

Comida, cultura e identidad en las celebraciones festivas de la Norpatagonia

Recibido: 19-07-2024
Aceptado: 30-08-2024

Julio Cesar Monasterio¹
Universidad Nacional del Comahue, Argentina
monasteriojulio@gmail.com

Resumen: El presente artículo aborda la dilemática relación entre la comida, la cultura y la identidad en el ámbito de las celebraciones festivas en el territorio de la Norpatagonia argentina. En un primer momento se presenta, de manera sucinta, a la Patagonia norte como el lugar de enunciación desde el que se parte para comprender las dinámicas en las que se desarrollan las prácticas festivas. Es así que su narración histórica de lugar periférico, inhóspito y plagado de mitos, produjo políticas específicas que la fueron configurando como un espacio proveedor de recursos naturales. Posteriormente, se analiza el lugar de la comida, su relación con la identidad y con el territorio y su posición de privilegio en las denominadas fiestas populares. Para finalizar, se realizan algunas conclusiones que, de alguna manera, pretenden constituirse como líneas de apertura para futuros trabajos. Para llevar adelante esta tarea, se construyó un cuerpo empírico conformado por documentos normativos que regulan las fiestas oficiales y de documentos mediáticos sobre las coberturas de distintas celebraciones que se realizan en el territorio.

Palabras clave: comida; cultura; identidad; fiestas populares; Norpatagonia

1. Doctor en Estudios Sociales de América Latina (UNC), Mg. en Teorías y Políticas de la Recreación (UNCo) y Lic. en Ciencias de la Comunicación Social (UBA). Profesor Adjunto del Departamento de Ciencias de la Información y la Comunicación Social, de la Facultad de Derecho y Ciencias Sociales de la Universidad Nacional del Comahue. Codirector del proyecto "Tensiones y antagonismos en la configuración hegemónica de la Patagonia Norte. Un abordaje de prácticas culturales en el marco de procesos de organización colectiva", dirigido por el Dr. Marcelo Loaiza, UNCo. Docente e Integrante del Comité Académico de carreras de posgrado en la UNCo. Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-9147-1611>

Food, culture and identity in the festive celebrations of North Patagonia

Abstract: This article addresses the dilemmatic relationship between food, culture and identity in the context of festive celebrations in the territory of Argentine North Patagonia. At first, northern Patagonia is succinctly presented as the place of enunciation from which we start to understand the dynamics in which festive practices develop. Thus, its historical narrative of a peripheral, inhospitable and myth-ridden place produced specific policies that configured it as a space that provides natural resources. Subsequently, the place of food, its relationship with identity and the territory and its privileged position in the so-called popular festivals are analyzed. Finally, some conclusions are made that, in some way, aim to constitute opening lines for future work. To carry out this task, an empirical body was built made up of normative documents that regulate official holidays and media documents on the coverage of different celebrations that take place in the territory.

Keywords: food; culture; identity; popular festivals; Norpatagonia.

Introducción

¿Por qué partir de lo festivo para comprender las tramas vinculadas a la cultura y a las relaciones sociales en el territorio de la Norpatagonia argentina? Como una primera aproximación, las denominadas fiestas populares ponen en articulación distintas aristas de las culturas contemporáneas en las que se disputan sentidos y materialidades. De tal manera, la idea de comunidad se encuentra muy presente en desarrollo de las mismas. Y es en estos espacios, en los que los sujetos construyen una forma de celebración participativa y de vínculos que, por unos momentos, intentan dejar de lado las problemáticas cotidianas que los aquejan.

Pero, además, son espacios en los que se articulan intereses de diferentes actores sociales e instituciones. En las celebraciones festivas se ponen en juego visiones de mundo, muchas veces contrapuestas, sobre temas centrales que hacen a los procesos de configuración de las identidades locales, regionales y nacionales. Estas visiones disímiles no son tan sencillas de encasillar ya que, por lo general, las tendencias homogeneizantes que se llevan a cabo en los procesos de institucionalización, de oficialización y de masificación encuentran puntos de anclaje en intereses comunes de los diversos sectores que participan activamente en la construcción de estas celebraciones.

Estos puntos de anclaje, que se construyen en torno a lo festivo, disponen formas culturales que vinculan lugares, sujetos y prácticas, en un escenario social que promueve el festejo, la música, la risa, el baile, el canto, los excesos, la comida, entre otras cosas. En esta línea, se genera la construcción de un nosotros festivo que, por unos pocos días, configura un sentido de comunión que trastoca rutinas cotidianas.

Para el presente artículo, nos interesa indagar en torno a la presentación que se realiza de algunos de los elementos identitarios, en particular aquellos vinculados

vinculados a la comida, de una serie de celebraciones festivas tradicionales que se realizan en la Norpatagonia argentina. Para ello, realizaremos un análisis de, por un lado, documentos normativos² que le dan el carácter de “oficial”, “nacional” a dichas celebraciones y, por el otro, de las voces, las miradas y los discursos que circularon en las coberturas del *Diario Río Negro*³ durante el periodo de consolidación de cada fiesta seleccionada.

Abordaremos aquí, principalmente, cómo a través de la representación que se hace de la comida, como uno de los elementos más característicos de las fiestas, se llevan adelante una serie de acciones de borramientos de aspectos históricos que son constitutivos de dicha práctica.

La manera en que a través de los documentos mencionados se generan estrategias de invisibilización, pero también de visibilización negativa o de subalternización, ancladas en una lógica de la relación modernidad-colonialidad (Escobar, 2003) que configura a las prácticas culturales festivas de América Latina, y más precisamente del territorio de la Norpatagonia, como prácticas inferiores, atrasadas, subdesarrolladas o imperfectas, en el marco de un proceso de constitución de la *colonialidad festiva* (Romero Flores, 2014).

En esta clave de análisis, recuperaremos la categoría propuesta por Albán Achinte (2010) de América Latina como continente imperfecto, ya que nos brinda herramientas conceptuales para comprender las configuraciones culturales (Grimson, 2011) que se construyen en torno a la relación entre comida, cultura, fiesta e identidad.

Luego de la primera parte, que se va a focalizar en la construcción del contexto conceptual en torno a la construcción de la Patagonia en el relato capitalista-moderno/colonial, nos interesa adentrarnos en cómo se configura el lugar de la comida, su relación con la identidad y con el territorio y su posición de privilegio en las denominadas fiestas populares de la región. Para finalizar, realizaremos algunas conclusiones que, de alguna manera, pretenden constituirse como líneas de apertura para futuros trabajos.



Diario Río Negro (detalle)
19 de marzo de 2018

2. Leyes, proyectos de ley, resoluciones, etc. que dan lugar al surgimiento de las Fiestas nacionales en la región.

3. Mencionamos que la selección de noticias y artículos que se presentan del *Diario Río Negro* está marcada por la posición dominante, en materia comunicacional, que este medio ha consolidado en la región de la Patagonia, desde su fundación en el año 1912. Más allá de las distintas etapas por las que han atravesado los medios de comunicación en el último siglo, y en particular durante las últimas dos décadas, cabe destacar que el *Río Negro* siempre se posicionó como un actor social de suma centralidad en la Patagonia norte. Si bien se presenta como un periódico desprovisto de cualquier vinculación partidaria y sin ningún tipo de compromisos políticos e ideológicos (Bergonzi, 2004), su poder de instalar agenda y su capacidad para construir acontecimientos son innegables.

Patagonia norte. El *locus* de enunciación para comprender la relación entre comida y colonialidad

Para quienes investigamos desde el territorio de la Norpatagonia, pensada ésta no sólo en términos geográficos sino también epistémicos y políticos, se hace indispensable entender que la modernidad no se puede comprender por fuera de la colonialidad y del colonialismo. También cabe destacar que el periodo conocido como modernidad, que ha sido presentado desde distintos sectores de cierta historiografía oficial como un proceso eminentemente europeo, posee un carácter mundial marcado por una multiplicidad de factores con diferentes manifestaciones durante los últimos cinco siglos.

Sin embargo, tal como plantea Mignolo (2000), el imaginario del mundo moderno cambia en función de si se lo analiza desde la Historia de las ideas europeas o si se lo mira desde la diferencia colonial: “las historias forjadas por la colonialidad del poder en las Américas, Asia o África” (p. 61). La diferencia colonial está directamente relacionada con la manera en que se configuraron los imaginarios del mundo moderno desde el ejercicio de la colonialidad del poder (Quijano, 2000).

En esta línea, la región de la Patagonia es el enclave territorial del que partimos. Su construcción histórica como un lugar periférico, inhóspito y plagado de mitos, que fuera realizada desde un relato capitalista-moderno/colonial, produjo políticas específicas que la fueron configurando como un espacio proveedor de recursos naturales. América Latina, en general, y Patagonia norte, en particular, son los lugares de enunciación que forman



Diario Río Negro, 19 de marzo de 2018

parte de nuestro Sur global, en tanto espacio epistémico y geopolítico signado por las herencias y heridas coloniales, por el racismo y el eurocentrismo. Así como, también, por la persistencia de distintas formas de explotación y despojo desplegadas por el orden social capitalista en su decursar histórico.

El proceso civilizatorio de la región patagónica, que intensificó sus modalidades de periferalización y subalternización durante los siglos XIX y XX, se llevó a cabo bajo distintas acciones. Se puede mencionar aquí como caso más paradigmático al desarrollo de la denominada “Campaña del Desierto”, que fue legitimada por un sector de la cultura científica en la Argentina y por parte de una oligarquía vernácula de la época a partir de, como su nombre lo indica, la negación ontológica de todo tipo de vida en la región.

Este proceso que tuvo fuertes implicancias históricas, políticas, económicas y culturales, desde hace varias décadas viene siendo cuestionado desde el interior del mismo aparato estatal, a partir de la puesta en tensión de la idea de desierto y todo lo que esta metáfora conlleva. La noción de desierto se transforma en una de las metáforas fundantes sobre la Patagonia que de alguna manera legitima las distintas políticas y prácticas que desde los centros económicos y políticos del país se buscaron imponer. En este sentido, esta metáfora asocia a una idea de la región como un lugar salvaje, carente de vida humana, que se transformó en un territorio domesticado por vía del comercio y la administración central. Y es entonces que se vincula a la Patagonia a partir de una asociación directa con naturaleza pura, externa y lejana.

En este sentido, esta es una metáfora con fuertes consecuencias humanas ya que, de alguna manera y como mencionamos anteriormente, legitimó la idea de la negación ontológica sobre la región y, a partir de ello, el genocidio llevado a cabo sobre las poblaciones existentes, principalmente sobre el pueblo Mapuche.

La “Conquista del desierto” que llevó adelante uno de los genocidios que puso el eje en la eliminación de la población indígena de la región de la Patagonia, fue un engranaje más del proyecto civilizatorio en su designio invisibilizador. Y esto se debe a que existe una matriz colonial, que sigue operando y que se reactualiza en la actualidad, que se sustenta en marcaciones racializadoras, etnicizantes, xenófobas, que va marcando asimetrías sobre los pueblos originarios. Al mismo tiempo, y como bien plantea Claudia Briones (2019), la propensión ciudadanizadora fue definiendo los marcos de los procesos selectivos “de invisibilización e incorporación de ciertos perfiles individuales y grupales pasibles de ser desmarcados o catalogados como criollos o nacionales pobres, esos distintos contextos abrieron también variados márgenes de maniobra para desafiar tales movilidades” (p. 3).

Sin embargo, en algunos casos este “reconocimiento del indígena” o la incorporación a la vida regional y nacional de algunos actores sociales se hace desde una perspectiva funcional de los intercambios culturales, en el sentido de lo planteado por Walsh (2009). Esta perspectiva funcional, que es recuperada principalmente a través de las nociones de multiculturalismo y diversidad cultural, pone especial énfasis en el carácter armonioso de los intercambios culturales, dejando de lado o en un segundo plano una historia de exterminio⁴ y subalternizaciones de seres, de saberes y de prácticas. Como dato de esto, un fragmento de la Resolución que da origen a la *Fiesta Nacional del Curanto* plantea que el curanto:

es una comida de origen mapuche, que unifica la integración y la diversidad cultural (Res. N.º 252/12, *FN del Curanto*: p. 1).

Se puede observar aquí, la forma armoniosa, despojada de conflictos y a-historizada a través de la cual se presentan las prácticas de los pueblos originarios. El sujeto moderno, blanco, varón, europeo, metropolitano, civilizado, desarrollado, de elite, se constituirá en oposición a ese Otro, negro, mujer, indígena, no europeo, bárbaro, subdesarrollado, popular, que debe ser exterminado e invisibilizado y/o, visibilizado negativamente o, en su defecto, debe atravesar por un proceso de tradicionalización. Aparecerá por fuera de la historia o en un estadio inferior, como en la edad de la infancia y de la ignorancia, del que solo podrá salir si adscribe a los preceptos modernos. Por caso, en el suplemento especial que saca el *Diario Río Negro* con motivo de la realización de la primera edición de la *Fiesta Nacional del Pehuén* se presenta a las prácticas de los pueblos originarios de la región desde este lugar:

La leyenda más conocida de esta especie es "El milagro del pehuén", una narración que explica por qué los aborígenes comenzaron a consumir los piñones que brindaban las araucarias. Cuenta la historia que los Pehuenches consideraban a este árbol como una especie sagrada pero no comían sus frutos porque creían que eran venenosos (*Diario Río Negro, FN del Pehuén*, 1 de abril de 2010).

Las operaciones tropológicas del discurso colonial forman parte de un proceso narrativo orientado hacia la modificación del sentido de las diferentes expresiones con la finalidad de generar, a través de recursos lingüísticos como las metáforas, las alegorías, entre otros, lugares comunes de subalternización de las diferentes culturas. Generan, al mismo tiempo, un efecto totalizante: a partir de ahora todo debe ser visto con ojos modernos y desde la cosmovisión

4. Y genocidio para el caso de la Conquista del Desierto.

mundo moderno—occidental. Las construcciones mitológicas, como la planteada en el “milagro del Pehuén”, modifican sus significaciones al ser analizadas desde las lógicas de la racionalidad moderna.

El “sujeto precolombino” aparece destacado como en un estadio inferior, como alguien incapaz de producir objetos conforme a lo que proponen los ideales de la modernidad y el capitalismo. Esta estrategia de constitución del sujeto moderno será el pilar de la expansión europea hacia los escenarios regionales del sur que, como plantea Albán Achinte (2008), se fundamentó en cinco pilares: una sola raza, una sola lengua, una sola religión, una sola historia y un solo género. Todo lo demás será estigmatizado y construido desde una visión negativa.

La construcción de la Patagonia como desierto fue realizada a partir de una profundización del pensamiento dicotómico que se ancló en una relación de tensión permanente entre territorios necesarios para su conservación (reservas y parques naturales, por mencionar algunos ejemplos) y zonas de sacrificios (territorios que se construyen a partir de una exacerbación de la disociación de la relación hombre-sociedad/naturaleza en los que el capitalismo avanza, en la fase actual, mediante la lógica de la acumulación por desposesión (Harvey, 2004).



*Diario Río Negro, imagen de la Fiesta Nacional del Curanto,
17 de febrero de 2013*

La comida como uno de los elementos distintivos de las fiestas nacionales y su relación con la colonialidad festiva

También hay eventos donde los sabores y aromas regionales cobran protagonismo absoluto: concursos y demostraciones con platos elaborados con productos típicos de la localidad y la región, están dispuestos para los concurrentes.

Ministerio de Turismo de la provincia de Neuquén⁵

La comida y la cocina son elementos que cuentan con un alto contenido simbólico. La relación entre la comida, la identidad y la cultura es una construcción eficaz en la que se puede considerar, como plantea Albán Achinte (2010), que una “variabilidad de las elecciones alimentarias humanas procede sin duda en gran medida de la variabilidad de los sistemas culturales” (p.18). Las fiestas nacionales, las fiestas tradicionales y las fiestas oficiales, ponen en el centro de la escena a la actividad culinaria, no solamente por el lugar que ocupan dentro de la totalidad de la organización festiva, sino porque también algunas de estas actividades le otorgan la denominación a las mismas. Los datos más significativos que podemos destacar aquí son: la *Fiesta Nacional del Curanto* y la *Fiesta Nacional del Chocolate*.

En el proyecto de ley para la declaración como Fiesta Nacional a la *Fiesta Nacional del Chocolate* se realiza una asociación directa entre este producto y la inmigración italiana. Si bien al final del documento se destaca que el chocolate tiene sus orígenes en la América precolombina, esta mención solo se hace para decir que fue perfeccionado y degustado por los europeos. Este tipo de prácticas no están exentas de las configuraciones que el proyecto moderno/colonial impuso a nivel global y dejan marcas constitutivas de colonialidad en lo festivo.

Como mencionamos anteriormente, el proyecto moderno/colonial se centró en la configuración de todo tipo de estrategias en pos de la invisibilización o de la visibilización negativa de prácticas, de seres y de saberes y llevó adelante acciones de clasificación de diferentes tipos de relaciones sociales a partir de la colonialidad del ser (Maldonado Torres, 2007), la colonialidad del saber (Lander, 2000) y la colonialidad del poder (Quijano, 2000).

5. Recuperado de: <http://neuquentur.gob.ar/es/prensa-turistica/10778/la-identidad-del-pueblo-neuquino-se-expresa-a-traves-de-sus-fiestas-populares-y-eventos-de-gran-convocatoria/>, el 8 de julio de 2024.

Claro está que las prácticas vinculadas a la comida están inmersas y son el resultado de ese efecto colonizador, de pretensión totalizante, de Occidente. Nos parece importante recuperar aquí algunos aportes de Albán Achinte (2010) como insumos para el análisis de los distintos documentos trabajados en relación a esta temática. Concretamente aquellos asociados a la idea de América como la invención de un continente imperfecto, que ha sido uno de los ejes rectores del proyecto moderno/colonial para la realización de políticas de colonización y saqueo en todas sus formas. Cuando hablamos de saqueo, no solo nos referimos al despojo histórico de riquezas materiales sufrido por nuestro continente respecto al proceso de la conquista europea y a las posteriores etapas de explotación y “extrahección”⁶ (Gudynas, 2013) colonial llevadas a cabo por el Occidente hegemónico que se desarrollaron bajo distintas modalidades. El saqueo también da cuenta de modos en los que América Latina ha sido víctima de la violencia contra las poblaciones y contra las prácticas culturales originarias que no respondían a los cánones modernos por ser consideradas como arcaicas, atrasadas e incompatibles con los ideales de modernidad, progreso y desarrollo.

Esta forma de explotación y extrahección se puede apreciar a partir de dos modalidades que se repiten en las matrices hegemónicas modernas de construcción de colonialidad: por un lado, a través de la invisibilización de ciertos seres, de ciertas prácticas y saberes y, por el otro, en la visibilización negativa que se construye sobre las mismas. Para mostrar como dato acerca de lo que estamos mencionando, en el siguiente fragmento del proyecto de ley presentado al Congreso Nacional en 2014 se plantea declarar capital nacional del chocolate a la localidad de San Carlos de Bariloche:

El popularmente conocido “Chocolate Bariloche” no solo se destaca por su incomparable sabor, sino que encierra una atractiva historia que comienza a mediados de los años 40 del siglo pasado, con el arribo a esa ciudad de una familia de inmigrantes italianos que dejaron atrás la posguerra europea (PL-S-0421/14, *FN del Chocolate*, 2014: p. 1).

Podemos observar aquí el ocultamiento de toda actividad vinculada con el chocolate previa a mediados del siglo XX. De esta forma, se refuerza la idea de América como continente imperfecto y de una disfuncionalidad planteada desde el discurso hegemónico sobre toda actividad precolombina que tenga que ver con la producción de los pueblos originarios asociada con el cacao. Esto también se puede visualizar unos párrafos más adelante en el proyecto:

6. Gudynas (2013) presenta al concepto de extrahección “para referirse a actividades de apropiación de recursos naturales que se realizan con violencia y violan derechos, sean humanos como de la Naturaleza” (p. 1).

este producto que tuvo sus **orígenes** en la América precolombina y que fue **perfeccionado**⁷ y degustado por los europeos, hoy se ha transformado en uno de los principales atractivos turísticos no naturales de Bariloche (PL-S-0421/14, *FN del Chocolate*, 2014: p. 2).

Nuevamente aparece en el fragmento seleccionado la relación permanente entre invisibilización y visibilización negativa. De alguna forma, continúa evidenciándose la idea del ocultamiento de grupos de la población que llevaban adelante dicha práctica en la América precolombina y se pone énfasis en el “producto”. Al mismo tiempo, en el acto de hablar del producto en su estado de perfección, se destaca que solo puede ser logrado por “los europeos”. Aquí sí se enfatiza al sujeto blanco, europeo, no solo en su carácter de productor, sino también en su rol de ser el único con capacidad analítica y racional para dar cuenta de la calidad del chocolate: “perfeccionado y degustado por los europeos”. En este mismo sentido, Albán Achinte (2010) plantea que “las prácticas culinarias europeas y sus recetas fueron consideradas como la verdadera cocina o la 'alta cocina', y se apropiaron incluso de los productos americanos o sus formas de preparación como la del chocolate, mientras que fueron rechazando de modo paulatino los sabores locales” (p. 16).

7. El resaltado es propio.



Fiesta del chocolate
en Bariloche.
Imagen tomada de:
revistaypuertovaras

En relación a este punto, la siguiente publicación del *Diario Río Negro* menciona lo siguiente:

El chocolate se transformó en uno de los emblemas de Bariloche. En la ciudad hay miles de historias vinculadas al dulce sabor que provino de la lejana Italia y que conquista a residentes y turistas. Por eso no es casual que sea la capital del chocolate y a partir de este año tenga su fiesta nacional (*Diario Río Negro*, FN del Chocolate, 18 de abril de 2014).

De este modo, observamos que los universalismos del sistema - mundo moderno/colonial también se reproducen en el ámbito de la comida. En este contexto, ciertas prácticas premodernas vinculadas a la alimentación tuvieron que adaptarse a los ideales canónicos de la gastronomía no solamente desde sus modos de preparación, sino también en el modo correcto en que los alimentos deben ser ingeridos. Es por este motivo que los manuales asociados a las “artes culinarias” que regulan los tiempos de las preparaciones, los elementos a utilizar, entre otras cuestiones, o manuales vinculados a los “buenos modales” que se deben cumplir en la mesa, son parte fundamental para una serie de políticas modernas. Dichas políticas buscaban dejar atrás los “estadios de barbarie” y apuntaron a que ciertas comidas y modalidades de la cocina del “nuevo mundo”, “infantil”, “imperfecto”, “arcaico” y “monstruoso” sean incorporadas a los esquemas “viejo mundo”, “sabio”, “perfecto” y “modernizado”.

Algo similar ocurre en los documentos normativos que le otorgan su carácter de nacional a la *Fiesta Nacional del Curanto*. Perdura allí la idea de la superioridad europea en torno a la posibilidad de perfeccionamiento de la cultura y, al mismo tiempo, exacerba la invisibilización en torno a procesos históricos (pasados y recientes) conflictivos en nuestra región. En la primera página de la Resolución emitida por el *Ministerio de Turismo* de Argentina, el 23 de octubre de 2012, se destaca la siguiente afirmación:

el festejo del curanto está basado en hechos históricos que lo fundamentan y rescata la tradición culinaria, es una comida de origen mapuche, que unifica **la integración y la diversidad cultural**⁸ que se produce con la llegada de inmigrantes suizos y chilenos a suelo patagónico (Res. MinTur N° 252/12, *FN del Curanto*: p.1).

Justamente, y en función de esta actitud celebratoria de “integración y diversidad cultural”, no es casual que esta fiesta se lleve a cabo en Colonia Suiza, una zona de la región cordillerana ubicada a veinticinco kilómetros del centro de la ciudad de San Carlos de Bariloche.

8. El resaltado es propio.

Se conoce así a este lugar por dos cuestiones, la primera tiene que ver con la llegada de inmigrantes de ese país⁹, hacia finales del siglo XIX, quienes a raíz de ciertos beneficios otorgados por el Estado nacional pudieron instalarse allí para “trabajar las tierras”¹⁰. El otro aspecto que podemos mencionar tiene que ver con una analogía entre Bariloche y toda la región de los lagos¹¹ con Suiza. La “Suiza argentina”, concepto acuñado por el geógrafo Martin De Moussy por los años 1860, hace referencia a la manera en que esta zona fue pensada y definida, en los términos que analiza Dimitriu (2010), “como una isla de 'europeidad' dentro de un territorio 'bárbaro y distante' (el desierto), como fue considerada la Patagonia Argentina al momento de la consolidación del estado nacional” (p. 13). Colonia Suiza, entonces, es el lugar propicio para desarrollo de esta celebración: un lugar con paisajes de una gran belleza natural, colonizada por inmigrantes europeos, que muestra la “integración cultural” de la zona de la Araucanía¹² y que abre sus puertas para que, durante unos días, se disfrute de su atractivo turístico.

Nos parece importante aquí volver a remarcar cómo opera la idea de América Latina como continente imperfecto y la lógica de permanente tensión entre los procesos de invisibilización y de visibilización negativa. En este caso, la invisibilización se hace presente no en el ocultamiento de sujetos o prácticas, sino principalmente en el borramiento del conflicto. Ya que conserva “la tradición” del curanto y esto es el resultado de lo que se presenta como un exitoso proceso de unificación cultural de la nación. Este borramiento del conflicto se presenta aquí bajo la idea de diversidad cultural, que nos remite a una concepción de los procesos de intercambios culturales centrados en las posibilidades de interacción y en la idea de un mundo multicultural donde conviven distintas culturas, pero no pone el foco en las relaciones de poder, ni en los procesos históricos de explotación, ni en los de subalternización de las distintas poblaciones.

Es en esta clave que la fiesta que se desarrolla en Colonia Suiza:

concentra naturalmente gran parte de las actividades al aire libre y que en el **arte culinario**¹³ conserva la tradición y los secretos transmitidos por generaciones (Res. MinTur N° 252/12, *FN del Curanto*: p.1).

9. La familia Goye fue una de las primeras en asentarse en la zona de Colonia Suiza. Históricamente, esta familia, ha sido una referencia de la región tanto en términos sociales como en el plano político. De hecho, en el año 2011 Omar Goye se convierte en el intendente de la localidad de Bariloche.

10. Cfr. <http://bariloche.org/colonia-suiza-y-sus-colonos/>, recuperado el día 20 de junio de 2024.

11. Se denomina región de los lagos a la zona oeste de la provincia de Río Negro y Suroeste de la provincia del Neuquén dada la numerosa cantidad de lagos que se encuentran allí.

12. La región de la Araucanía en una zona de frontera que se encuentra entre Argentina y Chile y que ha sido resultado de múltiples explotaciones de los Estados nacionales con el pueblo Mapuche y de una gran cantidad de conflictos entre estos dos países.

13. El resaltado es propio.

En este fragmento de la Resolución podemos ver cómo el curanto, devenido ahora en una práctica del “arte culinario”, conserva los “secretos” de esta expropiación. Pero, además del ingreso a los esquemas europeos que se da a partir de las transformaciones en los modos de producción e ingesta de alimentos, nos parece también importante rescatar el hecho de que formar parte de las “artes culinarias” le da al curanto, y también al chocolate, la posibilidad de transformarse en dos de los grandes atractivos turísticos no naturales de Bariloche.

Este punto también se puede observar en otros documentos en los que se destaca la importancia que ocupa la comida y la gastronomía en la organización y en la realización de las celebraciones festivas. Por caso, en el proyecto de ley de la *Fiesta Nacional del Chivito, la danza y la canción*, fiesta que se desarrolla en Chos Malal, localidad ubicada en el norte de Neuquén, todo está planteado para que los turistas degusten las comidas típicas:

Desde los fogones que se encuentran a la vista de la gente, el chivito al asador se hace desear y sus cocineros no dejan de lado su identidad, con sus atuendos autóctonos de campo, muestran a los visitantes la preparación del plato fuerte de la Fiesta Nacional del Chivito, la Danza y la Canción (PL-S-0566/15, *FN del Chivito, la danza y la canción*, 2015: p. 1).

A modo de cierre de este apartado, cabe destacar que existe una *colonialidad festiva* (Romero Flores, 2014) que configura las modalidades de desarrollo de las fiestas, que se consolida bajo patrones y pautas que definen la existencia de estrategias de jerarquización de poblaciones y de regiones. En el presente apartado, observamos que se va construyendo la idea de América como un continente imperfecto y, en función de esto, cómo en las prácticas culinarias, subyacen acciones de invisibilización y de visibilización negativa de seres, de saberes y de prácticas. Al mismo tiempo, las prácticas vinculadas a la comida y a la acción de cocinar se asocian, en el acontecer de lo festivo, a una idea de identidad que se fija en “atuendos autóctonos de campo” para su preparación.

Conclusiones

La cultura es un campo de disputa, tanto en el plano de lo ideológico y de lo político, como en el de lo material y de lo simbólico. Por esto es que nos pareció importante analizar una práctica de tanta relevancia cultural, como lo es la comida, para comprender de qué manera se está interviniendo sobre los sentidos, sobre los intercambios y sobre el poder de lo festivo, desde una geopolítica de la cultura. Más allá de que los documentos abordados no permiten desarrollar un análisis de las dinámicas cambiantes de los procesos

culturales, sí podemos observar estrategias de oficialización que cristalizan conflictos y promueven resoluciones de los mismos a partir de la posición dominante de una cultura hegemónica que reproduce formas particulares, una visión de mundo y un modo de entender y de hacer política, economía y cultura para comprender el ámbito de lo festivo.

En el presente artículo, analizamos cómo a través de la comida, que es uno de los elementos más representativos de las celebraciones festivas, se desarrollan acciones de borramientos de aspectos históricos que son constitutivos de dicha práctica. Se llevan a cabo estrategias de invisibilización, pero también de visibilización negativa o de subalternización, como prácticas inferiores, atrasadas, subdesarrolladas o imperfectas, ancladas en una lógica de lo que podríamos denominar como colonialidad festiva.

La consolidación de una identidad local da cuenta, por momentos, de la búsqueda de un tipo de fijeza de las identidades, de la presentación de algunas características o esencias que serían propias de los sujetos y de las prácticas que hemos analizado. Sin embargo, es importante recalcar que no debemos pensar a la cultura y a las identidades como algo estanco, sino que son espacios en los que se encarnan y se objetivan relaciones de poder y posiciones de sujetos, en contextos y coyunturas concretas que son históricas, políticas y geográficamente situadas. Incluso, al interior mismo de los documentos trabajados, subyacen otras formas de pensar y de hacer cultura.

Bibliografía

- Albán Achinte, Adolfo (2010). Comida y colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. En *Calle 14. Revista de investigación en el campo del arte*. Vol. 4, N° 5. Bogotá. Pág. 10-23.
- Dimitriu, Andrés (2010). Paisajes discursivos y organización territorial. Políticas de frontera naturaleza y dinero en la llamada 'Suiza Argentina' de la segunda mitad del Siglo XX. En Dimitriu, Andrés (Comp.) *¿Nuevas fronteras con múltiples cercamientos? Hacia una revisión crítica de la política territorial y extractiva de la Patagonia*. General Roca. Publifadecs. Pág. 13-34.
- Escobar, Arturo (2003). Mundos y conocimientos de otro modo. El programa de investigación de modernidad / colonialidad latinoamericano. En *Tabula Rasa*. N° 1. Bogotá. Pág. 51-86.

- Grimson, Alejandro (2011). *Los límites de la cultura. Crítica de las teorías de la identidad*. Buenos Aires: Siglo XXI Editores. Pág. 272.
- Gudynas, Eduardo (2013). Extracciones, extractivismos y extrahecciones. Un arco conceptual sobre la apropiación de recursos naturales. En *Observatorio del Desarrollo*. N° 18. Centro Latino Americano de Ecología Social. Montevideo. Pág. 1-18. (https://www.researchgate.net/publication/281748932_Extracciones_Extractivism_o_y_Extrahecciones_Un_marco_conceptual_sobre_la_apropiacion_de_recursos_naturales)
- Lander, Edgardo (2000). Ciencias sociales: saberes coloniales y eurocéntricos. En Lander, Edgardo (Comp.). *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas latinoamericanas*. Buenos Aires. Clacso. Pág. 11-40.
- Maldonado Torres, Nelson (2007). Sobre la colonialidad del ser: contribuciones al desarrollo de un concepto. En Castro-Gómez, Santiago y Grosfoguel, Ramón (Comps.). *El giro decolonial. Reflexiones para una diversidad epistémica más allá del capitalismo global*. Bogotá. Siglo del Hombre Editores. Pág. 127-168.
- Quijano, Aníbal (2000). Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina. En Lander, Edgardo (Comp.) *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas latinoamericanas*. Buenos Aires. CLACSO y UNESCO. Pág. 201-246.
- Romero Flores, Javier Reynaldo (2014). A propósito de la colonialidad festiva. En *Revista Diálogos A. Fiesta y convivencia en tiempos del buen vivir*. N° 7. CMMAL / IDECA / ILAMIS / ISEAT. La Paz. Pág. 1-8.

Documentos consultados

- Senado de la Nación. Argentina (2014). *Proyecto de Ley de declaración de Bariloche como Capital Nacional del Chocolate*. N° 421/14. 3 p.
- Senado de la Nación. Argentina (2015). *Proyecto de Ley Fiesta Nacional del Chivito, la Danza y la Canción*. N° 566/15. 3 p.
- Ministerio de Turismo. Argentina (2012). *Fiesta Nacional del Curanto*. N° 252/12. 3 p.
- Diario Río Negro* (2010). Empezará con una rogativa mapuche. General Roca, Río Negro. Recuperado de <https://www1.rionegro.com.ar/diario/tools/imprimir.php?id=22990>. Disponible el 10 de julio de 2024.
- Diario Río Negro* (2014). Historia de grandes y pequeños chocolateros. General Roca, Río Negro. Pág. 33.