeres y sus familias.*

**Este proyecto, que se compone por un newsletter semanal y un fanzine mensual, se financia con suscripciones mensuales. Este mes decidimos compartir el fanzine de manera gratuita. Si te gusta lo que leíste, por favor, compartí. Si querés suscribir o donar al proyecto, por favor visitar: [www.iamkevinvaughn.com/matambremag](http://www.iamkevinvaughn.com/matambremag)**