

Universidad Nacional de Córdoba
Facultad de Ciencias de la Comunicación

BIBLIOTECA OSCAR GARAT

SERÁN MIS RAÍCES

El documental

Gina Biain

Lucía Daghero

Martina De Francesca

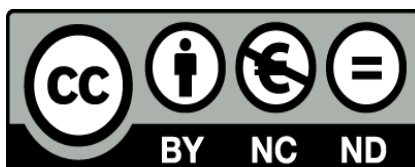
Cita sugerida del Trabajo Final:

Biain, Gina; Daghero, Lucía; De Francesca, Martina. (2021). "Serán mis raíces: el documental". Trabajo Final para optar al grado académico de Licenciatura en Comunicación Social, Universidad Nacional de Córdoba (inédita).

Disponible en Repositorio Digital Universitario

Licencia:

Creative Commons Atribución – No Comercial – Sin Obra Derivada 4.0 Internacional





UNC

Universidad
Nacional
de Córdoba



FCC

Facultad de Ciencias
de la Comunicación

SERÁN
MIS
RAÍCES



Universidad Nacional de Córdoba

Facultad de Ciencias de la Comunicación

**Trabajo Final de Grado de la
Licenciatura en Comunicación Social - Audiovisual**

“Serán mis raíces” - El documental

Autoras

Gina Biain

Lucía Daghero

Martina De Francesca

Directora académica

Ximena Cabral

Codirector académico

José María Bompadre

- Córdoba, Argentina 2021 -

A la Universidad Nacional de Córdoba por marcar nuestro trayecto de vida.

A la Facultad de Ciencias de la Comunicación y sus docentes, por las enseñanzas de todos estos años.

A Ximena Cabral, por su dedicación, por brindarnos sus conocimientos y orientarnos con su creatividad imprescindible durante todo el recorrido.

A José María Bompadre, por la guía indispensable para llevar a cabo este trabajo.

A Doris, Iris, Kely y Eugenia, por su predisposición desinteresada en cada paso de este proyecto. Sin ellas esto no hubiese sido posible.

Y a nuestras familias y amigos, por el apoyo y amor de cada día.

“Se trata de poder escuchar. De valorar el esfuerzo de construcción de una identidad abierta a la dimensión ética del sí mismo. La escucha como hospitalidad hacia el otro” (Arfuch, 2018, p. 182).

Resumen

En este Trabajo Final de Grado damos cuenta de las trayectorias sociales de mujeres peruanas en la ciudad de Córdoba a través de una producción documental. Esta investigación está en un constante diálogo con un enfoque antropológico ya que nos propusimos estudiar aspectos que conforman nuestra cambiante realidad, donde se insertan nuevas comunidades a través del fenómeno migratorio. La tesis *Serán mis raíces* hace un recorrido desde su llegada hasta las formas de “regresar” a su tierra natal.

Teorizamos el producto audiovisual abordando los lineamientos de trayectorias sociales y las prácticas culinarias en los procesos migratorios. A lo largo de nuestra tesis, realizamos un análisis sobre los recorridos de las mujeres peruanas en Córdoba resignificando y visibilizando sus propias voces. La investigación presenta de manera detallada los pasos de preproducción, producción y posproducción de nuestro documental.

Palabras claves

Mujeres migrantes - Práctica documental - Trayectorias sociales - Producción local - Comunicación audiovisual - Historias de vida

Índice

Resumen	6
Índice	7
Capítulo 1. El proyecto	9
1.1 Introducción	10
1.2 Justificación	12
1.3 Antecedentes	13
1.4 Preguntas que guían la investigación	18
1.5 Objetivos	19
Capítulo 2. Marco teórico	20
2.1 Parte 1: Práctica documental	21
2.1.1 Abordando la práctica documental desde el giro subjetivo	27
2.2 Parte 2: Trayectorias migrantes	31
2.2.1 Prácticas culinarias en los procesos migratorios	34
2.2.2 Adentrándonos en la comunidad peruana.....	36
Capítulo 3. Marco metodológico	38
3.1 Debate en nuestras prácticas: comunicadoras en lo real	39
3.2 Trabajo de campo	39
3.2.1 Reflexividad.....	40
3.2.2 Duración del trabajo de campo	41
3.2.3. Apertura.....	42
3.2.4 Focalización.....	50
3.2.4.1 La llegada: ser migrante.....	51
3.2.4.2 El regreso: cocina tradicional en el migrar.....	57
3.2.4.3 La vivencia: ser mujer, ser mujer migrante	61
3.2.4.4 Formación de redes entre mujeres migrantes	62
Capítulo 4. El documental	67
4.1 Preproducción	68
4.1.1 Selección de protagonistas	69
4.1.2 Selección de locaciones	70

4.1.3 Selección de la audiencia	71
4.1.4 Pregunta.....	72
4.2 Producción	74
4.2.1 Guion técnico.....	77
4.2.1.1 Guion técnico Iris Magiluy Yaipen Flores	78
4.2.1.2 Guion técnico Kely Adalid Canario Castillo.....	79
4.2.1.3 Guion técnico Doris Casanova Tanta.....	80
4.3 Postproducción	81
4.3.1 Visionado del material	81
4.3.2 Reescritura del guion	82
4.3.3 Montaje: música, fotografía, voz en off	93
4.3.3.1 Propuesta estética: fuentes, colores y animaciones	95
4.3.4 Ficha técnica	97
4.3.4 Circulación del material	97
Capítulo 5. Conclusiones	99
Bibliografía	103
Anexos	109
1. Entrevista a Mariano Saravia	110
2. Entrevista a Piero Beltrán Areaga.....	118
3. Entrevista a Liz Besso	125
4. Entrevista a Dionicia Marina León Paredes.....	129
5. Entrevista a Alicia Sánchez	134
6. Entrevista a Cecilia Pernasetti.....	138
7. Entrevistas a Iris Magiluy Yaipen Flores	144
8. Entrevista a Eugenia Butron Cardenas	158
9. Entrevista a Kely Adalid Canario Castillo	168
10. Entrevistas a Doris Casanova Tanta	173

Capítulo 1

El proyecto



1.1 Introducción

En el marco de nuestro Trabajo Final de Grado de la Licenciatura en Comunicación Social nos propusimos realizar un producto audiovisual con el objetivo de visibilizar mujeres migrantes peruanas a partir de la comprensión de la práctica documental como un modelo de abordaje. Esta investigación está en un constante diálogo con un enfoque antropológico ya que nos propusimos estudiar aspectos que conforman nuestra cambiante realidad, donde se insertan nuevas comunidades a través del fenómeno migratorio. El quehacer antropológico nos permite avanzar en desnaturalizar la realidad y las relaciones que construimos en ella. Llegamos a definir el tema: “Mujeres migrantes peruanas en la ciudad de Córdoba: un abordaje desde la práctica documental.” Nos interesamos por las trayectorias sociales de estas mujeres y la manera que utilizan la gastronomía peruana como una forma de “volver a casa”.

Encaramos esta investigación articulando la comunicación con la antropología y nos focalizamos en dos cuestiones claves. En primer lugar, nos enmarcamos en el concepto de práctica documental, el encuentro que se genera al realizar un producto audiovisual - entre realizador y sujeto documentado - da como resultado, un momento de conexión entre dos realidades sociales diferentes que se fusionan para generar esta instancia única que es el documental. En segundo lugar, nos focalizamos en comprender el fenómeno de la migración. Indagamos de qué manera los procesos migratorios influyen en las trayectorias sociales de las personas migrantes y el papel que cumplen las prácticas culinarias en dicho proceso.

Este proceso de investigación que converge en nuestro documental, es el resultado de múltiples entrevistas a personas de la comunidad peruana. Entrevistamos e ingresamos al campo de investigación en donde las trayectorias de las mujeres peruanas se reconstruyeron a partir del enfoque etnográfico. Fue lo que le dio la riqueza a este trabajo - como lo expondremos a lo largo de toda nuestra investigación -. Este trabajo es el resultante, por lo tanto, de un proceso investigativo llevado a cabo con el objetivo de ser presentado como Trabajo Final de Grado de la Licenciatura en Comunicación Social, las mujeres migrantes entrevistadas hicieron que esto sea posible y conformaron el corazón del mismo.

Nuestro afán por lograr la conjunción entre la noción de práctica documental atravesada por las trayectorias migrantes y las prácticas culinarias en los procesos migratorios, así como la fuerte impronta local que hemos intentado sostener a lo largo de la

investigación, nos permite que este producto final constituya un aporte a la producción audiovisual local de la ciudad de Córdoba. Además, también consideramos que es un aporte a la comprensión de las prácticas y trayectorias sociales y culturales de una comunidad que conforma nuestra ciudad, especialmente por la escasez de investigaciones que presenta dicha temática. Nuestro objetivo es que no se agote en esta instancia institucional –como Trabajo Final de Grado– sino que, a través de la difusión por diferentes plataformas audiovisuales, pueda llegar a una mayor audiencia.

1.2 Justificación

La razón principal por la cual elegimos esta temática es porque las investigaciones sobre mujeres migrantes no abundan. Aquellos trabajos y documentales que utilizamos como referencias nos sirvieron para encaminar nuestro documental, pero la mayoría pertenecen a la ciudad de Buenos Aires y tienen como protagonistas a hombres. Nuestro objetivo fue enfocarnos en las mujeres de esta comunidad y en cómo sus prácticas culinarias son una forma de “volver a casa”.

A la vez que esta carencia se presentaba como un desafío, entendimos también que el documental que resultó de nuestra investigación se constituye como una ampliación de conocimiento y visibilización de las mujeres peruanas migrantes que residen en la ciudad de Córdoba. Faltan mujeres peruanas migrantes protagonistas en nuestras pantallas y es a partir de esta faltante, que desarrollamos nuestro Trabajo Final de Grado de la Licenciatura en Comunicación Social. Además, la necesidad de ingresar e interrogar el campo desde el lenguaje documental, como comunicadoras, nos llevó a pensar y explorar conceptos como el de práctica documental.

He aquí el interés por visibilizar y dar lugar en las pantallas a un campo poco estudiado desde la práctica documental. Deseamos que nuestra investigación y producto audiovisual puedan servir de puntapié para futuras investigaciones y documentales en el área del lenguaje audiovisual.

1.3 Antecedentes

Nuestras inquietudes como grupo para llevar a cabo el tema de nuestro Trabajo Final de Grado de la Licenciatura en Comunicación Social comenzaron con el interés por conocer la diversidad de culturas presentes en la ciudad de Córdoba, fundamentalmente a partir de los procesos de migración que se fueron dando en algunos barrios de la ciudad y que llevaron a reconfigurar sus espacios. Progresivamente, debido a la diversidad de migrantes que eligen nuestra ciudad como lugar de asentamiento, se pluralizan las culturas, costumbres y tradiciones que cohabitan y enriquecen el transitar diario.

Dentro de las diferentes comunidades que conviven en la ciudad de Córdoba, nos interesamos por la comunidad peruana. Ingresando en el campo y en contacto con ellos, nos llamó la atención el arraigo que sostienen con la comida de su tierra natal y la forma en que utilizan esos saberes. En algunos casos, esto se debe a su retribución económica, pero, fundamentalmente, lo consideran una manera de reivindicar sus orígenes e identidad; su manera de “volver a casa”, en el sentido de conservar los lazos con el lugar y cultura de origen y, al mismo tiempo, aliviar el desarraigo.

Cuando comenzamos a indagar y conocer un poco más sobre la comunidad decidimos explorar las redes sociales, más específicamente Facebook. A partir de la lectura de los distintos grupos de peruanos residentes en la ciudad de Córdoba, observamos que un factor que estaba siempre presente en las redes era la venta de comidas, bebidas y música típica del Perú. Nos despertó interés analizar de qué manera utilizan sus tradiciones y prácticas culturales - traídas de su país natal - para propiciar este sentimiento de “volver a casa”, tan inherente en los seres humanos. Asimismo, quisimos mostrar cómo nuestra primera experiencia en sociedad nos persigue a lo largo de nuestra vida.

En Facebook hay tres grupos principales: *Comunidad Peruana en Córdoba* que cuenta con mil trescientos miembros, *Comunidad Peruana Córdoba Argentina* que cuenta con tres mil miembros y *Colectividad Peruana en Córdoba Argentina* donde hay cinco mil doscientos miembros. En estos tres grupos, la mayoría de las interacciones entre los usuarios se dan a raíz de comentarios y preguntas gastronómicas. Algunos ofrecen su servicio de comida por delivery, otros tienen restaurantes y otros preguntan dónde pueden conseguir determinados platos o gaseosas de origen peruano. Algunos de los comentarios que

observamos en los grupos son: “Quiero comer ceviche de noche” “¿Quién vende pollo a las brasas?” “Tengo tres packs de Máncora¹ para vender”, etc.

Al iniciar el proceso de indagación bibliográfica y documental, observamos la poca existencia de trabajos de investigación sobre peruanos en Argentina y, sobre todo, de mujeres migrantes peruanas en Córdoba. El objetivo de este capítulo, por lo tanto, es presentar aquellos trabajos que nos sirvieron de punto de partida para llevar adelante la realización de nuestro documental. Mencionamos en esta instancia nuestro interés por las mujeres migrantes peruanas, ya que, al principio, nos propusimos realizar un producto audiovisual que indague en la comunidad peruana-cordobesa en general, pero luego, revolviendo el material de archivo, nos encontramos con la invisibilización de las mujeres migrantes que residen en Córdoba.

Esto nos llevó a indagar y visionar productos audiovisuales sobre migrantes peruanos y nos encontramos con que hay escasas producciones y, las que hay, son principalmente de la provincia de Buenos Aires. Sin embargo, lo que nos llamó la atención fue que quienes protagonizan estas producciones son mayoritariamente hombres. Es ahí donde notamos la necesidad de, a través de una perspectiva de género, hacer protagonistas a las mujeres peruanas que residen en nuestra ciudad, que sus vivencias y experiencias subjetivas tengan lugar en nuestras pantallas. Entonces, si bien en una primera instancia estábamos interesadas en la comunidad peruana en sí, al notar esta ausencia y entrar en contacto con la comunidad, redireccionamos el propósito de nuestra investigación con el objetivo de darle lugar en las pantallas a mujeres migrantes.

A continuación, expondremos los trabajos que nos sirvieron de inspiración y nos nutrieron de conocimientos para desarrollar nuestro Trabajo Final de Grado.

El 24 de junio de 2012 se publicó una nota en el diario *La Voz del Interior* titulada: “Una parte de Perú vive en Córdoba”, donde se exponen diferentes vivencias y experiencias de migrantes peruanos que eligieron nuestra ciudad como nuevo hogar. Nos llamó la atención la importancia que le brindan en la nota a la comida peruana, como una forma que tienen los migrantes de “recrear su patria”. Con la información de esta nota pudimos entender un poco

¹ Gaseosa originaria del Perú.

más cuáles son las razones principales por las cuales la comunidad peruana apuesta por Córdoba a la hora de migrar y, no menos importante, la forma en la que construyen redes que hacen de soporte para sostenerse y atravesar los obstáculos que se les presentan.

Indagando en el repositorio de la biblioteca de la Facultad de Ciencias de la Comunicación nos encontramos con una tesis que marcó un antes y un después en el proceso de nuestra investigación. *Nací Gitana* es un documental realizado por María Josefina Montenegro, Antonella Orlando y Candelaria Rodriguez Demaria. Si bien esta tesis se enfoca en la comunidad gitana del barrio San Nicolás de la ciudad de Córdoba, su documental nos sirvió de inspiración en el proceso de acercamiento a la comunidad peruana. Es decir, si bien no se trata de la misma temática, tiene un abordaje similar.² En *Nací Gitana*, las autoras sostienen que se focalizaron “en dar cuenta de las trayectorias sociales de las mujeres gitanas y atendiendo a recaudos metodológicos para evitar, como sostiene Hall (1996) deshistorizar, homogeneizar o biologizar sus identificaciones.” (Montenegro, Orlando, Rodriguez Demaria, 2019, p.7).

Otra producción audiovisual que nos fue útil fue el documental *Un día, todos los días - migrantes peruanos en Córdoba* (2011) dirigido por Ana Apontes en el marco del Programa Derecho a la Cultura de la Universidad Nacional de Córdoba. Este documental - que está disponible en la plataforma Vimeo - transcurre en la famosa Isla de los Patos del barrio Alberdi (barrio característico de la comunidad peruana), donde todos los domingos se reúnen para llevar a cabo sus históricas ferias. Esta pieza audiovisual invita a reflexionar acerca de los procesos tanto de inclusión como de exclusión que atraviesan, en su proceso migratorio, las personas entrevistadas. La narración de sus protagonistas nos sirvió de inspiración para nuestra investigación, si bien es un documental que tiene casi diez años, hay cuestiones que se mantienen iguales, como lo son las típicas reuniones los domingos en la Isla de los Patos.

En estos primeros momentos de indagación e investigación, buscamos personas que nos puedan brindar información para poder reconstruir parte de las dimensiones que queríamos explorar: las características de las migrantes en esta ciudad y el lugar que ocupa la comida como práctica de sentido. Nos comunicamos con Mariano Saravia, un historiador y periodista cordobés, para que nos informe sobre el contexto histórico de la migración peruana

² Fue luego de ver este Trabajo Final de Grado que le propusimos a José María Bompadre ser nuestro codirector académico, para darle una mirada etnográfica a nuestra investigación.

en nuestra provincia. Mariano, desde su perspectiva de historiador latinoamericano, nos orientó en las dos olas migratorias que se dieron de Perú a Argentina, la primera en la década de los 60 y la segunda más llegada a los años 90. Aprendimos sobre las situaciones políticas que se vivían en el Perú y las razones de sus procesos migratorios. Mariano Saravia se especializó en política internacional, periodismo histórico y derechos humanos y en el marco de su formación fue que discutimos acerca de la marginalización y discriminación que sufren las personas migrantes.

Fue gracias al encuentro con Mariano que pudimos conocer a Piero Beltrán, miembro del Consulado General del Perú en Córdoba. Indagamos acerca de su experiencia migrando desde Perú a Argentina. Piero llegó en la época del peronismo, mediante un sistema de cupos que tenía por objetivo atraer estudiantes de toda América Latina para que luego sean embajadores de sus países en Argentina. Nos contó que, al principio, eran pocos quienes trabajaban en el Consulado, entonces cumplían varias funciones al mismo tiempo.

He vivido muchas experiencias bonitas de la colectividad, otras muy tristes. Muchas injusticias, muchas cosas buenas también. Ha sido un proceso ¿no? Desde los 90 hasta la fecha, viendo cómo la gente también fue cambiando su perspectiva de la migración, como se humanizó el fenómeno. (Entrevista realizada el 22/04/2021)

Piero afirma que la educación pública que brinda Córdoba es una de las motivaciones que tiene la comunidad peruana para migrar. Este encuentro nos nutrió de conocimiento acerca de los migrantes peruanos que residen en Córdoba. Además, Piero nos explicó las funciones que cumple el Consulado y la importancia que tiene como institución, debido a la ayuda que brinda. Esta institución depende del estado peruano y del Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú y su fin principal es la protección de las personas peruanas que residen en el país.

Otra persona que nos facilitó e introdujo al tema, desde un punto de vista metodológico fue Cecilia Pernasetti. Ella hizo un trabajo de recuperación y documentación de platos originarios en la provincia de Catamarca, Argentina. Nos motivó a encaminar nuestra investigación hacia una perspectiva más focalizada en las prácticas culinarias. Además, al contarnos su experiencia en la documentación, nos dio pautas y referencias para llevar a cabo la nuestra. Las preguntas que realizó en su investigación nos hicieron pensar en el sentido que

se construye a través de las comidas: “¿Qué comida considera usted como propia?’ ‘¿Cuándo la come?’ ‘¿Cómo aprendió a hacerla?’ ‘¿A quién se la enseña?’”. Eso bastaba para que nos cuenten sus historias de vida, porque es una puerta de entrada para contar la propia vida.” (Entrevista realizada el 18/05/2021). La entrevista con Cecilia es un puntapié clave en los antecedentes de nuestro Trabajo Final, acercarnos a la comunidad peruana a través de la comida nos facilitó nuestro ingreso al campo de investigación.

1.4 Preguntas que guían la investigación

- ¿Cuáles son las particularidades que podemos resaltar de la vida de las mujeres migrantes peruanas en la ciudad de Córdoba? ¿De qué manera influye el género en sus vivencias cotidianas como migrantes?
- ¿Qué experiencias relacionadas con las prácticas del comer les ayudan a construir vínculos con su lugar de origen?
- ¿Cómo podemos aportar a la construcción de un campo cultural audiovisual que dé cuenta de estas particularidades que vivencian las mujeres peruanas?

1.5 Objetivos

Objetivo general

- Indagar y recrear a partir del lenguaje audiovisual las voces y perspectivas de las mujeres migrantes peruanas que residen en la ciudad de Córdoba.

Objetivos específicos

- Detallar las vivencias personales y experiencias sociohistóricas de distintas mujeres peruanas residentes en la ciudad de Córdoba a partir del lenguaje documental.
- Describir estas experiencias desde una perspectiva etnográfica interpretando sus prácticas culinarias.
- Reflexionar a partir de un producto audiovisual local, que dé cuenta de una realidad específica y sirva para contribuir al acervo cultural de nuestra ciudad.

Capítulo 2

Marco Teórico



2.1 Parte 1: Práctica documental

A lo largo de este capítulo, desarrollaremos los conceptos teóricos pertinentes y claves para comprender el tema de nuestro Trabajo Final de Grado de la Licenciatura en Comunicación Social. Buscamos hacer un recorrido que va desde el producto final de nuestra investigación, el documental, a los enfoques teóricos de nuestro tema a investigar. Es por esto que dividimos nuestro marco teórico en dos partes: comenzamos destacando nociones de la práctica documental y avanzamos hacia una revisión del concepto de migración y de trayectoria social.

El concepto clave a incorporar - y repensar - en nuestro marco teórico es el de práctica documental. Realizar un documental implica una serie de procesos y mecanismos que se diferencian en gran medida de aquellos que se utilizan a la hora de realizar una producción de carácter ficcional. Como dice Arias:

Una cosa, sin embargo, parece seguir siendo clara: el documental es lo otro con respecto a la ficción, al llamado cine argumental. Por lo menos este es el a priori perceptivo que sigue funcionando entre los espectadores y que legitima una imagen como «documental»: se supone, de antemano, que las imágenes son verdaderas con respecto al mundo que les dio origen. El espectador prepara su mirada para acceder al mundo a través de la imagen, y no para sumergirse en una realidad fantástica que solo encuentra su ser en la imagen misma. De esta manera, no sólo la percepción del público sino el pensamiento teórico sobre el cine documental, han tomado como referente su distancia -radical o diluida- respecto a la ficción. (Arias, 2010, p. 50)

Entonces, la tajante - pero ya no tan clara - distinción entre documental y ficción parte de la siguiente base: las imágenes en el documental son verdaderas. El espectador se predispone a ver un “reflejo real” de lo que acontece en la realidad. Sin embargo, sería imposible accionar a partir de una perspectiva ontológica que caracteriza al documental como una verdad representada (esto es obsoleto), como también considerar que la única finalidad del documental es informar. Es importante que tengamos en cuenta los filtros a partir de los cuales operamos como realizadores, las porciones de la realidad que decidimos mostrar y cuáles elegimos “ocultar”.

Queremos hacer mención aquí de la implicancia e importancia que tiene la intervención por parte del realizador en la práctica documental.

La intervención del realizador es inevitable y define directamente el carácter ontológico de la imagen: el hecho de mirar el mundo a través de un aparato óptico a través del que se encuadra la realidad, ya posee en sí una dimensión subjetiva muy fuerte. Es imposible separar el documental de la subjetividad. Es ontológicamente imposible. (Arias, 2010, p. 52)

Y aquí cabe hacerse la pregunta que Bernini se hizo: “¿Cómo fundamentar la verdad del discurso proferido si el que lo enuncia es el cuerpo de quien no ha tenido la experiencia que en ese discurso se narra y no se declara testigo de ella?” (Bernini, 2012, p. 296).

En el documental se va a tratar de mostrar imágenes reales, no distorsionadas, pero siempre a partir de la mirada del director o realizador. Es importante que esté presente esta mirada, nuestro lente que filtra la manera en la que miramos al mundo, la posición que tomamos frente a nuestras experiencias y las experiencias de los otros. “El carácter de documento de la imagen no se refiere a una correspondencia directa con lo real. La imagen documental supone, al igual que el argumental, un cierto nivel de ficcionamiento de lo real.” (Arias, 2010, p. 52). La mirada y la intervención por parte del realizador, al igual que las presencias técnicas, la presencia de las mismas cámaras al momento de llevar a cabo un documental son aspectos a considerar a la hora de representar una realidad. Arias entiende a la realidad no como el punto de partida del documental, sino como su producto, su punto de llegada.

Al tener en cuenta estos filtros a partir de los cuales operamos como realizadores, nos parece fundamental dialogar con la noción de reflexividad. “Al fin y al cabo, las vías para registrar información son parte de la reflexividad del investigador y del informante, en el marco de una relación social, y, por lo tanto, son parte del proceso de conocimiento.” (Guber, 2001, p. 102). Al llevar a cabo una práctica documental, se da un encuentro entre el realizador y el sujeto documentado, un encuentro entre dos sujetos que no comparten las mismas percepciones, un encuentro entre dos realidades sociales que muchas veces no se parecen en nada. “La reflexividad en el trabajo de campo es el proceso de interacción, diferenciación y reciprocidad entre la reflexividad del sujeto cognoscente -sentido común, teoría, modelo explicativo de conexiones tendenciales- y la de los actores o sujetos/objetos de investigación” (Guber, 2004, p. 50). Consideramos de suma importancia tener en cuenta nuestra reflexividad a la hora de realizar una práctica documental. Nos encontramos en

tiempos de una omnipresencia de la imagen y a partir de esta sobrecarga y sobresaturación de imágenes con las que contamos, el acto de selección de ciertos materiales, tomas, planos, escenas, secuencias y su correspondiente orden y ensamblaje vislumbra un sentido y un objetivo por parte del realizador.

Hablar de la práctica documental implica tener en cuenta que estamos adentrándonos en un campo lleno de ambigüedades, en un terreno en el cual las fronteras no son claras y hay muchas consideraciones a tener en cuenta. Considerar aquí a autores como Juan Carlos Arias y Emilio Bernini nos ayuda, a la hora de llevar a cabo el documental, a enmarcarnos territorialmente en nuestro contexto y así lograr ver al documental como un entramado complejo de muchos estilos. Según ha señalado Arias (2010), el carácter distintivo del documental latinoamericano es considerarlo como este “complejo territorio” en el cual conviven diversas perspectivas como también multiplicidad de estilos y lenguajes.

A su vez, Arias hace especial hincapié en que, lo que diferencia a los documentales de los otros géneros de ficción es el montaje. El autor hace un recorrido en las cuestiones diferenciables entre lo documental y lo ficcional partiendo de una perspectiva ontológica, para luego pasar a una perspectiva del lenguaje y concluye definiendo que la diferencia entre lo documental y lo ficcional es el montaje. Entendiendo al montaje tanto al proceso de selección y a la manera de mostrar la realidad a partir de los diferentes recursos técnicos con los que cuenta el documentalista, como también a la selección previa en la etapa de preproducción del mismo. Es el montaje el que le da sentido a la producción que buscamos crear.

Incluir en nuestro marco teórico a la práctica documental nos parece un aspecto clave para comprender de qué manera utilizamos y elegimos al documental como producto, pudiendo utilizar otro tipo de realización. Consideramos necesaria la apuesta a la producción local y a nuevas formas de conocimiento de grupos sociales en nuestras pantallas, y es por esto que concordamos con Barbero, quien traemos a referencia porque consideramos central su mirada en el campo de la comunicación:

La centralidad indudable que hoy ocupan los medios resulta desproporcionada y paradójica en países con necesidades básicas insatisfechas en el orden de la educación o la salud como los nuestros, y en los que el crecimiento de la desigualdad atomiza

nuestras sociedades, deteriorando los dispositivos de comunicación, esto es: cohesión política y cultural. (Barbero, 2002, p. 14)

El desmedido consumo de producciones audiovisuales de occidente que en cierto punto muestran una realidad muy ajena a la nuestra, nos hace cuestionarnos los consumos de nuestras épocas.

Como dijimos anteriormente, la práctica documental es un campo en el cual prevalece la diversidad y multiplicidad de estilos. Teniendo en cuenta esto sería absurdo tratar de enmarcarse en un tipo de documental, consideramos que la práctica documental es libre y hay tantas maneras de hacer documentales como documentales haya. Sin embargo, los aportes que Bill Nichols (1997) hace al campo documental merecen la pena de ser considerados en este Trabajo de Grado. Nichols sostiene que hay cuatro modalidades de representación documental, entendiendo a éstas como patrones organizativos dominantes en cuanto a ciertos rasgos o convenciones. El autor considera que un documental puede ser expositivo, de observación, interactivo o reflexivo.

La modalidad interactiva, aquella que nos interesa llevar a cabo, se caracteriza principalmente por la intervención o interacción del realizador en el documental.

El documental interactivo surgió de la disponibilidad del mismo equipo de más fácil transporte y un ansia de hacer más evidente la perspectiva del realizador. Los documentalistas interactivos querían entrar en contacto con los individuos de un modo más directo sin volver a la exposición clásica. Surgieron estilos de entrevista y tácticas intervencionistas, permitiendo al realizador que participase de un modo más activo en los sucesos actuales. (Nichols, 1997, p. 66)

La base sobre la que se sustentan estos tipos de documentales es la conversación y el diálogo, de esta manera, la entrevista –en cualquiera de sus formas– se considera la estructura del relato audiovisual y es a partir de ella que se aborda lo real. Hay un constante ida y vuelta, una interacción entre el realizador y el mundo que está siendo documentado, hay una intención por parte del realizador de formar parte de este mundo, entrometiéndose en él, indagando. El teórico de cine estadounidense Nichols (1997) explica que el realizador se aproxima al sujeto documentado observando, oyendo y preguntando y de esta manera su labor no se limita a ser simplemente un ojo de registro cinematográfico. “Las posibilidades de actuar como mentor, participante, acusador o provocador en relación con los actores sociales

reclutados para la película son mucho mayores de lo que podría indicar el modo de observación.” (Nichols, 1997, p. 79).

En el documental participativo o interactivo, hay una fuerte impronta de los testimonios, es la base más sólida de estos documentales; sin embargo, nos parece importante remarcar aquí la hibridación constante entre las distintas modalidades de representación. Ninguna distinción es tan tajante y es permanente la reciprocidad entre el documental de observación, el de interacción, el expositivo y el reflexivo. Si bien en el documental interactivo hay un evidente encuentro entre el realizador y el sujeto documentado, esto va sustentado y acompañado de procesos de observación como también de exposición y reflexión.

De la definición de documental interactivo, se desprende la de documental etnográfico:

Aquel en el que un realizador se acerca a un “otro” étnica y culturalmente diferente. De esta definición se desprende otra, la que podría formularse a través de la contraposición de saberes que en él se exponen: el realizador es quien maneja la técnica, el lenguaje y las tecnologías de producción audiovisuales mientras que el sujeto que forma parte de la comunidad representada tiene el conocimiento de la realidad objeto de trabajo del primero. (Ilardo, 2009, p. 1)

Incluimos este concepto para hacer hincapié en la importancia que tienen los sujetos representados dentro de una producción audiovisual. Es la riqueza que posee ese conocimiento la que le da sentido al documental. El trabajo de campo etnográfico hace posible que los sujetos a investigar utilicen sus propias categorías sociales para expresarse y dar su visión del mundo. Solo participando y reflexionando críticamente sobre los modos en que se desenvuelven las rutinas cotidianas y las modalidades de participación comunitarias, tendremos posibilidades de llegar a conocer los sentidos que a estas categorías le atribuyen los sujetos a investigar.

Considerar al documental como lo otro diferente a la ficción implica de alguna manera considerar la dimensión social del mismo, tener en cuenta que existe un contenido político en el documental.

Se atribuye al documental el don de tocar puntos sensibles. Tan pronto se desplaza a zonas candentes, junto a quienes padecen los horrores de la pobreza, como apunta a núcleos invisibles: masas grises y anónimas sin voz. En el fondo, son todos aquellos a quienes llamamos “la gente”, “los excluidos”, los que no tienen otra imagen que la que les da la pantalla del televisor. Si el gesto es efectivamente político, es porque ya desde el principio se anuda a partir de una inquietud; si no, estas películas no serían más que mensajes y eslóganes. (Breschand, 2002, p. 34)

El guionista Jean Breschand también sostiene que el documental va a aspirar a “ser un medio para revisar el modo en que la historia se manifiesta y se transmite, es decir, el modo en que nuestra memoria se constituye, entre olvidos y clichés.” (Breschand, 2002, p. 47).

Al ser la práctica documental un producto audiovisual compuesto de imagen y sonido, buceamos entre diversos conceptos previo a la realización de nuestro documental. Para comprender la importancia de la imagen desde un punto de vista más antropológico y subjetivo, incluimos el siguiente:

La sociología de la imagen es una sub disciplina que se nutre epistemológica, teórica, metodológica y técnicamente, por variados otros recursos disciplinarios, rompiendo de esta forma las fronteras disciplinarias de las ciencias sociales y apostando a una contingente necesidad transdisciplinaria que permita comprender de mejor forma realidades sociales y culturales. (Herrera, 2020, p. 46)

La práctica documental tiene como protagonista a la imagen que representa a una realidad social. De esa forma se relaciona con el concepto de sociología de la imagen: “El origen del trabajo desde la sociología de imagen se encuentra en la configuración de la historia oral y la necesidad de la comunicación de pueblos dominados.” (Herrera, 2020, p. 23). Nos interesa rescatar la práctica documental como una herramienta de denuncia, donde se le da voz a los pueblos históricamente silenciados:

En consecuencia, en la imagen hay memoria por recuperar que se expresa a través de la acción, del lenguaje y la escritura que debe ser descolonizado para su liberación corporal, mental y sensorial con el objeto de transgredir las estructuras y condiciones normativas que no permiten esta liberación. (Herrera, 2020, p. 25)

Silvia Rivera Cusicanqui, quien desarrolla y explica el concepto de sociología de la imagen, propone observar la realidad que refleja una imagen, desde una perspectiva decolonial, rompiendo con las barreras de la ciencia tradicional. “Emergen las voces subalternas para que puedan ser visibilizadas, representadas y por tanto escuchadas a raíz que se encuentran subsumidas por la cultura colonizadora y dominante.” (Herrera, 2020, p. 28). Consideramos que no solo importa que aparezcan las voces subalternas con su correspondiente visibilidad sino también hacer hincapié en la manera en la que estas aparecen. Este es un aspecto clave de la práctica documental y de suma importancia en el registro fílmico, es decir, ¿cómo se habilitan las voces de estos sujetos en el documental?

2.1.1 Abordando la práctica documental desde el giro subjetivo

A partir del libro de Leonor Arfuch *La vida narrada* (2018), nos centramos en dos conceptos: espacio biográfico y giro subjetivo. Nos parece pertinente pensar estos dos conceptos de una manera integrada y a la vez relacionarlos con la noción de práctica documental.

El concepto de espacio biográfico implica la reconstrucción de acontecimientos a partir de un conocimiento situado. En la construcción del espacio biográfico estamos frente a una nueva subjetividad, un concepto directamente relacionado con el giro subjetivo que además de ser una concepción teórica implica un proceso histórico en materia de comunicación y una nueva forma de acceder a la contemporaneidad. Distintas cuestiones entran en juego cuando hablamos de espacio biográfico: “La voz, la escritura, la mirada, el recuerdo súbito o la introspección” (Arfuch, 2018, p. 57). En la construcción del “espacio” hay un “yo” y un “otro” y es aquí donde estamos ante una intersubjetividad.

Según un artículo de la Universidad de Caracas, *Madres e hijas, historia en tiempo de mujeres*, Raisa Urribarrí define al espacio biográfico como “un escenario de cruces discursivos donde se juega la construcción compleja de la subjetividad posmoderna, que es plural, polifónica, multicultural, y fragmentaria.” (Urribarrí, 2007, p. 1). Cabe preguntarse, ¿qué nos aporta el espacio biográfico a los consumidores/espectadores en materia de comunicación? Creemos que, en el mundo de la sobreinformación, el espacio biográfico aporta información situada desde una subjetividad particular.

Arfuch no limita el espacio biográfico al conjunto de géneros del siglo XVIII sino a su “enorme expansión contemporánea en géneros, formatos, estilos y soportes de la más variada especie, de la entrevista periodística al cine documental” (Arfuch, 2008, p. 135). Desde el espacio biográfico comunicamos desde la experiencia. Leonor Arfuch menciona que las historias singulares entran lo individual, lo social y lo colectivo.

Consideramos necesario generar un diálogo entre la noción de espacio biográfico de Leonor Arfuch y la de trayectoria social de Pierre Bourdieu. Este último, nos nutrió con su teoría acerca de las trayectorias sociales y el habitus, incluso discute los abordajes biográficos al sostener que - en general - abrevan más en subjetividades y no incorporan las condiciones objetivas en las que se relacionan los sujetos. Bourdieu no considera mecánica la relación entre la posición ocupada en el espacio social y las prácticas.

La posición social, actual o potencial, es objeto de percepciones y apreciaciones que dependen de la trayectoria pasada (por tanto, del habitus) y de los marcos de referencia posibles, es decir, concretamente, de los grupos que proporcionan los indicios concretos de la posición y de los desplazamientos en el espacio. (Bourdieu, 2011, p. 183)

Podemos tener nuestras críticas a Arfuch por haber caído en cierto relativismo al no tener en cuenta ciertas condiciones objetivas propias de cada sujeto, cuestiones que nos remontan ni más ni menos que a la teoría de Marx. Sin embargo, elegimos hacer hincapié en el desarrollo de los conceptos de la autora sin pasar por alto las condiciones objetivas y teniendo una mirada crítica al respecto.

Entonces, resulta un análisis más exhaustivo atender a estos dos puntos de vista, el de espacio biográfico y el de trayectoria social. Por un lado, nos remontarnos a los aspectos externos que abarcan las construcciones sociales y el mundo social, un campo de luchas desiguales. Por el otro, a la forma en que los sujetos se auto representan en sus historias de vida y trayectorias. Estas dos cuestiones resultan de suma importancia a la hora de entrar en campo en el desarrollo de una práctica documental, los aportes teóricos de Bourdieu serán retomados más adelante en este capítulo.

Al hablar de espacio biográfico no podemos dejar de mencionar el concepto de giro afectivo, que más que un concepto es un proceso histórico. No es tarea fácil ubicar el origen

del giro afectivo en un periodo particular ¿Cuándo comienza este giro? ¿Seguimos en el giro afectivo o vivimos en él? ¿Qué aportan las nuevas formas de comunicación al giro afectivo? ¿Qué aportan las nuevas expresiones de comunicación desde el giro afectivo al espectador?

Sabemos que los años 60 marcaron un antes y un después en muchas cuestiones sociales y culturales. En materia audiovisual consideramos que el documental que marcó un giro en lo emocional y en lo afectivo fue *Crónica de un verano* (1961) de Jean Rouch. En este documental se muestra la mirada tanto de los documentalistas como de los propios personajes, el director se presenta en la pantalla, dentro del encuadre y cumple la función de representante en la película. ¿Qué fue lo que pasó en materia de comunicación audiovisual para que se de este giro?

En el continente latinoamericano, los regímenes dictatoriales estaban pisando fuerte, por lo que el pensamiento feminista, las subjetividades disidentes y las teorías *queer* no tenían lugar en materia de comunicación, incluso se censuraban. En consecuencia, las expresiones subjetivas, por lo menos en materia audiovisual, comenzaron a tener mayor visibilidad en la década de los 90. En nuestro país –y como bien ejemplifica Arfuch en su libro *La vida narrada* (2018)– muchas de las expresiones documentales desde la subjetividad comenzaron a darse después de la dictadura militar. Algunos ejemplos de esta índole son *Los Rubios* de Albertina Carri (2003) o *El silencio es un cuerpo que cae* de Agustina Comedi (2017).

Con lo anteriormente expuesto, consideramos que el giro subjetivo no es un concepto teórico aislado, sino que parte del conocimiento situado arraigado en costumbres. El giro subjetivo implica la sintetización de una experiencia colectiva en múltiples experiencias individuales. La concepción de giro afectivo intenta escapar de la distinción dicotómica que se nos ha presentado históricamente en las sociedades –sobre todo capitalistas y occidentales– público/privado, hombre/mujer, local/migrante. El giro afectivo contribuye a la multiplicidad de voces desde las subjetividades de gente “común y corriente”.

La narrativa de la producción documental se encuentra en las subjetividades de cada personaje. A partir del libro *La vida narrada* (2018) de Leonor Arfuch se puede interpretar que este afán por resaltar las individualidades puede caer en una lógica meritocrática. Creemos que esta polémica se puede discutir en el contexto de las redes sociales, pero no en

una producción documental que busca resaltar una minoría que no está en las pantallas. El documental nos permite mostrar la realidad de una minoría, desde el relato de personas que existen y desde su cotidianidad. Las producciones audiovisuales no caen en un relativismo meritocrático cuando su intención es la pluralidad de voces, la emergencia de nuevas identidades y movimientos sociales. Además, ¿Por qué pensar las artes visuales desde un punto de vista mecanicista? Como menciona Arfuch: “Se articula en el presente y puede operar como registro crítico respecto de las diversas formas de violencia actual: guerras, atentados, migraciones, éxodos, fronteras” (Arfuch, 2018, p. 13).

En materia audiovisual el canal de todos los sentidos, experiencias, memorias, recuerdos y testimonios es el lenguaje, para Arfuch, el lenguaje “es un tesoro de la experiencia de la humanidad” (Arfuch, 2018, p. 59). El lenguaje se nos presenta como constructor de la realidad en la que vivimos arraigado a una determinada subjetividad que se enuncia. Hablamos de un privilegio que poseen los formatos audiovisuales a la hora de comunicar ante otras formas de narrar ya que permite ubicar y mostrar los afectos abordando diferentes sentidos. En este tipo de producciones estamos frente a una combinación entre ética, estética, política y análisis del discurso. La respuesta a la incógnita ¿Cuál es el objetivo de visibilizar las minorías? es humanizar las pantallas.

En síntesis, por toda la complejidad que antes hemos evidenciado, el documental vehiculiza el mensaje en el formato audiovisual que incluye: lenguaje, sonidos, gestos, voces, acentos, imágenes, subjetividades y objetividades. Así también, existen recortes sesgados, situaciones que se imponen más allá del entrevistador y entrevistado, lecturas interpretativas y emocionales del espectador. Es por esto que constituye el mejor instrumento para realizar la síntesis caleidoscópica de lo humano.

2.2 Parte 2: Trayectorias migrantes

Nos parece pertinente incorporar el concepto de migración en el desarrollo de nuestro Trabajo Final al tratarse de una característica en común que poseen todas las mujeres pertenecientes a nuestro campo de investigación. A su vez, al tratarse de mujeres migrantes también buceamos sobre la feminización de las migraciones, una mirada relativamente nueva para reflexionar acerca de la migración.

La OIM (Organización Internacional para las Migraciones) es una organización intergubernamental especializada en migración que trabaja en cooperación con la ONU (Organización de las Naciones Unidas) y establece que la migración es el “movimiento de personas fuera de su lugar de residencia habitual, ya sea a través de una frontera internacional o dentro de un país.” (Organización Internacional para las Migraciones [OIM], 2021). La OIM a su vez sostiene que existen distintos tipos de migración, haciendo una distinción en lo que es la migración interna, la internacional, la irregular, la regular, la laboral, la migración por motivos climáticos, por motivos ambientales, entre otras. Para esta organización, migrante es:

El término genérico no definido en el derecho internacional que, por uso común, designa a toda persona que se traslada fuera de su lugar de residencia habitual, ya sea dentro de un país o a través de una frontera internacional, de manera temporal o permanente, y por diversas razones. (Organización Internacional para las Migraciones [OIM], 2021)

En el contexto globalizado en el que vivimos hoy en día es muy importante considerar la migración como un proceso histórico e inherente a las sociedades contemporáneas, como un hecho social dinámico. Las construcciones sociales acerca de los migrantes se construyen a partir de las regulaciones del Estado y viceversa, como menciona Pizarro:

La construcción de la vulnerabilidad de los inmigrantes comienza con un acto de soberanía consistente en definir legalmente quién es nacional y quién no lo es, estableciendo los criterios de inclusión/exclusión en base a la pertenencia a una comunidad tanto política como económica, social y cultural. (Pizarro, 2009, p. 20)

A su vez, migrante no es solo un extranjero que no se encuentra en su país de origen, sino que “la presencia migrante no refiere simplemente a una presencia física, sino que

también viene a disputar un sentido de derecho a la presencia y a la permanencia” (Magliano, Perissinotti y Zenclusen, 2015, p. 114).

Existen numerosas razones que llevan a una persona a tomar la decisión de migrar. Sin embargo, hay muchos estudios que analizan la migración laboral o aquella migración que se lleva a cabo por motivos económicos, es decir, el desplazamiento de personas de su lugar de residencia persiguiendo fines laborales que no encuentra en su país de origen. Entonces, la migración laboral y la búsqueda de mejores condiciones económicas es una de las razones más frecuentes de aquellos que abandonan su país natal.

En la página oficial de la OIM afirman que las cuestiones que tienen que ver con el género son esenciales y tienen su repercusión tanto en las causas como en las consecuencias de la migración, esta organización sostiene que: “Ya se sabe que el sexo, la identidad de género y la orientación sexual de las personas configuran cada etapa de la experiencia migratoria.” (Organización Internacional para las Migraciones [OIM], 2021) Claramente no queremos caer en una postura esencialista y presuponer que la migración es una experiencia similar para todas las mujeres, estamos lejos de eso. Sin embargo, consideramos fundamental incluir en nuestro Trabajo Final de Grado la perspectiva de género.

Al ser nuestra investigación un trabajo que tiene como objetivo la visibilización de mujeres migrantes, cabe mencionar al fenómeno de “feminización de las migraciones”. Desde la OIM establecen que:

El género afecta los motivos por los cuales se opta por migrar, quién migra, las redes sociales a las que recurren los migrantes para migrar, las experiencias de integración y las oportunidades laborales en el lugar de destino, así como las relaciones con el país de origen. (Organización Internacional para las Migraciones [OIM], 2021)

A su vez, esta organización hace especial hincapié en que las expectativas, las relaciones y la dinámica de poder asociadas con el hecho de ser mujer u hombre, niña o niño o de identificarse como lesbiana, homosexual, bisexual o transexual, inciden en todos los aspectos del proceso migratorio. Como expone la autora Marcela Tapia Ladino en su artículo *Género y migración: trayectorias investigativas en Iberoamérica* (2011):

Aunque existe consenso en la actualidad acerca de la indiscutible presencia de mujeres en las migraciones a lo largo de la historia, las particularidades actuales que adquiere el fenómeno es lo que ha motivado la búsqueda de cuerpos teóricos que expliquen el impacto de la migración femenina en los países de origen y destino y las transformaciones sociales a las que han dado lugar. (Tapia Ladino, 2011, p. 117)

Estudios vinculan al fenómeno de la “feminización de las migraciones” con otro fenómeno aparejado, el de la “crisis de las masculinidades” a partir del cual el hombre “pierde” la función de ser elemental en la familia ya que la mujer ahora puede llevar a cabo tareas laborales. Es por ello que tanto el hombre como la mujer pueden pensar en la posibilidad de migrar en búsqueda de oportunidades laborales. Estos dos fenómenos interrelacionados nos sitúan una vez más en los conceptos dicotómicos y androcéntricos del conocimiento contemporáneo el cual se basa en las oposiciones binarias, hombre-mujer, local-migrante, bueno-malo.

Las migraciones, entonces, implican el movimiento de personas de un lugar a otro, su desplazamiento. A partir de nuestra práctica documental, buscamos visibilizar las trayectorias sociales de mujeres migrantes. La noción de trayectoria, para Bourdieu, corresponde a una “serie de las posiciones sucesivamente ocupadas por un mismo agente (o un mismo grupo) en un espacio en sí mismo en movimiento y sometidos incesantes transformaciones” (Bourdieu, 1997, p. 82). Hay una gran correspondencia entre los procesos migratorios y las trayectorias de las personas que se enmarcan en dicho proceso. La voz de las mujeres peruanas entrevistadas son el corazón de nuestro Trabajo Final y de nuestro documental, retomaremos sus voces a lo largo de nuestro marco metodológico. Y, como sostiene José María Bompadre en su tesis *Boliviano..., ¡¿y qué?!* (2010), sus voces adquieren tal relevancia no por darnos la explicación del mundo real, sino por ser la relación entre cómo estos agentes se representan y sus condiciones objetivas. Bompadre sostiene que la producción de imaginarios está determinada por las formas de dominación social. Es justamente por lo anteriormente expuesto que hacemos hincapié en el concepto de trayectoria social de Bourdieu, es de suma importancia, a la hora de investigar, tener en cuenta las condiciones de producción existentes en las que los sujetos se encuentran.

2.2.1 *Prácticas culinarias en los procesos migratorios*

Al estudiar las migraciones y los procesos migratorios que transitan determinados individuos y grupos sociales, nos encontramos con varios aspectos o aristas latentes en los cuales podemos hacer foco. Como por ejemplo, la comida y las prácticas del comer de una comunidad o de una sociedad, que forman parte de la construcción cultural de la misma.

La comida es un aspecto constitutivo de las culturas, las costumbres y las tradiciones. La cultura gastronómica está constituida por lo que Bourdieu (1972; 1987) denomina *habitus*. Éste consiste en disposiciones, tendencias y matrices de percepciones, internalizadas por el sujeto y en relación dialéctica con las prácticas, es decir, en la interacción entre “estructuras estructuradas” y “estructuras estructuradoras”. Los hábitos alimentarios son prácticas que expresan la dimensión simbólica de la sociedad. (...) Con la formación de su *habitus* alimentario, los individuos tienden a identificarse con los alimentos de su infancia. Los alimentos que suelen ingerir desde muy tierna edad perviven a lo largo de la vida, y de este modo el hábito pasa de una generación a otra. Con todo, también sufren alteraciones en el tiempo y el espacio, ocasionadas por cambios sociales diversos; una de estas alteraciones es provocada por las migraciones. Al desplazarse, las poblaciones llevan consigo sus hábitos, costumbres y necesidades alimentarias. (Checcucci, 2015, p. 129)

Tal como plantea Graciela Schwartz (2015), “Las migraciones traen aparejada la movilización de un patrimonio intangible transmitido a lo largo de sucesivas generaciones. Algunos componentes de dicho patrimonio son plasmados voluntaria o involuntariamente en la cultura culinaria.” (p. 139). Entender el proceso migratorio en una ineludible relación con las prácticas de la cocina y del comer nos permite analizar esta esfera de la migración y su correspondencia con las distintas esferas de la cultura. La alimentación, la comida, los ingredientes y los condimentos son elementos propios de cierta cultura y al migrar - y, por lo tanto, notar su ausencia - vemos un afán por intentar recuperarlos y mantenerlos en la sociedad de llegada; es decir mantener ese elemento identitario. “La cocina es uno de los elementos constitutivos de la identidad, cuya formación es fluctuante ya que intervienen elementos exógenos pertenecientes al ecosistema social, dentro del cual viven los individuos y operan sus diversos intercambios.” (Schwartz, 2015, p. 149). Al llegar a un nuevo lugar, quienes migran resignifican sus prácticas sociales y culturales, entre ellas la práctica del comer, haciéndolo, en cierto punto, con el afán de sostener su identidad.

El acto de comer y el de cocinar se convierten en elementos identitarios, en una

manera de relacionarse con los otros, en un momento de conexión con el pasado de las personas y, por lo tanto - en muchos casos -, en un relato de su infancia o de aquellos primeros momentos de socialización. La cultura gastronómica cumple un papel clave en las relaciones sociales, una expresión de identidad y de identificación con los otros a partir del intercambio social que se genera en las prácticas del comer.

Entender a la cocina como un elemento cultural nos remonta a cierto debate que plantea la autora Adriana Arista Zerga en *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones* (2015). Mucho se estudia y se lee sobre la revalorización del patrimonio cultural de comunidades pero, ¿a qué tipo de patrimonio estamos haciendo referencia?

La protección y revalorización del patrimonio cultural tienen ya su historia en todos los países del mundo. Antes, el término patrimonio cultural sólo refería al patrimonio de tipo material; sin embargo, en esta última década el tema del patrimonio material ha compartido terreno con el patrimonio inmaterial: aquel que se vive, aquel que se ha transmitido de generación en generación, aquel que se reafirma y transforma día a día, el que implica retos para su protección, el que tiene una presencia cultural que no es estática y no se encuentra sólo en su uso —como es el caso de los bienes culturales materiales—, sino en su propia constitución y la diversa apropiación que de él hacen los individuos, dependiendo del tiempo en el cual se ubique y desarrolle. (Arista Zerga, 2015, p. 187)

Las recetas y los platos se van transmitiendo de generación a generación de forma escrita u oral. Dentro del sistema culinario no hay un saber único, los saberes y sabores van variando de cocinera a cocinera. En cuanto al saber que conlleva la acción culinaria, en los procesos migratorios hay una valorización y revalorización de los saberes ancestrales culinarios arrastrados a la actualidad, construyéndose así una relación entre conocimiento y poder. “Aun sin entrar en detalle sobre el pensamiento de Foucault (1998) al respecto, podemos afirmar que entre poder y conocimiento hay una implicación directa y recíproca de uno a otro. Conocimiento es poder y, por lo tanto, están entrelazados” (Matta, 2015, p. 216). En un grupo social ese saber se vincula con el reconocimiento entre los miembros de la comunidad:

Algunas personas son señaladas como depositarias de tal o cual saber culinario y son reconocidas por su saber hacer, lo cual entraña cierto prestigio asociado a la preparación de comidas tradicionales. Y por supuesto, el lugar de el que sabe está en permanente disputa. (Pernasetti y Ferre, 2015, p. 273)

Las prácticas culinarias y la comida tradicional de un lugar no representan un conocimiento fijo, sino que se trata de un conocimiento en permanente fluctuación. Estas prácticas definen parte de la cultura e identidad de una comunidad y se sostienen gracias a la pertenencia a esa comunidad, como explica Cecilia Pernasseti:

Tiene que haber otros que te digan que esa comida es fiel al recuerdo, sin los otros se pierde la comida, esa es la idea de fondo, si no hay comunidad no hay comida. Así se sostiene una comunidad, una comunidad de migrantes. (Entrevista realizada el 18/05/2021)

Las prácticas culinarias son una manera de mantener el sentimiento de arraigo de un grupo social. Existe una relación fundamental entre el sentimiento de arraigo, la comida y los sentidos. Los olores y sabores son capaces de trasladarnos a otro lugar o también traernos un recuerdo vivo.

2.2.2 Adentrándonos en la comunidad peruana

La migración es un fenómeno social, económico y cultural con mucha antigüedad y con una fuerte importancia en la construcción y el desarrollo de las sociedades contemporáneas. Al investigar sobre la corriente migratoria de peruanos en Córdoba, nos encontramos en muchas investigaciones con la división de esta migración en dos grandes “olas” que caracterizan al proceso histórico de migración peruana a Argentina y, por lo tanto, a la ciudad de Córdoba. Por un lado, están los que se denominan “migrantes recientes”, haciendo alusión a los llegados a partir de la década del 90. Quienes migraron en esta década lo hacían generalmente por una motivación de tipo económica, mientras que los denominados “migrantes antiguos” llegaron al país en la década del 60 y se los caracteriza por una migración orientada a la búsqueda de capacitación profesional. Al ser Argentina uno de los pocos y privilegiados países que cuenta con educación pública, no es sorprendente la migración orientada a fines educativos de personas que no tienen esa posibilidad en su lugar de origen.

En Argentina, la migración peruana es el flujo latinoamericano más importante en términos cuantitativos, seguida por la migración boliviana. Según datos brindados por el Consulado Peruano, hoy en día viven aproximadamente 35 mil peruanos en Córdoba, de los

cuales la mayoría son mujeres, casi el 60 %. Investigando y conociendo a peruanos migrantes que viven en nuestra ciudad, nos encontramos con historias de vida que compartían una lógica, y esto es que - no siempre pero generalmente - la primera que migra es la mujer. Según varios testimonios que obtuvimos en nuestro trabajo de campo, la sociedad peruana se caracteriza por ser “tradicional”³. Por lo tanto, la mujer, en algunos casos, sigue limitada a cumplir su rol maternal y dentro del hogar, es decir, una sociedad plenamente patriarcal. En muchos casos es la mujer la que migra y el hombre el que se queda en Perú, porque es él quien tiene la “responsabilidad” de llevar el dinero a la casa y la mujer tiene la posibilidad de irse ya que “no tiene nada que perder”.

En el artículo *Papel de organizaciones de migrantes peruanos en Córdoba. Análisis desde la perspectiva del transnacionalismo*, la autora María del Carmen Falcón Aybar (2009) afirma:

A pesar de ser un flujo migratorio femenino, los indicadores analizados señalan mayores ventajas de los hombres respecto a las mujeres, por ejemplo la tasa de actividad sugiere la invisibilización del trabajo femenino y la escasa participación de las mujeres en las organizaciones supone un problema de género desde la perspectiva de la participación de la mujer. (p. 10)

Entonces, si se trata de un flujo migratorio en el que hay una prevalencia de mujeres sobre los hombres, nos cuestionamos ¿por qué nos encontramos con estos datos?

Por otro lado, nos interesa destacar las diferentes formas que los sujetos migrantes encuentran para no perder la conexión con su país de origen y seguir sosteniendo sus prácticas culturales más allá del espacio físico donde se encuentren. De qué manera su accionar suele estar determinado con un constante “volver a casa” que generalmente se da a través de la comida.

³ “El Perú es una sociedad tradicional, y en el interior mucho más, son sociedades donde la mujer tiene un rol, el hombre tiene un rol y el de la mujer está limitado al hogar o a pequeñas actividades” (Entrevista realizada a Piero Beltrán el 22/04/2021). “Exactamente, somos más tradicionales. Si usted tiene un matrimonio por ejemplo cuando hacen ya vida de convivencia, porque usted está casada, y si usted no está casada es pecaminoso, porque somos así, es otra cultura” (Entrevista realizada a Doris Casanova Tanta el 18/07/2021).

Capítulo 3
Marco Metodológico



3.1 Debate en nuestras prácticas: comunicadoras en lo real

A lo largo de la realización de nuestro Trabajo Final de Grado siempre tuvimos presente nuestro desafío como comunicadoras. A la hora de abordar un documental sobre mujeres migrantes peruanas y sus formas de “volver a casa” a través de la comida, pensamos de qué manera mostrarlo y cómo esto impacta y se refleja en nuestro recorrido por la Facultad de Ciencias de la Comunicación. Queremos hacer hincapié en lo que implica documentar desde el lugar que ocupamos, como futuras comunicadoras sociales audiovisuales.

Una comunicadora es aquella que sabe contar historias en distintos dispositivos, hoy la narrativa es el centro de la comunicación y es a su vez el mensaje. Como enunció Omar Rincón en la *III Bienal de Periodismo y Comunicación* (2021) “la comunicación es la forma de narrar”. Lo audiovisual tiene mucha potencia a la hora de abordar lo narrativo, la manera en la que ponemos el cuerpo en la calle, en la discusión y en el afecto. Nos tenemos que inspirar en las mujeres, en las culturas ancestrales y en todo tipo de otredades. ¿Desde dónde podemos construir nuevas narrativas? ¿Desde dónde podemos construir narrativas situadas de presencia y sensibilidad - no industrializadas - que dialoguen con el territorio?

Si bien a lo largo de nuestro marco teórico reflexionamos acerca de la elección de llevar adelante una práctica documental con el objetivo –y el deseo– de lograr visibilizar una cuestión que consideramos que no tiene lugar en las pantallas, nos parece pertinente hacer hincapié en esto una vez más. Nos propusimos conocer a estas mujeres migrantes, conocer su historia, su recorrido y sus prácticas culinarias. Sin lugar a dudas, la manera en la que lo hicimos da cuenta de las prácticas de nuestro accionar como comunicadoras y abre debate a los alcances que tiene una producción audiovisual. Quisimos explorar el territorio y los desafíos que apareja el lenguaje audiovisual para pensar una perspectiva cultural y de género.

3.2 Trabajo de campo

En el presente apartado abordaremos los enfoques que utilizamos como metodología de trabajo para la producción de nuestro documental. La realidad estudiada para el desarrollo de nuestro producto audiovisual fueron las trayectorias de vida de las mujeres migrantes peruanas entrevistadas. Nos sumergimos en sus historias de vida bajo un enfoque etnográfico

en términos de Rosana Guber (2001), que nos permitió dar cuenta de las trayectorias y espacios biográficos de estas mujeres junto con sus contextos de relacionamiento y la configuración social dentro de la ciudad de Córdoba. Si bien al momento de adentrarnos en la comunidad peruana no teníamos del todo en cuenta nuestro enfoque, pensar en esta investigación bajo un rasgo etnográfico nos pareció lo adecuado para conocer a un grupo social de una manera amplia y así, poder pasar de un completo desconocimiento a una aproximación a sus trayectorias de vida, sus platos típicos y sus vivencias como mujeres migrantes.

Siguiendo a McCracken, realizamos una distinción entre los dos momentos que componen la investigación etnográfica: apertura y focalización. Estas dos instancias serán desarrolladas a lo largo de este capítulo.

Dentro del proceso general de investigación la entrevista acompaña dos grandes momentos: el de apertura, y el de focalización y profundización. En el primero, el investigador debe descubrir las preguntas relevantes; en el segundo, implementar preguntas más incisivas de ampliación y sistematización de esas relevancias. (McCracken, citado en Guber, 2001, p. 78)

3.2.1 Reflexividad

Llevamos a cabo nuestra investigación y producción documental tomando conciencia de nuestro rol y siendo parte del proceso de conocimiento de las mujeres entrevistadas. Si bien este fue un concepto que resaltamos en nuestro marco teórico, queremos mencionarlo una vez más. Nos parece fundamental hacer hincapié en nuestra reflexividad a la hora de llevar a cabo nuestra investigación y nuestra estadía en campo que dio como resultado nuestra producción documental.

A la hora de entrar en contacto con la comunidad peruana siempre tuvimos presente el lugar que ocupamos. Tratamos de dejar registrado todo encuentro que tuviéramos con las personas que nos reunimos: si podíamos filmarlo mejor, pero si esto no era posible, siempre grabamos el audio. Por supuesto, antes de dejar registrado audio o imagen pedíamos permiso explicando que todo lo que nos digan nos interesaba y queríamos dejar registro para luego incorporarlo en nuestro documental. Notamos cierta confianza en las personas al contarles

que estudiamos en la Universidad Nacional de Córdoba y así logramos acceder a ellas más fácilmente.

Cabe hacer mención aquí a una cuestión que nos atravesó durante todo el transcurso de realización de nuestro Trabajo Final de Grado. Si esta tesis es leída en un futuro lejano, es importante recordar y enmarcarnos en lo que fue el año 2020 a nivel mundial, un año marcado por la pandemia de COVID-19. El primer caso en Argentina se dio en marzo del 2020 y desde ese entonces se decretaron cuarentenas nacionales y una serie de medidas para luchar contra la pandemia que paralizaba - y sigue paralizando - al mundo. El 2020 y 2021 fueron años de mucha incertidumbre y confusión. Este contexto mundial atraviesa y condiciona esta investigación y producto audiovisual, los distintos períodos de cuarentena y restricciones de circulación impactaron sobre nuestras posibilidades de investigar y llegar a campo. En cada acercamiento a campo respetamos las medidas sanitarias establecidas para cuidarnos a nosotras mismas y a las personas con las que nos encontrábamos. Respetamos tiempos y espacios de las mujeres migrantes con las que entrábamos en contacto y por supuesto que supimos entender cuando alguien no accedía a vernos en el marco de esta pandemia. Es por esto que, si bien la mayoría de los encuentros fueron de manera presencial, llevamos a cabo muchas entrevistas de manera virtual. Es un logro para nosotras finalizar nuestra carrera en la Universidad Nacional de Córdoba en este contexto tan duro de atravesar.

3.2.2 Duración del trabajo de campo

Iniciamos nuestra labor en el campo en el mes de noviembre del año 2020. En los primeros acercamientos conocimos a mujeres migrantes en la Gran Feria de la Economía Popular y obtuvimos algunos contactos. Otros los conseguimos al conocer a Liz Besso, estudiante del Instituto de Culturas Aborígenes y participante en la Red de Pueblos Alberdi; ella nos puso en comunicación con amigas peruanas y así fuimos avanzando.

La mayoría de los contactos fueron de boca en boca, por ejemplo, cuando un conocido argentino conocía a una mujer peruana. Algo que nos sucedió mucho en nuestro trabajo de campo fue que notamos un vínculo entre todas las entrevistadas, la mayoría se conocían entre ellas y de alguna manera u otra terminamos hablando de las demás mujeres que fuimos entrevistando y conociendo.

Al incluir en nuestra investigación a la relación de estas mujeres migrantes con la comida típica de su país de origen, siempre estuvimos conociendo y recorriendo restaurantes peruanos de nuestra ciudad. Fueron muchos los domingos que fuimos a la Feria de la Isla de los Patos y probamos muchos de sus platos, desde anticuchos⁴ hasta jugo de maracuyá⁵. Así que también podemos decir que nuestro trabajo de campo estuvo impregnado de muchos sabores ajenos a nuestro paladar.

Finalizamos el trabajo de campo en el mes de agosto del año 2021, es decir, fue una labor que tuvo una duración de nueve meses. Vale aclarar que, en el contexto pandémico en el cual nos encontramos, tuvimos varios inconvenientes por razones de fuerza mayor. Por ejemplo, la Feria de la Isla de los Patos estuvo cerrada por varias semanas de acuerdo a disposiciones del gobierno en el marco de la crisis sanitaria que atraviesa nuestro país.

3.2.3. Apertura

En el presente apartado expondremos un fichaje de lo que fueron los primeros encuentros que tuvimos con mujeres de la comunidad y que fueron cruciales para nuestra investigación y nuestra producción audiovisual. Es decir, en este apartado desglosaremos lo que fueron nuestros primeros acercamientos a campo, nuestro momento de apertura; consideramos de suma importancia estos primeros encuentros para el conocimiento de las experiencias de vida de nuestros sujetos de estudio. Cada vez que nos dirigimos a un encuentro teníamos presente que la manera en la que nos relacionáramos y el contacto que generáramos con esa persona iban a ser cruciales.

En algunos casos, el primer acercamiento fue con la cámara y en otros no. Nos propusimos tratar de investigar siempre con la cámara en mano (en la medida de lo posible) ya que consideramos que en los primeros encuentros hay mucha información valiosa que nos parecía pertinente que quede registrada.

En nuestra investigación dialogamos con diferentes mujeres y hombres provenientes del Perú y realizar el siguiente fichaje en nuestra instancia de apertura nos resultó pertinente

⁴ Tipo de brocheta de origen peruano.

⁵ La mujer que nos lo vendió nos dijo que lo hace con una receta traída del Perú.

para poder realizar la selección de personajes y la orientación del tema a abordar en el documental. No queríamos elegir el tema con antelación sino terminar de establecerlo de acuerdo a la información que encontremos en el campo, dejamos que el campo nos hablara. Nuestro documental está sustentado en la conversación, en el diálogo y en la interacción, pero a su vez hay una constante observación de la realidad documentada. Observamos lo que ocurría en nuestro entorno y dialogamos activamente con las mujeres peruanas.

Nombre: Un pedazo de Perú en Córdoba

Fecha: julio 2020

Toma de nota:⁶

En julio de 2020 acudimos a un restaurante en barrio San Martín, en la ciudad de Córdoba. Afuera del restaurante había un cartel que decía “pollo a las brasas”. Llegamos allí porque una conocida nuestra es vecina del lugar. Ceviche, salchipapa, distintos pescados, aerpuertos⁷ y otros platos típicos podían encontrarse en la carta del restaurante que estaba localizado en el living de la casa de una señora peruana que vive en Córdoba. Cumbia peruana, gaseosas importadas del Perú y aderezos picantes. “La Peruanita” se llamaba el lugar.

Cuando nos retiramos del lugar en la puerta había gente esperando su pollo a las brasas, acompañando su espera con una gaseosa peruana que vendían en el lugar (Chola de Oro). Nos encontramos con un pedazo del Perú en el barrio San Martín de nuestra ciudad, ahí nomás de la avenida Castro Barros. Hoy “La Peruanita” no existe más, cerró sus puertas a causa de la pandemia. Este primer acercamiento fue el que despertó nuestro interés en el tema y nos motivó a investigar sobre la comunidad peruana.

⁶ La toma de notas es una técnica de estudio que consiste en resumir una información para trabajos escritos o exposiciones. De esta manera se recolectan con rapidez y en forma coherente sólo aspectos relevantes de un tema. Utilizamos esta herramienta como un diario o cuaderno de campo, como una fuente primaria. Los cuadernos de campo son normalmente la toma de notas en las que los investigadores escriben o dibujan sus observaciones a partir de una escritura descriptiva y relajada.

⁷ Plato creado de la fusión de la comida china y la peruana.

Nombre: Gran Feria de la Economía Popular

Fecha: 14 de noviembre 2020

Toma de nota:

Nuestra primera salida al campo de investigación fue el sábado 14 de noviembre del 2020. Fuimos a la Gran Feria de la Economía Popular que tuvo lugar alrededor del ex Registro Civil en Alberdi. Fue nuestra directora de tesis, Ximena Cabral, quien nos invitó a que participemos de este evento. La feria apunta a un mercado popular pluricultural: participan argentinos, bolivianos, venezolanos, peruanos y más colectividades, según informaron quienes organizan la feria:

El proyecto para el Mercado prevé la cogestión del espacio con la Municipalidad y está asentado en valores como la soberanía alimentaria, la agroecología, el feminismo y la pluriculturalidad; con la perspectiva de generar trabajo estable para trabajadoras y trabajadores de la economía popular. (“Alberdi se prepara para la gran Feria de la Economía Popular.” (11/11/2020) *La nueva mañana*)

Al llegar realizamos un registro de los distintos puestos y tuvimos nuestro primer contacto con mujeres peruanas residentes en Córdoba que vendían distintas comidas típicas del Perú. Mientras recorríamos cada una de las calles que conformaba esta gran feria, conocimos los hermosos rincones del barrio Alberdi. Había una sección que estaba destinada a la venta de comidas y nos llamó la atención un puesto en particular, nos acercamos y charlamos con la mujer que estaba a cargo del puesto. Después de una larga charla conocimos a Doris, una mujer oriunda de Perú. Nos contó su historia de vida mientras preparaba una comida típica de su país: el anticucho. Le contamos acerca de nuestra investigación y nos dijo que estaba dispuesta a ayudarnos en lo que necesitáramos. También interactuamos con mujeres que forman parte del Instituto de Culturas Aborígenes que militan la resistencia y luchan por mantener viva la cultura aborígen desde una perspectiva intercultural y decolonial en nuestra ciudad.

Nombre: Feria de la Isla de los Patos

Fecha: 11 de abril 2021

Toma de nota:

El domingo 11 de abril de 2021 nos acercamos por primera vez a la Feria de la Isla de los Patos. Llegamos a las 14:40 aproximadamente y nos llamó la atención que - por más que era temprano - no había mucha gente, solo dos puestos. Uno, de una mujer boliviana que vendía medias y juguetes para niños y el otro atendido por una mujer peruana que vendía jugos caseros. Llegamos, caminamos, compramos un jugo de maracuyá y nos sentamos, observamos y deseábamos que llegue más gente. Las tres recordábamos haber pasado por la costanera y ver la Isla de los Patos repleta de puestos y de gente; quizás eso era ya una realidad muy lejana en tiempos de COVID. Estuvimos un largo rato viendo la dinámica de la isla, gente pasando en bici por la ciclovía, otros jugando a la pelota con sus hijos, familias, amigos. Cuando nos acercamos una vez más a los puestos, nos comentaron que había poca gente porque muchos estaban votando; no nos habíamos percatado de que ese día se disputaban las elecciones presidenciales de Perú y que muchos peruanos que residen en Córdoba estaban ejerciendo su derecho al voto.

Nombre: Encuentro virtual con Liz Besso

Fecha: 23 de abril 2021

Toma de nota:

Otro de los contactos que entrevistamos y conocimos en este acercamiento a campo fue Liz Besso, una integrante del Instituto de Culturas Aborígenes, del Centro Cultural Comunitario La Piojera y de Red Pueblo Alberdi. El 23 de abril de 2021 tuvimos una reunión por la plataforma Meet. En el contexto de pandemia mundial que atravesamos durante este proceso, muchas veces tuvimos que recurrir a encuentros virtuales por la imposibilidad de juntarnos. Liz comenzó diciéndonos “Antes que nada les quiero aclarar que yo no soy peruana chicas ¿eh?” (Entrevista realizada el 23/04/2021). Ella ya sabía de qué se trataba nuestro Trabajo Final y lo quiso dejar en claro desde un comienzo. Sin embargo, los aportes de Liz fueron ricos para nuestra investigación. Nos comentó su vivencia en el barrio Alberdi, un barrio cordobés que se caracteriza por la presencia de migrantes peruanos. Liz se considera de las “interculturales de Córdoba” porque ella es oriunda de Santiago del Estero y al ser una fuerte activista de las organizaciones de la ciudad y de Alberdi nos contextualizó en

la historia del barrio y en las actividades que se llevan a cabo allí. Fue gracias a ella que pudimos entrar en contacto con Dionisia, una migrante peruana que trabaja en el Sinpecaf (Sindicato del Personal de Casas de Familia).

Nombre: Feria de la Isla de los Patos con Liz y recorrido Alberdi

Fecha: 2 de mayo 2021

Toma de nota:

Luego de la entrevista, Liz se ofreció a acompañarnos y guiarnos en un recorrido más detallado por el barrio Alberdi. El domingo 2 de mayo a las 15:30 nos encontramos con Liz en la plaza Colón para caminar por las calles del barrio. Mientras nos contaba algunas historias que caracterizan a Alberdi, nosotras observamos y registramos algunas tomas con la cámara. Caminando por la avenida Colón, pasamos por el Centro Cultural La Piojera, donde Liz trabaja y nos contó las tareas que desempeña allí.

Después de recorrer varias calles del barrio y charlar sobre su historia, desembocamos en la Isla de Los Patos donde –como todos los domingos– se estaba llevando a cabo la feria. Recorrimos una vez más cada uno de los puestos, observando y haciendo algunas tomas con la cámara. Cuando llegamos a la punta de los puestos vimos que estaba Doris, la mujer que habíamos conocido meses atrás en la Gran Feria de la Economía Popular. Lo primero que le preguntamos fue si se acordaba de nosotras y nos dijo que sí. Le preguntamos acerca de la feria y de su historia. Algo que nos llamó mucho la atención fue la forma en la que Doris –decidida y empoderada– alzaba su voz sin importarle lo que las personas de la feria o quienes paseaban por los puestos pensarán.

Luego de una larga e interesante charla con Doris, seguimos recorriendo la feria y nos encontramos con un puesto que vendía pollo frito y salchipapa. Quienes estaban a cargo de este puesto eran dos mujeres peruanas, madre e hija. Mientras conversábamos un poco sobre la preparación que llevan estos alimentos, le pedimos que nos prepare una porción de salchipapas. Luego de hacer varias tomas con la cámara y de que nos entreguen el plato pedido, le agradecemos y nos fuimos a sentar para disfrutar y saborear lo que nos prepararon. Cuando nos preguntaron si le agregan picante, dijimos que sí, aunque no sabíamos lo que nos esperaba. Ahí nos dimos cuenta que probamos el verdadero picante del Perú, cuando un ardor nos recorrió cada parte del cuerpo.

Nombre: Encuentro con Dionisia

Fecha: 6 de mayo 2021

Toma de nota:

El 6 de mayo fuimos a ver a “Dioni”. La visitamos en donde ella trabaja por las tardes de lunes a jueves, en el Sinpecaf (Sindicato del Personal de Casas de Familia). Antes de comenzar a rodar la entrevista una colega de ella nos preguntó si queríamos hablar con Dionisia como representante del sindicato, para que se ponga el uniforme y sea más institucional. Nosotras le dijimos que no, que queríamos hablar con Dionisia como Dionisia.

Charlando con ella nos contó sobre su llegada a Córdoba y su salida del Perú, esto fue en la época del fujimorismo en 1995. Llegó a Córdoba sabiendo que tenía que luchar pero que nunca se iba a dar por vencida:

Hoy en día uno dice “Wow mirá todas las cosas que hicimos” pero se puede lograr, y persistir, yo siempre decía “vencida no me voy a ir nunca”. Sí o sí tenía que luchar porque para eso había venido, no he venido para irme vencida. (Entrevista realizada el 06/05/2021)

Dionisia eligió Córdoba porque una conocida de ella trabajaba en casa de familia y le propuso que venga. Siempre desempeñó labores de empleada doméstica y en el 2013 trabajó como guardia de seguridad por cinco años, haciendo los dos trabajos al mismo tiempo. Nos comentó que comenzó a trabajar en el Sinpecaf hace 10 años, después de un conflicto laboral en casa de familia:

Entonces vine para acá, me atendieron y me dijeron que no me podían despedir porque tenía la carpeta médica, el certificado del médico, todo... Acá vinieron abogados y me defendieron, en ese entonces me ofrecieron trabajar acá y me fui quedando de a poco. (Entrevista realizada el 06/05/2021)

Dionisia destacó la importancia del acompañamiento a la mujer migrante en el sindicato. En el Sinpecaf no trabajan solo con mujeres peruanas ni cordobesas, sino que es un abanico grande de mujeres migrantes, sobre todo de países limítrofes como paraguayas, bolivianas, peruanas, mexicanas, venezolanas y chilenas.

En cuanto a las formas de “volver a casa” y volver a las raíces, Dionisia aseguró que las sopas de la Tía Cucha son muy ricas y que cuando está en la cama las noches de frío piensa “Ayyyyy, quiero una sopa de la Cucha.” (Entrevista realizada el 06/05/2021). Para ella ir a la Isla de los Patos es como “volver a casa”, sentir los sabores, los olores y las costumbres.

Nombre: Encuentro con Alicia

Fecha: 13 de mayo 2021

Toma de nota:

El día que hicimos el recorrido por Alberdi con Liz, terminamos en la Feria de la Isla de los Patos y mientras caminábamos por los puestos Liz señaló a una mujer que estaba vendiendo tortas y la presentó como Alicia, la presidenta de la feria. Al rato nos volvimos a acercar a su puesto a comprar una porción de torta, le comentamos sobre nuestro Trabajo Final y le preguntamos si le podíamos hacer unas preguntas. Como había mucha gente interesada en comprar lo que Alicia vendía, decidimos pedirle su teléfono y organizar una entrevista para otro día. El 13 de mayo de 2021 nos encontramos finalmente con Alicia, ella ya nos había citado días atrás en la Isla de los Patos, pero nunca llegó porque tuvo una demora en un turno al médico.

Alicia solo nos permitió que grabemos su voz dejando siempre en claro que no le gusta que la filmen y que no usemos nuestra cámara. Nos comentó cómo es la organización de la feria, que tipos de comida hacen generalmente y cómo empezó ella a cocinar las tortas que vende los domingos en la Isla de los Patos. Cuando se fue, algo que nos llamó la atención fue donde había estacionado su auto, en plena Av. Ramón Mestre en donde hay un cartel de “Prohibido Estacionar”. La costanera es una de las calles más transitadas de la ciudad y ese simple gesto que fue estacionar su auto nos dijo mucho de ella. Nos habló de su sentido de pertenencia para con la Isla y nos hizo reafirmar que si, efectivamente la Isla de los Patos es de los peruanos que la habitan.

Nombre: Almuerzo en Restaurante Tia Cucha

Fecha: 20 de mayo 2020

Toma de nota:

El día jueves 20 de mayo fuimos a almorzar al restaurante *La Tia Cucha*, ubicado en la calle Chubut 747 en el barrio Providencia. Es un lugar que ofrece comida típica del Perú, tiene mucha historia y varias personas nos lo recomendaron. Al ingresar recorrimos un pasillo hasta llegar a donde estaban las mesas. Nos atendió un chico muy atento que nos contó cuales eran las opciones de comida del día. Luego de almorzar, nos acercamos a la cocinera, quien nos cuenta que es hija de la tía Cucha, le comentamos acerca de nuestro trabajo y nos dijo que le hablemos a su madre que seguramente iba a estar dispuesta a ayudarnos. Al retirarnos del restaurante, vimos un cartel que promocionaba la Chola de Oro, indicando la entrada a un almacén que comercializa productos traídos del Perú.

Nombre: Encuentro con Iris Magiluy Yaipen Flores

Fecha: 22 de junio 2021

Toma de nota:

El martes 22 de junio fuimos al kiosquito que maneja Iris. Llegamos a ella a partir de publicaciones en los grupos de Facebook de la comunidad peruana que reside en Córdoba. Vimos publicaciones que hacía Iris, ofreciendo ciertos productos que trae del Perú. “Yerba luisa encontramos en Chaco 335 alberdi o comunicate al 351334210” decía la publicación. Nos contactamos con ella por WhatsApp y fuimos a verla. Iris atiende el kiosco desde la ventana de la pensión en la que vive, se dedica a traer productos de origen peruano para comercializarlos acá. Quisimos que nos invitara a pasar para poder tener un encuentro más cercano con ella pero no fue posible. “Mi pieza es re chiquita, yo por mí las hago pasar, pero por ahí la señora me va a decir algo” (Entrevista realizada el 22/07/2021). Así que, como si fuéramos unas compradoras más, charlamos con Iris con la división de las rejas entre nosotras. Ella llegó hace 12 años a la ciudad:

Yo vine a Córdoba con un propósito, tener algo que jamás se podía tener allá en Perú. Dejé todo y me vine y no sabía nada. Mi comida eran lágrimas y agua, era lo que yo comía y decía: “¿cuándo me voy a ir?”, eran eternidades asique vine con el propósito de surgir y Argentina me abrió las puertas bien. (Entrevista realizada el 22/06/2021)

Nombre: Encuentro con Kely

Fecha: 22 de junio de 2021

Toma de nota:

El día martes 22 de junio, luego de visitar el kiosco donde atiende Iris, decidimos recorrer un poco la zona de Alberdi, en búsqueda de otros personajes. Al estar un poco más avanzadas en el proceso de investigación, teníamos en cuenta que las formas de “volver a casa” a través de la comida eran uno de nuestros lineamientos principales. Es por ello que fuimos en búsqueda de restaurantes peruanos. En base a la información que recaudamos, en el barrio y sus alrededores, coexisten varios restaurantes que ofrecen comidas típicas del Perú. Uno de ellos es *Restaurant - Cevicheria Tía Kely*, ubicado en la calle Biale Massé en el barrio Providencia. Decidimos acercarnos al lugar, mientras hacíamos algunos registros con la cámara, una de nosotras se acercó a la cocina y preguntó por Kely. Luego de una pequeña presentación le propusimos a Kely organizar un encuentro para poder realizarle una entrevista y también filmarla en el proceso de cocción de alguna comida. Kely aceptó con gusto la propuesta y nos invitó a que volvámos el día 10 de julio.

3.2.4 Focalización

El trabajo de preproducción e investigación para delimitar el tema y el punto de vista requirió de estas instancias: la investigación de archivo, dialogar con especialistas y buscar contactos claves para el ingreso al territorio. La preparación previa para entrar al campo de investigación es fundamental en esta etapa.

Luego de la instancia de apertura, en donde pudimos conocer a las cuatro protagonistas de nuestro trabajo de investigación y comprender los marcos interpretativos de referencia que utilizan, iniciamos una segunda etapa, la focalización. Fue a partir de la experiencia y la información que obtuvimos en la instancia de apertura, que estructuramos la manera de trabajar en esta etapa, es decir, elaboramos una lista de posibles preguntas a realizar en base al trabajo de campo realizado en la instancia de apertura.

Con respecto a las entrevistas en profundidad que realizamos a lo largo de todo nuestro trabajo de campo, se llevaron a cabo en diferentes momentos y cada una nos brindó material que fuimos seleccionando en base a lo que era pertinente con nuestro tema de

investigación. Lo que buscábamos eran perspectivas, opiniones y reflexiones que nos informaran acerca de las trayectorias e historias de vida de las mujeres peruanas residentes en Córdoba. Para lograr que hablen de lo que saben, piensan y creen, preguntamos sobre trayectorias, sentimientos, gustos, aspiraciones, preferencias, valores e historias de vida. Realizamos un exhaustivo análisis desde las voces de las mujeres entrevistadas y protagonistas de nuestro documental.

En base a la información recaudada a lo largo del trabajo de campo en la instancia de apertura y de focalización decidimos estructurar la información en tres partes que nos ayudaron a orientarnos hacia nuestro interés de trabajo:

- La llegada: ser migrante.
- El regreso: cocina tradicional en el migrar.
- La vivencia: ser mujer, ser mujer migrante.

3.2.4.1 La llegada: ser migrante

Concebimos de suma importancia incluir en nuestra investigación las propias voces de las mujeres protagonistas de nuestro documental. En este apartado desarrollaremos la información recolectada en campo. Todas las entrevistas en profundidad comenzaron orientándose en el contexto de migración de Perú a Córdoba de nuestras protagonistas y las construcciones subjetivas de ellas alrededor de la concepción de ser migrante. Es por esto, que en nuestras entrevistas las primeras preguntas que realizamos fueron: ¿Cómo te llamas? ¿De dónde sos? ¿De qué parte de Perú? ¿En qué año viniste a Córdoba? ¿Por qué viniste? ¿Viniste sola o con alguien? ¿Qué significa ser migrante?

A Doris Casanova Tanta la conocimos en noviembre del 2020, en la Gran Feria de la Economía Popular. Desde ese momento nos mantuvimos en contacto virtual debido a la pandemia, la fuimos a visitar algunos domingos en la Isla de los Patos y el 18 de julio nos invitó a su casa. Ese domingo fuimos a la pensión en la que vive Doris y presenciamos su proceso de preparación para la feria, mientras pelaba una olla llena de papas llevamos a cabo la entrevista.

Doris nació en la provincia de Oxapampa, en el departamento de Pasco, en el centro de Perú, donde es ceja de selva. El motivo que llevó a Doris a migrar de Perú a Córdoba fue que no andaba bien su matrimonio. “Esa fue la mayor contribución que yo podía hacer, no vivir en peleas ni en las discusiones. Eso ha sido mi mejor medicina, venirme a Córdoba y ponerme a trabajar.” (Entrevista realizada el 18/07/2021). Doris hizo hincapié en que aquí no es como en Perú, que colocan carteles que necesitan gente para trabajar, sino que es por recomendación. Así fue como consiguió su primer trabajo en casa de familia al mes de llegar a Córdoba, se acercaba a los constructores de albañilería (muchos peruanos en Córdoba se dedican a ese rubro) y les preguntaba si sus empleadores necesitaban a alguien que trabajara para ellos.

Acercas de su proceso de adaptación, Doris destacó “No fue fácil. Fue muy duro, hacerse otro modo de vida. Porque acá es distinta la cultura, distinta la forma de vida, es otra calidad de vida la de Perú. Perú, es más, no es tan liberal como acá.” (Entrevista realizada el 18/07/2021). Ella no solo trabaja en casa de familia: nos comentó que, para tener un dinero extra, decidió vender comida peruana en la Feria de la Isla de los Patos y antes de la pandemia también trabajaba a la salida de los boliches.

Porque yo desde que vine hacía tamales, hacía anticuchos, me iba al boliche Punta Carrasco cuando estaba acá en Colón y Neuquén y me iba bien porque me iba a la una de la mañana y a las cuatro ya estaba de regreso. Entonces no es solamente venir y trabajar de empleada doméstica o de lo que fuere. (Entrevista realizada el 18/07/2021)

En relación a las dificultades que hay en torno a ser migrante Doris recordó la desconfianza que tienen algunos empleadores en casa de familia:

Tu sin papeles te pueden tomar, a veces hay abuso de parte de los empleadores, se sufre. No lo digo por mí, porque gracias a Dios me han tocado buenas personas, pero hay compatriotas que lo han sufrido, que les revisan lo mínimo para que salgan, entonces para mí eso es una ofensa. Porque si tú no tienes gusto, no contrates a un extranjero, contrata a tu compatriota, pero hay gente que así lo ha sufrido. Pero se impone más la gente buena que la gente mala. (Entrevista realizada el 18/07/2021)

Al preguntarle acerca de su concepción de ser migrante nos explicó que, para ella, migrante es una persona que sale de su patria, viene a tierras ajenas y se apropia de lo que tiene la ciudad. Es un aprendizaje, y agregó “Adaptarse a las costumbres de ustedes,

especialmente ahora que vivo, siempre he vivido en Córdoba, habituarse a ese estilo de vida, a las formas sin olvidar nuestras costumbres, eso es para mí el inmigrante.” (Entrevista realizada el 18/07/2021).

La entrevista en profundidad con Kely la tuvimos el sábado 17 de julio en su restaurante, *Restaurant - Cevicheria Tía Kely*, ubicado en la calle Bialet Massé a la vuelta del Hospital de Niños. Habíamos acordado realizarla el 10 de julio, pero unas horas antes de llegar al lugar nos pidió que la postergamos para el próximo sábado porque le había surgido un inconveniente.

Kely es de Perú, del departamento de Lambayeque, de la provincia de Chiclayo, al norte de Perú y nos comentó que donde vivía estaba a diez minutos del mar. Llegó a Córdoba hace ocho años, en el 2013, y hace seis que tiene su restaurante; cuando llegó, trabajó por dos años en un comedor que tenía su madre. Kely es la dueña de su local y en él trabaja con su familia: su esposo, sus hijos y sus nueras, es una empresa familiar y se siente esa atmósfera al estar ahí. Cuando llegamos, Kely nos invitó a su cocina y mientras nos cocinaba un arroz con mariscos charlamos de su llegada a Córdoba y de su trayecto de vida en estos años. Algo que nos llamó la atención en nuestro encuentro con ella fue que en todo momento que Kely cocinaba, su esposo la miraba dentro de la cocina, con los brazos cruzados y nos dio la impresión de que la estaba “supervisando”. Cuando terminamos de comer lo que Kely nos cocinó, accedió a respondernos nuestras preguntas en una mesa de su restaurante.

Ser migrante... para mí significa mucho también, vine a un país que me recibió con los brazos abiertos, viene a un país donde yo de repente en mi país no tuve la oportunidad de tener todo esto. Agradezco, agradezco mucho a la Argentina, agradezco mucho a Córdoba, agradezco mucho a su gente y bueno, para mí es muy bueno haber salido de mi país, yo nunca salí de mi país, porque yo tenía miedo, pero me decidí, por la misma situación que estábamos pasando allá, pero yo veo que hasta ahora Dios quiera que siga así, me vaya bien. (Entrevista realizada el 17/07/2021)

Tanto Kely como las otras entrevistadas sostienen que migrar no es fácil, esto es algo que muchos nos podemos imaginar, dejar tu país, tu hogar y tu familia debe ser muy difícil. Kely sostiene que hay gente que la mira mal por ser migrante y que ante esto hay que ser humilde, como decía su madre. Ella sostiene, sin embargo, que no es una igual, creemos que piensa en una jerarquización en la relación migrante-local:

O sea, no me voy a poner a la par porque la verdad soy migrante, no estoy en mi país. Y bueno, eso es para mí, un poquito complicadito esa parte, un poquito difícil. Yo respeto mucho mucho a todas las personas que migran, es duro, es duro, es duro... pero tenemos que salir adelante, seguir saliendo adelante. (Entrevista realizada el 17/07/2021)

Otra de nuestras entrevistas en profundidad, tuvo como protagonista a Iris Magiluy Yaipen Flores. En un primer encuentro (mencionado en el apartado de apertura) visitamos el kiosco que maneja, pudimos conocerla y generar una confianza que fue la clave para la entrevista en profundidad. La misma tuvo lugar en la casa de una de nosotras, ya que Iris vive en una pensión y se le complicaba con las reglas del alojamiento, invitar gente sin autorización. Coordinamos el encuentro para el día 9 de julio bien temprano por la mañana ya que Iris tenía otros compromisos más llegada la hora del almuerzo. El encuentro estuvo dividido en dos instancias: en la primera Iris nos cocinó una comida típica del Perú, arroz chaufa, filmamos todo el proceso de preparación del plato. La segunda instancia del encuentro fue la entrevista en sí, donde a través de varias preguntas pudimos conocer aún más la historia de Iris.

Iris, al igual que Kely, es del norte del Perú, del departamento de Lambayeque, de la provincia de Chiclayo y llegó a Córdoba hace 11 años sin saber que iba a quedarse a vivir hasta el presente. Su llegada, al igual que el resto de las mujeres entrevistadas, no fue fácil:

Yo cuando vine la verdad sufrí mucho. Porque yo no estaba acostumbrada a lo que es, la comida de acá, entonces me costaba comprarlas. No tenía nada y vine con el propósito de trabajar, quedarme un buen tiempo y estoy todavía acá (...) Mi comida al principio eran lágrimas, mi sueño eran lágrimas, o sea todo era llanto. Desayuno, almuerzo, comida era llanto y por ahí los señores me preguntaban: “¿Qué tenés?” Y yo les decía “nada”, me hacía la fuerte. (Entrevista realizada el 09/07/2021)

De acuerdo a las nociones teóricas que desarrollamos a lo largo de nuestro Trabajo Final, podríamos afirmar que la migración de Iris fue de tipo económica. “Yo tenía unas deudas pendientes allá en Perú, en el cual habíamos dejado préstamos de bancos, entonces vine con el propósito de ayudar a mi familia y pagar esas deudas.” (Entrevista realizada el 09/07/2021). Para Iris venir a trabajar a Córdoba implicó dejar atrás a su familia en Perú:

Tuve que pasar una vida muy triste y trágica en la cual quería obtener algo para mí misma el cual no se podía. Entonces dejé a mis padres y a mi hijo, para darle lo que yo nunca tuve. Dejé todo y me vine y no sabía nada. (Entrevista realizada el 22/06/2021)

Al preguntarle acerca de su concepción de ser migrante, nos respondió: “Migrante para mí es salir de un país a otro, ir a otro país a dar lo que uno puede para el otro país dar lo mejor.” (Entrevista realizada el 09/07/2021). Notamos una similitud aquí con la respuesta que nos brindó Doris: para ambas, migrar implica resurgir en otro país, dar un poco de lo propio al país de destino y a la vez fusionarse con lo que encuentra en el país receptor.

En el transcurso del visionado de las diferentes producciones audiovisuales que formaron parte de la construcción de nuestros antecedentes de investigación, llegamos a un proyecto audiovisual producido por *Enfant Terrible*, un colectivo de comunicadores autogestionados. Este proyecto titulado *El día después de la lengua* (2019) tenía el objetivo de visibilizar la lucha por el reconocimiento de las lenguas indígenas y una de las protagonistas era Eugenia Butron Cardenas. Su testimonio nos hizo despertar un interés por su historia de vida y por la importancia que le brinda a la revalorización de la lengua aymara. Con el impulso de ese interés, investigamos más sobre su historia y decidimos hacerle una entrevista para recabar más información. Luego de una larga búsqueda, pudimos conseguir el contacto de Eugenia, con quien mantuvimos una conversación vía Whatsapp coordinando una fecha para realizarle la entrevista. En un principio el encuentro se iba a llevar a cabo en la casa de Eugenia, pero luego nos comentó que por su edad era una persona de riesgo⁸ y que prefería no exponerse a un encuentro presencial. Entendimos su postura y accedimos a realizar la entrevista por la plataforma Google Meet.

La entrevista se llevó a cabo el 13 de julio del corriente año alrededor de las 15 hs. Antes de empezar con las preguntas, Eugenia estaba un paso adelante y comenzó con su presentación. Ella es de Juli, un pueblo al sur del Perú, en el altiplano y su llegada a Córdoba fue en el año 1999. Una característica que diferencia a Eugenia de las otras mujeres peruanas entrevistadas es que se identifica como aymara. Eugenia nos contó que siempre pensaba en migrar al extranjero pero que no era fácil tomar la decisión y dejar atrás su tierra natal. Fue su

⁸ Quienes corren mayor riesgo de sufrir complicaciones frente al COVID son los mayores de 65 años y las personas de todas las edades con determinadas afecciones.

hijo el primero de su familia que decidió irse y quien luego la convenció para que se viniera a Córdoba. También nos comentó que su llegada no fue nada fácil:

Así que así me vine. Cuando llegué acá era todo novedoso, el sufrimiento moralmente más que todo, porque dejar a mis hijas y el motivo por el cual me estoy desplazando es muy... Cada vez que recuerdo, me duele, era muy triste así que, no quisiera recordarlo... (Entrevista realizada el 13/07/2021)

Desde su llegada, Eugenia tuvo variadas experiencias laborales, desde empleada doméstica hasta ser profesora en el ICA, donde trabaja actualmente. Nos contó que, gracias al ICA, se encuentra en un proceso de revalorización de su cultura ancestral, el aymara.

Uno de los motivos principales por los cuales Eugenia decidió dejar su tierra natal fue la mala relación que tenía con el padre de sus hijos: “Por naturaleza el hombre peruano, como también el hombre latinoamericano, son machistas. Entonces hay mucho maltrato físico, moral. Hay un momento en que uno dice basta ¿no? Hay un momento en que también los hijos reaccionan.” (Entrevista realizada el 13/07/2021). Luego de profundizar con algunas preguntas en esta temática y que nos cuente sobre algunas fuertes situaciones por las que tuvo que pasar, pudimos notar la fortaleza que caracteriza a Eugenia como mujer:

Ahora como mujer acá migrante, significa para mí una lucha constante y esa lucha es como un ejemplo ante otra, mi hermana, mi amiga, una mujer como yo. Que sí se puede, porque si una mujer tiene altibajos o si una mujer puede salir adelante, es posible. Entonces es una lucha constante para una mujer migrante. (Entrevista realizada el 13/07/2021)

Entonces, si buscamos patrones en común entre las cuatro entrevistadas y las razones que las llevaron a migrar, podemos considerar que todas ellas migraron en base a algo negativo que les sucedía en su tierra natal. Podríamos hablar aquí de migración económica o laboral pero también una que se ve impregnada con un sesgo emocional. Doris y Eugenia dejan Perú por cuestiones maritales, mientras que Iris y Kely migran a Argentina por trabajo, Iris debía saldar sus deudas y Kely vino a trabajar en el comedor de su madre. Sin darnos cuenta, nuestras entrevistadas nacieron en distintas regiones del Perú: Doris es del centro, Kely e Iris del norte y Eugenia del sur del país.

Las cuatro entrevistadas destacaron la dificultad que apareja la migración. Tanto Doris como Iris y Eugenia mencionaron lo duro que fue dejar a sus hijos en Perú para venir a la Argentina y notamos cierta “culpa” de su parte al hablar de esto. Doris nos comentó que el consejo que le daría a una persona que quiere migrar sería: “Si tiene familia y quiere venir a sacar adelante, acá va a encontrar trabajo, pero tiene que venir pensando en que deja a su familia para trabajar, para ayudar a su familia.” (Entrevista realizada el 18/07/2021).

3.2.4.2 El regreso: cocina tradicional en el migrar

El movimiento, el traslado de personas de un lugar a otro pueden darse por diversas motivaciones dependiendo de las trayectorias de cada sujeto. Las personas que crecen en una determinada nación o contexto poseen comportamientos en común. Siguiendo el concepto de Bourdieu, el habitus es un aprendizaje práctico que no es intencional ni consciente, ya que se adquiere mediante la incorporación de prácticas, visiones y valores del espacio social en que se desarrollan los sujetos (Sánchez Dromundo, 2007). En nuestra investigación, nos propusimos analizar la forma en la que se sostiene dicho habitus a la hora de migrar y cómo esos aprendizajes que adquirimos en nuestro crecimiento tienen un gran valor sentimental para nosotros al remitirnos a nuestras raíces.

En esta instancia nuestra entrevista se focalizó en las siguientes preguntas: ¿Vos cocinas? ¿Qué es lo que te gusta de cocinar? ¿Quién te enseñó tus recetas? ¿Tenes alguna anécdota que tenga que ver con alguna comida? ¿A quién te gustaría enseñarle tus recetas o a quién se las enseñas? ¿Qué sentís cuando cocinas? ¿Qué recuerdos te trae cocinar? y ¿Con qué lugares te conecta cocinar?

En nuestra investigación nos encontramos con que todas las mujeres peruanas entrevistadas manifestaban sus raíces a través de la práctica del comer. Por otro lado, Eugenia, una de las protagonistas de nuestro documental, además de utilizar las prácticas del comer como forma de conectarse con sus raíces reivindica su cultura a partir de su lengua aymara.

Doris nos comentó que la mayoría de las mujeres y hombres peruanos saben cocinar de todo. Al igual que Iris, Doris rescató que la comida peruana posee más sabor y condimentos que la argentina y que el arroz es fundamental en sus comidas: “Cuando

hacemos un arroz mal hecho, las madres se enojan, tiene que estar así para contarle el arroz, servirlo así, muy rico.” (Entrevista realizada el 18/07/2021).

Alrededor de las prácticas del comer en el migrar nos pareció pertinente indagar de dónde aprenden esas recetas y a quién se las enseñan en el caso de hacerlo. Doris, afirmó que ella aprendió viendo y comiendo en su entorno familiar y agregó:

En Perú la educación casi es para los hombres, antes era así. La educación era para los hombres porque los hombres tienen que salir adelante porque son hombres, ese es el machismo. Y la mujer, decían para qué van a aprender las mujeres, porque las mujeres se casan y tienen que hacer los quehaceres de la casa y daban prioridad a los hombres, pero era antes. Yo te estoy hablando en la época de mi madre, mi madre cocinaba muy bien y la última de mis hermanas, porque somos seis, es la que cocina esplendorosamente bien. Yo me defiendo, pero mi patrón dice que cocino bien. (Entrevista realizada el 18/07/2021)

Las cuatro protagonistas del documental - Doris, Iris, Kely y Eugenia - nos comentaron que aprendieron desde chicas en su entorno, destacando la figura de sus madres y abuelas. Doris nos mencionó que está abierta a enseñar sus recetas peruanas a aquel que tenga interés ya que es un conocimiento del que siente orgullo y le gustaría transmitir, al igual que Iris. Las recetas que aprendieron las mujeres entrevistadas representan un saber muy valioso en el migrar, del que están orgullosas, y es algo que las distingue en la ciudad de Córdoba, consideramos que son las responsables de aportar a la ciudad variedad de platos dentro del repertorio latinoamericano.

Doris dijo que su hijo Dante la reemplaza en la Feria de la Isla de los Patos cuando ella vuelve al Perú a visitar a su familia, nos explicó que al viajar tiene que hacer valer la plata del pasaje y que no se va por menos de una semana. Su hijo hace las compras en el mercado y prepara todo para la venta, Dante también trabaja en construcción.

A partir de lo anteriormente mencionado en lo que respecta a Doris y a Eugenia, ambas coinciden que el modo de cocinar que tenían en Perú no es el mismo aquí en Córdoba ya que allí cocinaban a leña y generalmente en hornos de barro. Tanto Doris como Eugenia mencionaron como cambia el sabor a leña en la comida, el ahumado y moler con mortero

hace que todo sea más sabroso. Eugenia nos contó que le enseña sus recetas a sus nietos y nietas:

Les digo vengan tienen que aprender. Cuando eran más pequeñitos, junto conmigo, iban a bailar, a mis ceremonias que hago, hasta ahora. Y cuando ya, estoy sacando mis ollas, “ay mamita ¿qué de rico vas a hacer ahora?”, si voy a hacer tal cosa, “ay que rico.” Están contentos ellos, ya saben lo que cocino y saben que voy a hacer algo rico, porque en fogón a leña, la comida es rica, no sé si la probaron. Parece que el humo le da sabor. (Entrevista realizada el 13/07/2021)

Las mujeres peruanas coinciden en que le dedican tiempo en su rutina diaria a cocinar y consumir comida peruana. Por un lado, Iris la prepara todos los días cuando está en su casa y nos contaba que prefiere comer peruano y cocinar más tiempo. Por otro lado, tanto Eugenia como Doris nos comentaban que al menos se dan un día a la semana para consumir algo de origen peruano, pero Eugenia nos comentó que ella lo prioriza los domingos ya que ella cuando quiere cocinar algo de origen peruano lo hace en su hornito de barro que tiene en el patio. Kely, al trabajar cocinando y vendiendo comida peruana en su restaurante la consume a diario.

Iris también nos contó que las recetas las aprendió de su mamá y su abuela. Sostiene que, a través de la comida, conecta con su país y le trae recuerdos:

Siento que me conecto más con mi país, pero también dando a lo que no lo saben, dando un poquito de cariño, de amor dejando todo a ellos para que ellos en el caso que gustó que lo vuelvan a hacer y así enseñar al resto para que puedan comer lo que es peruano. (Entrevista realizada el 09/07/2021)

El *Restaurant - Cevicheria Tía Kely* es muy concurrido, sobre todo los fines de semana, asisten tanto grupos familiares como personas solas y Kely nos contó que van “de todo tipo”: argentinos, peruanos, paraguayos. También nos comentó que cocinar le recuerda a su madre y la ayuda a conectarse con Perú, su tierra natal. Cuando le preguntamos qué es lo que le gusta de cocinar, Kely nos respondió:

Todo, todo... A mí me gusta mucho la cocina, esto es un negocio que tuvo, o sea, viene de familia. Mi madre fue de muy chica cocinera, mi hermana, tengo una hermana que también es cocinera y a mí me gusta, me gusta mucho, me gusta todo, preparar todo y trato de inventar, (...) todo, te juro que yo paso todo el día metida en

mi cocina estoy mirando que hago, que voy a hacer, cómo lo voy a hacer, cómo lo voy a preparar y todo, pero a mí me gusta, me encanta cocinar. (Entrevista realizada el 17/07/2021)

Para las mujeres protagonistas de nuestro documental la práctica del cocinar no es solamente una forma de subsistir económicamente en Córdoba. La práctica del cocinar representa para ellas una forma de conectarse con sus raíces, sobre todo con sus madres y abuelas, como también una forma de mantener su “peruanés” en el seno de las familias o entre compatriotas peruanos.

Como entrevistadoras, fue óptimo entrar a campo haciendo hincapié en “volver a casa” desde la práctica del comer. Demostrar interés y curiosidad por algo que las atraviesa en su día a día nos facilitó para que ellas se desarrollaran con más soltura en la entrevista. Todas estuvieron siempre abiertas y con ganas de enseñarnos sus recetas. Reconocemos que la comida es una de las mil formas que pueden atravesar a una persona migrante, pero elegimos dicha focalización ya que en la instancia de apertura fue lo que nos dijo el campo.

En cuanto a Eugenia, nos interesa destacar la forma que reivindica su cultura luego de migrar a Córdoba. Utilizamos la palabra reivindicar porque está relacionada con una recuperación cultural como forma de lucha. Cuando ella llegó a Córdoba no hablaba aymara porque le daba “vergüenza” ya que para sus padres estaba “mal visto socialmente y que la gente del campo habla aymara”. Como nos mencionó en la entrevista:

Pero como digo, hay algunas compatriotas mías, que saben sus lenguas, pero lo niegan. Eso es lo que pasa, a mí también me pasaba de decir cómo voy a hablar. Yo digo es la falta de conciencia, de identidad, no se identifican, llegan a inclinarse hacia la otra cultura occidental. (Entrevista realizada el 13/07/2021)

En su traslado a Córdoba y el consecuente alejamiento de su tierra natal se dio cuenta que poseía un saber muy valioso y que era necesario recuperarlo, nos explicó que en Perú había 48 lenguas que ya se extinguieron y que las pocas que subsisten se hablan únicamente en la selva.

Entonces, podemos decir que, en el caso de Eugenia, ella comienza a tomar conciencia del valor de su trayectoria al migrar a Córdoba. En el caso de las otras mujeres, le

dan una revalorización a sus costumbres culinarias, con cierta nostalgia, por el hecho de haber migrado de su hogar.

3.2.4.3 La vivencia: ser mujer, ser mujer migrante

En este tercer apartado tuvimos como objetivo indagar acerca de las diferentes concepciones que tienen las mujeres peruanas sobre ser mujer. Encontramos varios puntos en común, como, por ejemplo, relacionar el ser mujer con una “lucha constante”, pero a su vez, basándose en la experiencia de cada una, aparecieron rasgos distintivos entre las respuestas. Las preguntas que llevamos a cabo en este apartado fueron las siguientes: ¿Qué significa para vos ser mujer? ¿Qué implica para vos ser mujer y migrante? y ¿Sentís que te da fuerza ser mujer?

Por un lado, Eugenia e Iris lo concibieron desde la lucha y la fuerza, relacionado con lo que implica ser mujer migrante y peruana. Doris también resaltó la categoría de ser mujer peruana y como figura central en una familia. Por otro lado, Kely resaltó la importancia de la mujer como madre. Entonces, es de acuerdo a las diferentes trayectorias de las protagonistas, que tienen distintas percepciones del significado de ser mujer.

Para Doris ser mujer es:

Lo mejor que hay, la raíz de una familia. Sin la mujer, el varón no es nada, porque todo, si usted es mujer, si usted es madre los hijos hasta el fin del mundo van a ir porque usted es la madre. En un hogar, lo fundamental es la mujer (...) la mujer tiene que ser inteligente si quiere conservar su matrimonio. Pero hay cosas que ya superan, que tampoco no se pueden tolerar. Yo estoy separada hace muchos años, porque mi esposo está vivo, no estamos divorciados, estoy casada todavía pero ya estamos separados hace 24 años. (Entrevista realizada el 18/07/2021)

Este testimonio nos remite a la concepción de mujer que sostienen las corrientes teóricas del llamado feminismo comunitario (Guzmán y Triana 2019), donde el papel de la mujer está atravesado y definido por el rol de la maternidad. Por otra parte, también vemos cómo se vislumbra la dualidad de la concepción de las personas: es imposible la no complementación con la dimensión masculina. Esto se contrapone quizás con lo propuesto

por los “feminismos blancos”, en tanto los hombres se constituyen en “la vereda de enfrente” en la construcción de comunidades feministas.

Al comparar a Kely con el resto de mujeres migrantes con las que generamos contacto, nos dimos cuenta que ella es la única que está inmersa en un negocio familiar. Es quien tiene más presente a su familia en el día a día; esto lo vemos reflejado en la respuesta que tuvo a nuestra pregunta sobre el significado que tiene para ella ser mujer. Relaciona el ser mujer con los roles que cumple la misma dentro de una familia: madre, hermana, hija y abuela.

Tanto Eugenia como Iris sostienen que el ser mujer implica estar en una lucha constante:

Para mí ser mujer, es, que me da más valor, que me da más, mi autoestima como que sube más porque ser mujer es también lucha constante, es lucha constante y si los varones como te decía pueden, ¿por qué las mujeres no? y todavía lo hacemos con más esmero, con más amor. (Entrevista realizada el 09/07/2021)

Siempre teniendo presente esta lucha: “Porque luchándola, a pesar que yo tengo mi hijo, no hay obstáculo que por ser hombre tiene que lograr cuando una mujer si puede y si o si podemos lograr mejor todavía que ellos.” (Entrevista realizada el 09/07/2021).

Además, Eugenia resaltó, en su respuesta sobre el significado de ser mujer, la importancia de “agarrarse bien la pollera y seguir adelante” (Entrevista realizada el 13/07/2021). Nos resultó interesante cómo usa la expresión "agarrarse la pollera" y hace una resignificación del elemento "pollera". Si bien usualmente esta prenda está asociada a las mujeres, a lo femenino, en el gesto de "agarrar" se vislumbra ese empuje, esa fuerza que permite a las mujeres salir adelante.

3.2.4.4 Formación de redes entre mujeres migrantes

A partir de nuestra investigación y entrevistas coincidimos con Magliano cuando plantea: “La producción colectiva del espacio funciona como una respuesta, entre otras, que despliegan las familias migrantes en torno a la búsqueda de formas de reproducción de la vida más justas y dignas.” (Magliano, 2017, p. 112).

Según un estudio llevado a cabo por el Centro de Estudios Avanzados perteneciente a la Universidad Nacional de Córdoba titulado: *Comunidades peruanas en Córdoba: redes que integran y sostienen* (s/f), se afirmó que las redes son claves en la expansión de las migraciones. Actúan facilitando el proceso migratorio y permiten que los grupos que no participaron en las etapas iniciales y riesgosas de los desplazamientos, sean incorporados gradualmente al proceso migratorio, a medida que aumentan las posibilidades de ayuda mutua. La mayoría de encuestados en el estudio dijeron que tenían compatriotas conocidos en Córdoba antes de llegar por primera vez.

Como mencionamos anteriormente, uno de los sustentos económicos de las migrantes peruanas en Córdoba es la elaboración de distintos platos típicos y el intercambio de productos provenientes del Perú. Las redes que se forman entre los distintos miembros de la comunidad son claves para la circulación y la venta de los productos vinculados con la preparación de estos platos típicos, sus condimentos, especias y pescado o pollo centralmente.

En el caso de Iris, utiliza como red los grupos de Facebook: *Peruanos en Córdoba* y *Comunidad Peruana en Córdoba Argentina* para publicar los productos que importa del Perú: frutas, verduras, especias y productos envasados como por ejemplo el ajinomoto⁹, Negrita¹⁰ o productos Nestlé que se comercializan en Perú y no en Argentina. Nosotras la contactamos a Iris desde el grupo de Facebook *Peruanos en Córdoba Argentina* donde vimos que ella publica constantemente los productos que tiene para comercializar.

Las publicaciones de los grupos de Facebook pueden ser divididas en tres grandes categorías: venta de comida y productos típicos de Perú; ofertas de trabajo y búsqueda de empleo; publicaciones culturales, información de interés general que tienen que ver con el Perú. No todas las redes son iguales: las emprendedoras se manejan de una forma, los restaurantes de otras y las feriantes también tienen otras maneras de vincularse. Pero estas tres instancias se van conectando de alguna forma: Iris provee los productos a cocineras peruanas, que luego desembocan en las feriantes y los restaurantes.

En la Isla de los Patos hablamos con Alicia, la presidenta de la feria, y nos comentaba:

⁹ Condimento que potencia el sabor y el aroma de las comidas.

¹⁰ Mazamorra morada elaborada con maíz morado, uno de los postres más populares de la gastronomía peruana.

“Como en todos lugares hay gente que se suma y otras que no. Muchas quieren estar en ellas nada más y ponen trabas, pero otras no. Más sabiendo que somos del mismo lugar, del Perú.” (Entrevista realizada el 13/05/2021). A medida que fue creciendo la Feria de la Isla se fueron estableciendo distintas reglas, como, por ejemplo, designar un plato típico por feriante para que no haya repeticiones y así todos puedan vender.

Alicia también nos comentó que la feria de los domingos la hacen más como un emprendimiento y como una forma de generar “unos pesos de más el fin de semana” además de ser un punto de encuentro: “La mayoría se ubican en el negocio y la otra mayoría trabaja en casa de familia. Y yo trabajo en casa de familia y en la feria.” (Entrevista realizada el 13/05/2021).

Las redes que se van formando entre las mujeres migrantes depende de la trayectoria de cada una, pero se ven fortalecidas cuando la mujer trabaja fuera de su núcleo familiar. Por ejemplo, en el caso de Iris, ella vive con su madre y otros peruanos en la pensión y además es madre soltera. Iris nos afirmó que, en su vida, ocupan una gran importancia las redes entre peruanos para vender sus productos en los grupos de Facebook y agregó:

Tenemos negocios peruanos en el cual intercambiamos lo que son nuestros productos. Y en el cual como que los argentinos también llegan a probar nuestros productos y vemos cual es la mejor marca o cómo podemos obtener sus productos para que vengan a la Argentina entonces cotizamos precios y vemos, si o si nos relacionamos. (Entrevista realizada el 09/07/2021).

Por otro lado, Kely posee un negocio familiar *Cevichería Tía Kely* donde trabaja junto a su esposo, hijos y nueras. Kely se encarga de cocinar y el resto de la familia la ayuda a llevar adelante el negocio. En este caso, todos los trabajadores de la cevichería son del núcleo familiar y Kely nos comunicó que no busca contacto fuera con otras migrantes ya que le dedica la mayor parte de su tiempo a trabajar en su restaurante.

En el caso de Eugenia, nos mencionó que hace sus redes con otras mujeres peruanas que participan en el Instituto de Culturas Aborígenes y se suman para realizar los bailes ancestrales:

Por ejemplo, en el ICA, las festividades que organizamos, el 21 de junio, el Inti Raymi. Son fiestas ancestrales. Ahí en la Isla de los Patos, presentamos bailes, todos los rituales que llevamos a cabo. Ahora viene el 1 de agosto, la celebración de la madre tierra, la Pachamama. Y así sucesivamente, ahí nos reunimos. Pero como digo, hay algunas compatriotas mías, que saben sus lenguas, pero lo niegan. (Entrevista realizada el 13/07/2021)

Por otro lado, Doris también destacó que sus redes con otras mujeres migrantes las mantiene cuando va a feriar a la Isla de los Patos, ya que la mayoría de las mujeres feriantes de los domingos son peruanas. También agregó que le gusta mucho “cotorrear” con ellas cuando se encuentran en la parada de colectivo.

En cuanto a las redes de mujeres migrantes en la ciudad de Córdoba podemos observar dos grandes instancias:

- redes que se formaron en el momento de migrar: muchas de las mujeres vinieron a Córdoba porque algún pariente o conocido que se encontraba en la ciudad les recomendaba venir;
- redes que se forman a través de las instituciones u espacios en los que se desarrollan: cuando indagamos por las redes entre migrantes en Córdoba siempre nos respondieron dentro de un marco económico¹¹.

Por otro lado, Dionisia, migrante peruana que trabaja en el Sinpecaf, nos comentó que no sólo son importantes las redes entre compatriotas sino también aquellas que se generan con otras migrantes latinoamericanas:

Si, pero no solamente de mi nacionalidad, hay también paraguayas, bolivianas, peruanas, mexicanas, venezolanas, también chilenas. Se asesoran a todas y también con otras cosas como la documentación y el acompañamiento, porque cuando una es migrante es muy importante el acompañamiento. (Entrevista realizada el 06/05/2021)

Los contactos entre mujeres peruanas se dan principalmente por la ubicación espacial en la que se encuentran en la ciudad: los barrios Alberdi, Providencia, San Martín y

¹¹ Con marco económico nos referimos a que se contactan principalmente para intercambiar productos, apoyarse en la búsqueda de trabajo o para hacer eventos en un marco institucional o en la Isla de los Patos.

alrededores. Hay una concentración muy grande de peruanos en esas zonas de la ciudad. Hace unos años se fueron expandiendo a otros barrios al ir comprando sus propios terrenos en los alrededores. Como mencionamos anteriormente, no solo la ubicación geográfica es un factor determinante para la formación de redes, sino también las redes sociales. Tanto el grupo *Peruanos en Córdoba Argentina* de Facebook como también la existencia de redes más personales, como grupos privados, grupos de Whatsapp.

Capítulo 4
El Documental



4.1 Preproducción

Consideramos que dentro de la etapa de preproducción se enmarca toda la investigación que tiene como resultado nuestro documental. Aquí se plasma toda la investigación previa que hicimos sobre el tema, todas las personas que entrevistamos como aproximación a las mujeres migrantes protagonistas de nuestro trabajo; esto se ve plasmado en nuestro marco teórico y metodológico. La instancia de preproducción fue todo el trabajo de campo que vivenciamos a lo largo de estos nueve meses. Nos propusimos como comunicadoras crecer en el recorrido del proceso, es decir, a medida que vaya avanzando nuestra investigación ir incorporando lo que el campo nos decía y en base a eso decidir qué mostrar. En esta instancia es muy importante permanecer abierto y no ser estructurado, ya que, al documentar la realidad ajena, no tenemos control sobre la misma y siempre hay posibilidades que aparezcan variables de forma repentina.

Nos propusimos a lo largo de nuestro trabajo investigar con la cámara, incluso en el momento de buscar los datos: en ese sentido, la asesoría especializada en un primer momento fue clave para enfrentarnos al campo y a nuestra investigación.

Entendemos que para abordar el documental se pueden utilizar infinitos procedimientos. Se puede establecer un guion abierto o un guion cerrado y estructurado, también se puede decidir por juntar el material e ir armando la pieza audiovisual en la instancia de montaje. Nosotras optamos por realizar un guion abierto y sujeto a cambios ya que nuestro objetivo era ir recabando información en el proceso de nuestro producto. Más allá de esto, siempre es recomendable tener un marco de referencia que sirva de guía para saber qué priorizar a la hora de filmar. Nuestras primeras preguntas como realizadoras fueron: ¿Cómo queremos empezar? ¿Qué queremos mostrar? y ¿Cómo queremos terminar? Las respuestas a estas incógnitas fueron cambiando a lo largo del proceso.

Como menciona Patricio Guzman (1997) se puede partir de cinco clases de ideas a la hora de realizar un documental, estas pueden ser: elegir un personaje, elegir un acontecimiento, elegir una situación concreta, hacer un viaje (documental de búsqueda) o volver al punto de partida a través de la memoria y el recuerdo. Nosotras optamos por la selección de cuatro personajes (relato coral) y al mismo tiempo utilizamos el recurso de

volver al punto de partida, es decir cómo “vuelven a casa” a través de sus prácticas culinarias en sus procesos migratorios.

4.1.1 Selección de protagonistas

En cuanto a las protagonistas de nuestro documental, la selección de las mismas fue un proceso que inició cuando comenzó nuestra investigación. Primero queríamos acercarnos al campo, resolver nuestras primeras preguntas y cuando logramos segmentar el tema - a partir de nuestros primeros acercamientos -, nos dimos cuenta cuáles mujeres eran las elegidas para llevar a cabo nuestro producto audiovisual.

Uno de los factores determinantes para la selección fue el interés que tenían las mujeres en brindarnos su tiempo, compartir su experiencia y que sea registrada. Por otro lado, conocimos algunas peruanas que estaban muy insertas en marcos institucionales entonces decidimos representar a mujeres en su cotidianeidad y dar a conocer sus trayectorias sin que haya una institución de por medio. Éste fue nuestro segundo “recorte”.

Además, queríamos que nuestro documental no abarcara una sola mirada, es decir, una sola protagonista. Buscamos la pluralidad de mujeres con diferentes trayectorias, la selección de las mismas fue en base a sus diferencias más allá de su similitud principal que es ser de Perú.

Cómo mencionamos anteriormente, la mayoría de las mujeres recuperan sus raíces mediante la comida y esto es a su vez un sustento económico para ellas en la ciudad de Córdoba. A partir de esto, buscamos mujeres que se desarrollen de distintas formas dentro del abanico gastronómico. El campo no es un terreno fijo, sino que es flexible, abierto e impredecible condicionado por determinados factores externos. A decir verdad, el proceso de selección fue fluyendo a medida que crecía nuestra investigación y posteriormente realizamos la selección a partir de nuestra lectura del campo. Fue en esta instancia también que formulamos las preguntas que les haríamos a cada mujer basándonos en la información que recaudamos previamente acerca de sus trayectorias de vida.

Nos decidimos por Doris porque la conocimos en la Gran Feria de la Economía Popular en Alberdi y nos contó que ella es feriante en la Isla de los Patos. Por otro lado,

elegimos a Iris que tiene un kiosco en el que vende distintos productos provenientes del Perú: envasados, frutas y legumbres y los comercializa para restaurantes y particulares. En el caso de Kely, ella tiene una cevichería en barrio Providencia y por último Eugenia, quien está actualmente en un proceso de revalorización de su cultura ancestral: el aymara. De esta manera, podemos decir que la vida de las cuatro protagonistas, tomaron diferentes caminos: Iris atendiendo su kiosco, Kely teniendo su propio restaurante, Doris siendo feriante y Eugenia como profesora del ICA. Pero por otro lado tienen en común ser migrantes provenientes del Perú y su cotidianidad está atravesada de alguna manera por la comida de su tierra natal.

La decisión final que nos llevó a elegir a estas mujeres fue que el Perú es un país con zonas muy diferentes entre sí y no queríamos caer en una generalización de la mujer peruana, nuestras protagonistas pertenecen a las distintas zonas de Perú. Doris es del centro, de Oxapampa, Kely es del norte, del departamento de Lambayeque ubicado a diez minutos del mar, al igual que Iris, ambas vivían en Chiclayo muy cerca de la costa. Por otro lado, Eugenia pertenece al Altiplano, en el departamento de Puno. Otro motivo por el cual llegamos a esta decisión final fue la importancia que implica la no homogeneización de los territorios de las migraciones. Ver las geografías y climas del país migrante habla de variedad de costumbres, que haceres, tonadas, entre otras, que caracterizan a determinado lugar.

4.1.2 Selección de locaciones

En cuanto a la selección de locaciones, como mencionamos anteriormente, se fueron dando a medida que avanzó nuestra investigación. En una primera instancia hicimos un recorrido por el barrio Alberdi, conocido por su gran asentamiento de migrantes peruanos, el scouting lo hicimos visitando los diferentes restaurantes y almacenes del barrio, paseamos por sus calles y desembocamos en la Isla de los Patos.

Los lugares donde se llevaron a cabo las distintas entrevistas fueron elegidos por las protagonistas de nuestro documental, se nos fueron presentando naturalmente. barrio Alberdi y alrededores, barrio Providencia y San Martín, fueron locaciones que recorrimos constantemente en búsqueda de nuestras historias. Esta zona de la ciudad de Córdoba posee la gran mayoría de restaurantes y asentamientos de migrantes peruanos en Córdoba. Consideramos importante insertar al espectador en el contexto en el cual se va a desarrollar la

historia, es por ello que en el transcurso del inicio de nuestro documental utilizamos como estrategia narrativa brindar pistas del lugar de nuestra ciudad en donde transcurren las historias de vida de estas mujeres migrantes.

Al observar nuestro documental, podríamos decir que el barrio Alberdi se convirtió en un “personaje” más, hay un constante recorrido por sus casas icónicas, sus calles y los diversos restaurantes peruanos. El barrio está destacado en el inicio y en el final del documental. Comenzamos con una introducción de distintas locaciones a las que asisten las migrantes peruanas en Córdoba - esto está justificado en las entrevistas que realizamos, en ellas nos fueron mencionando o recomendando distintos lugares que aparecen en la producción audiovisual -. Las locaciones que aparecen al inicio son:

- pájaros volando en la Isla de los Patos;
- entrada del *Restaurante La Tía Cucha* en barrio Providencia¹²;
- distintos almacenes y restaurantes peruanos en Alberdi y alrededores;
- feria de la Isla de los Patos.

Ubicar estas locaciones al inicio de nuestro documental nos pareció imprescindible para contextualizar al espectador en los espacios donde se desarrolla nuestra historia. Para finalizar nuestro documental, utilizamos el recorrido de Doris hacia la Isla de los Patos donde se puede ver construcciones icónicas del barrio como lo es la cancha de Club Atlético Belgrano y la estructura de la antigua cervecería.

4.1.3 Selección de la audiencia

Teniendo como objetivo visibilizar las trayectorias de vida de las mujeres peruanas que residen en la ciudad, nuestra producción audiovisual está dirigida a una audiencia que tenga interés en conocer cómo viven y qué hacen estas mujeres migrantes. Como también está orientado a quien esté interesado en conocer las diferentes realidades sociales y culturales que coexisten en la ciudad de Córdoba.

¹² Icónico restaurante de comida peruana en la ciudad de Córdoba.

Como tesistas realizadoras del documental nos dimos cuenta, a lo largo de nuestro trabajo de campo, que gran parte de la población cordobesa que nos rodea no son conscientes de la cantidad de personas y restaurantes peruanos que hay en nuestra ciudad o que la Isla de los Patos es un lugar de encuentro de migrantes peruanos. Este desconocimiento que vislumbramos sumado a la escasez de producciones audiovisuales sobre mujeres peruanas migrantes en nuestra ciudad, nos llevó a determinar que la audiencia a la que aspiramos son las personas que residen en la ciudad de Córdoba.

Nos parece de vital importancia que las personas que residen en un determinado lugar consuman productos audiovisuales de carácter local, esto contribuye a la valoración y toma de conciencia del lugar que habitamos. También consideramos que el consumo de producciones locales estimula la creatividad ciudadana local, es decir, sostenemos que consumir producciones desarrolladas en un contexto cercano, es una manera de seguir motivando la producción local.

Por otro lado, aspirar como audiencia al propio público cordobés, incluyendo a las personas que provienen de otros lugares, ayuda a promocionar la variedad de platos que se pueden encontrar en la ciudad. Es decir, visibilizar esta producción en la ciudad de Córdoba lleva a la toma de conciencia de la multiculturalidad en materia de platos de comida latinoamericanos que podemos consumir a precios razonables. Es por ello que otra de las motivaciones que tuvimos para elegir esta audiencia, más allá de la visibilización de las mujeres peruanas, es promover la gastronomía peruana llevada a cabo por estas mujeres migrantes en nuestra ciudad. De esa manera, la selección de locaciones, poder mostrar el proceso de la cocina, la selección de encuadres fue motivada en parte por este interés que a la vez representa un barrio asentado por esta migración, pero puede hablar de territorios y barrios latinoamericanos con costumbres similares. Una mirada local pero que permite dialogar con otras experiencias y trayectorias de mujeres migrantes peruanas.

4.1.4 Pregunta

A continuación, adjuntamos lo que fue nuestro preguion. Poco se parece esto a lo que terminó siendo nuestro guion final, el cual será adjuntado más adelante en este capítulo. Son muchas las modificaciones que realizamos: el nombre del proyecto, la cantidad de protagonistas, las locaciones donde se desarrolla el documental, la música, entre otras.

Siguiendo a Patricio Guzman en el artículo *El guion en el cine documental* (1997), consideramos que el guion en un documental es tan necesario como en una ficción, es importante partir de una estructura previa que nos guíe. Sin embargo, es un estado transitorio ya que el guion en su estado final se termina de definir en el momento del montaje.

Imagen	Audio
<ul style="list-style-type: none"> - Logo UNC y FCC. - Nombre del documental: “Sabor a casa” (tipografía animada) - Placa con información demográfica: “Se estima que en Córdoba viven 35 mil peruanos y de esa cifra el 60% son mujeres” - Tomas de la Isla de los Patos - Plano negro - Presentación de los personajes mediante situación de entrevista. Se van mostrando de a una - Plano negro - Tomas de afuera de una casa en Alberdi, restaurante de comida 	<ul style="list-style-type: none"> - Música peruana - Música peruana - Música peruana - La definición de la palabra migrante enunciada por una de las mujeres peruanas protagonistas - Sin sonido - Sonido ambiente - Sin sonido - Música que va subiendo de a poco

<p>peruana, puestos en la Isla de los Patos, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ir mostrando las distintas tres vidas paralelas mediante la situación de entrevista y seguimiento de las protagonistas en su vida cotidiana - Tomas de una situación de encuentro entre las tres protagonistas que plasme nuestro interés por transmitir lo que se genere en el encuentro - Plato de comida servido en la mesa, filmado desde diferentes planos. - Créditos 	<ul style="list-style-type: none"> - Sonido ambiente - Sonido ambiente - Sonido ambiente - Música peruana
--	---

4.2 Producción

Al ser nuestro Trabajo Final de Grado un producto abordado desde la práctica documental, en las diferentes instancias a lo largo del desarrollo de esta investigación mantuvimos un diálogo directo y reiterado con las condiciones de producción de este documental.

La producción estuvo atravesada por diferentes cuestiones: volvemos a mencionar el contexto pandémico en el cual desarrollamos este documental, esto implicó ciertos recaudos y movilidad de temporalidades. Por lo que fue un abordaje diferente e imprevisto en campo, y

respetando los tiempos de las mujeres con las que entramos en contacto. Al retractar trayectorias sociales y los propios espacios íntimos de las mujeres y sus biografías, la estructura clásica de un documental con un guion de hierro y un guion técnico a seguir, aquí queda desbarajustada.

La investigación de este producto la llevamos a cabo las tres integrantes de este Trabajo Final de Grado: Gina, Lucía y Martina. Sería un poco arbitrario designar los roles de dirección, producción y guion porque también fue un trabajo en conjunto. Sin embargo, Martina estuvo más ligada a la dirección del documental, Gina a la producción y Lucía a la realización del guion del mismo. Gina también quedó asignada como entrevistadora principal, pero, al estar todas presentes al momento de hacer las entrevistas, en muchos casos se generaban diálogos en conjunto. Con respecto al rol del camarógrafo, fue Jacobo Nasi, primo de Gina, quien filmó las entrevistas principales del documental. La confianza que tenemos con Jacobo fue clave para designar este rol y que nos acompañe en este proceso. Las demás tomas del documental, como los encuentros en la Isla de los Patos e imágenes de archivo que recreamos fueron producción propia. Cabe mencionar aquí que no hay ninguna toma, escena o secuencia en este documental que no sea propia, todo fue filmado por nosotras para el desarrollo de este producto audiovisual.

No es fácil determinar con exactitud nuestros días de rodaje ya que nuestro trabajo de campo –como mencionamos en nuestro marco metodológico– tuvo una duración de nueve meses. Comenzamos en noviembre del año 2020 y en nuestro documental se reflejan tomas de ese día en la Gran Feria de la Economía Popular y terminamos en agosto del 2021 cuando fuimos a la Isla de los Patos a retractar unas últimas tomas del lugar. Fue mucho el material recabado, contamos con horas de filmación que tuvimos que procesar y designar la importancia de las tomas que más se acerquen a lo que buscamos visibilizar en nuestro documental.

A lo largo de nuestro marco metodológico hicimos un recorrido de nuestro trabajo de campo, determinando y describiendo cada encuentro en los cuales recogimos información para el desarrollo de esta investigación. Sería redundante hacer mención de eso una vez más aquí, aunque sí cabe aclarar que los días más intensos de rodaje los tuvimos al hacer las entrevistas en profundidad con Doris, Iris y Kely.

El rodaje con Iris lo llevamos a cabo el 9 de julio del 2021 en la casa de Martina, como ya explicamos anteriormente, tuvimos la imposibilidad de que Iris nos permitiera acceder a la pensión en donde vive. La recogimos por su casa a las ocho de la mañana, nos encontramos en lo de Martina y mientras conversábamos Iris cocinaba un plato típico de Perú, arroz chaufa, luego le hicimos la entrevista y la llevamos nuevamente a su casa antes de las 14 hs.

El rodaje con Kely fue el 17 de julio del 2021, tuvo lugar en su restaurante. Llegamos a las 11 de la mañana, charlamos en su cocina mientras preparaba arroz con mariscos, luego almorzamos uno de los platos más sabrosos de esta tesis y le hicimos la entrevista. Nos retiramos del lugar a las 15 hs.

El rodaje con Doris fue el 18 de julio del 2021, a las 11 h nos esperaba en el patio de la pensión en la que vive y, mientras pelaba tres ollas llenas de papas para vender en la Feria de la Isla de los Patos la entrevistamos. Antes de las 13 h caminamos con ella hacia a la isla y registramos ese recorrido, allí nos quedamos a almorzar y regresamos alrededor de las 15 h.

Casi la totalidad de los encuentros fueron filmados, en el grupo contamos una cámara fotográfica y una filmadora *handycam*, el fácil transporte y el tamaño de esta última nos resultó clave para poder filmar casi todo y que la cámara no intimide –tanto– a nuestras entrevistadas. En nuestros días de rodaje y de investigación recorrimos los barrios Alberdi y Providencia; sus calles, sus restaurantes y sus kioscos fueron registrados con nuestras cámaras. Realizamos tomas fijas de las casonas del barrio, pero más aún incorporamos aquellas tomas en movimiento, que representan justamente la dinámica y las trayectorias de los procesos migratorios.

Con respecto a la parte del documental que es protagonizada por Eugenia y a su manera de revalorizar la lengua aymara, ante la imposibilidad de filmarla a ella por ser persona de riesgo en el marco de esta pandemia, lo que hicimos fue pedirle una foto suya que le gustara. Imprimimos la fotografía y fuimos al río Suquía y la sumergimos entre las piedras. Lo mismo hicimos con la escena de las polleras, Eugenia hace alusión a que ser mujer es “agarrarse bien la pollera y seguir adelante” (Entrevista realizada el 13/07/2021), en el marco de su reflexión, juntamos polleras y llevamos a cabo la escenografía correspondiente. Se pueden observar varias escenas en nuestro documental que fueron filmadas a partir de la

proyección de imágenes sobre una cortina. Esta es una estrategia estética que discutiremos más adelante en este capítulo.

4.2.1 Guion técnico

Fue en esta instancia también que estructuramos los guiones técnicos para que nos sirvieran de guía en los días de rodaje. En lo que respecta a estos guiones, nos pareció pertinente tener en cuenta las locaciones, los planos a utilizar, la iluminación y el sonido. Como mencionamos con anterioridad, lo interesante del documental es que trata de mostrar la realidad tal cual se presenta, tratando de ser lo más transparente y honesto posible. Es por ello que siempre dejamos la iluminación natural de los lugares, sin manipularla.

4.2.1.1 Guion técnico Iris Magiluy Yaipen Flores

DOCUMENTAL “Serán mis raíces”

Roles:
Entrevista: Gina Biain
Cámara: Jacobo Nasi
Cámaras anexas: Martina De Francesca
Producción: Lucía Daghero

LOCALIZACIONES

Set	Localizaciones
1	Cocina
2	Living

GUIÓN TÉCNICO

SECUENCIA	SET	PLANO	DESCRIPCIÓN	LUZ/ CÁMARA	SONIDO	OBSERVACIÓN
Preparación de los insumos para cocinar	1	- Plano detalle de la preparación	Iris cocinando PRIMA LA OBSERVACIÓN	Cámara en mano	Sonido ambiente // Tratar de no hacer ruido en algunas tomas // Momentos de silencio en la acción	
		- Plano de atrás		Cámara en mano	Sonido ambiente // Tratar de no hacer ruido en algunas tomas // Momentos de silencio en la acción	
Cocción	1	- Planos generales - Primeros planos - PP del plato en mesa	Iris cocinando PRIMA LA OBSERVACIÓN	Cámara en mano	Sonido ambiente	
Entrevista	2	-Plano medio		Cámara en Trípode	Sonido ambiente	Seguir filmando unos segundos más una vez terminada la entrevista
		- PP		Cámara en mano y cámara en trípode	Sonido ambiente	

4.2.1.2 Guion técnico Kely Adalid Canario Castillo

DOCUMENTAL “Serán mis raíces”

Roles
Entrevista: Gina Biain
Cámara: Jacobo Nasi
Cámaras anexas: Lucía Daghero
Producción: Martina De Francesca

LOCALIZACIONES

Set	Localizaciones
1	Restaurant Cevichería Tía Kely
2	Cocina Restaurant Cevichería Tía Kely

GUIÓN TÉCNICO

SECUENCIA	SET	PLANO	DESCRIPCIÓN	LUZ/CÁMARA	SONIDO	OBSERVACIÓN
Preparación de la comida	1	- Plano Americano	Kely Sentada	Cámara fija + cámara en Mano	Sonido ambiente	Alternar si se quiere con planos Detalle de manos, pies. Con situación me refiero a contextuales: una olla en ebullición, herramientas de cocina, detalles de donde vive: fotos, cuadros, estampitas, extras, detalles de la casa, detalles del menú que propone, detalles que comuniquen creencias o determinadas acciones.
		- Plano situación			Sonido ambiente	
Entrevista	2	- Plano Situación - Plano detalle	Kely desarrollándose en su cotidianeidad *Como si no estuviésemos registrando* + Preguntas mientras esta cocinando	Cámara en mano	Sonido ambiente	

4.2.1.3 Guion técnico Doris Casanova Tanta

DOCUMENTAL “Serán mis raíces”

Roles:
Entrevista: Gina Biain
Cámara: Jacobo Nasi
Cámaras anexas: Martina De Francesca
Producción: Lucía Daghero

LOCALIZACIONES

Set	Localizaciones
1	Casa Doris
2	Trayecto Isla de los Patos
3	Isla de los Patos

GUIÓN TÉCNICO

SECUENCIA	SET	PLANO	DESCRIPCIÓN	LUZ/CÁMARA	SONIDO	OBSERVACIÓN
Entrevista	1	- Plano americano	Entrevista en profundidad	- Cámara fija en trípode - Cámara anexa en mano para otros planos	Sonido ambiente // Voz de Doris y Gina.	Hacer tomas anexas con la segunda cámara de detalles de la vivienda de Doris.
Trayecto a la isla	2	- Planos generales - Planos de frente y de costado - Planos detalles - Planos secuencias	Recorrido con carrito de Doris hacia la isla	- Cámara en mano	Sonido ambiente	No cruzarse en las tomas mientras Doris va caminando, permanecer detrás, solo camarógrafo. Que se perciba que es en Alberdi. Toma dinámica.
Isla de los Patos	3	- Plano general - Plano americano - Plano detalle		-Cámara en mano	Sonido ambiente	Filmar la preparación de Doris en el armado del puesto de comida. Acciones importantes: la preparación del fuego, la colocación de la sombrilla y la cocción de los anticuchos

4.3 Postproducción

En el proceso de postproducción, como mencionaremos a continuación, realizamos un visionado general del material para tener conocimiento específico de toda la información recaudada. Luego, procedimos a la edición propiamente dicha realizando cambios continuamente en el guion hasta que nos enfrentamos al final. El guion final en el documental es un constante ida y vuelta hasta el momento de finalizarlo ya que siempre nos podemos enfrentar ante nuevos ajustes.

La etapa de postproducción estuvo marcada por varios momentos que detallaremos a continuación:

4.3.1 Visionado del material

En cuanto al visionado del material realizamos el siguiente procedimiento:

1. Elaboración de *abstract* por primer encuentro de entrevista: realizamos un resumen de la grabación de los primeros encuentros - momento de apertura - para darle un tratamiento específico al tema y recortar lo que nos pareció interesante y relevante para luego rever el material y orientar nuestro documental hacia nuestro tema específico. Entonces, al realizar esta tarea nos quedaban seleccionadas y recortadas las partes que podían aparecer en el documental. Este proceso fue importante para facilitar el momento de edición y nos ayudó a darle un mejor tratamiento a la información que se nos presentó en la instancia de apertura.
2. Nombrar el material audiovisual: antes de comenzar con el proceso de edición, nos fue clave el visionado entero de todo el material filmado para la selección de la información y su posterior nombramiento: nombrar audios y videos en relación a lo que contienen y establecer la importancia de cada uno en cuanto a la información que abarcan para poder comparar unos con otros.

Los dos pasos anteriores fueron elementales para afrontar el guion y llevar a cabo el montaje de una manera precisa y ordenada.

4.3.2 Reescritura del guion

En esta instancia optamos por el modelo de guion a dos columnas para facilitar el trabajo de edición y montaje. Se especifica el tiempo de duración de cada secuencia y se detalla lo que aparece tanto en imagen como el audio que acompaña esa imagen.

IMAGEN	AUDIO	TIEMPO
Introducción animada: <ul style="list-style-type: none"> - Logo FCC - Logo UNC - Título: “Serán mis raíces” 	Canción: “La fuga del preso que se escapó para ir a bailar” - Los destellos	Desde 00:00 a 00:22
Toma pájaros volando	Canción: “La fuga del preso que se escapó para ir a bailar” - Los destellos	Desde 00:23 a 00:27
Toma pájaros volando proyectados	Canción: “La fuga del preso que se escapó para ir a bailar” - Los destellos	Desde 00:27 a 00:32
Diferentes tomas de almacenes y restaurantes peruanos del barrio Alberdi	Canción: “La fuga del preso que se escapó para ir a bailar” - Los destellos	Desde 00:32 a 01:08
Diferentes tomas proyectadas de los puestos en la feria de La Isla de los Patos	Voz en off de Doris: <ul style="list-style-type: none"> - “Para mi migrante es salir de su patria, venir a tierras ajenas y apropiarse de lo que tiene la ciudad, aprender” De fondo: Canción “La fuga del preso que se escapó para ir a bailar” - Los destellos	Desde 01:08 a 01:26
Placa de presentación: “La llegada” / Auto estacionado	Canción: “La fuga del preso que se escapó para ir a bailar” - Los destellos	Desde 01:27 a 01:39
Placa indicativa del nombre de la primera protagonista: Doris/ De fondo aparece su casa	Sonido ambiente	Desde 01:40 a 01:43

<p>Toma de Doris retirándose de su casa</p>	<p>Voz en off de Doris: - “Yo me llamo Doris Casanova Tanta, soy de Perú, nacida en la provincia de Oxapampa, departamento de Pasco. Es en el centro del Perú. Y donde yo he nacido Oxapampa, es ceja de selva.”</p>	<p>Desde 01:44 a 02:03</p>
<p>Toma de la entrevista en profundidad. Doris a cámara (sentada preparando papas)</p>	<p>Voz de Doris: - “Mis padres cajamarquinos, mi madre cajamarquina, mi hermana la mayor cajamarquina y yo nacida en ceja de selva de Perú”</p> <p>- “Yo vine sola, sola vine por motivos que no andaba bien mi matrimonio. Eso fue de venirme acá y eso fue la mayor contribución que yo podía hacer: no vivir en las peleas ni en las discusiones. Eso ha sido mi mejor medicina, venirme a Córdoba y ponerme a trabajar. No fue fácil, sufrí porque dejé a mis hijos, dejé a mi madre, mi padre y acá te vienes sola. Sufrí, lloraba en las noches por haberme venido pero entre mí siempre decía: ‘no me puedo correr, Argentina no me puede hacer correr, no me puede... el laburo no me puede hacer huir.’ Así que, estuve un mes sin trabajo, porque no es como en Perú que ponen un letrero: ‘Se necesita empleada’ o ‘Se necesita ama’, no es como en Perú, acá tienes todo por teléfono, por recomendación. Y yo conocí este trabajo porque me fui, veía constructores de albañilería y les decía: ‘Señor, ¿usted es peruano? ¿no necesitará su patrón una empleada?’ Y así conseguí el trabajo.”</p> <p>-“Pero no es fácil, no es fácil porque siempre tienen primero, cuando te contratan, siempre se tiene la desconfianza, ¿no?”</p> <p>- “y esto de hacer comida para nuestros propios compatriotas nos ha salido muy</p>	<p>Desde 02:04 a 03:40</p>

Toma en detalle de la preparación de las papas	bueno. Porque yo desde que vine hacia tamales, hacia anticuchos, me iba al boliche Punta Carrasco cuando estaba acá en la Colón y la Neuquén. Me iba a la una de la mañana y a las cuatro de la mañana ya estaba de regreso.”	Desde 03:41 a 03:59
Toma de piedras en la Isla de los Patos / Toma de algunas casas del barrio Alberdi	Canción: Cartitas de amor - Cumbia Peruana	Desde 04:00 a 04:15
Placa indicativa del nombre de la segunda protagonista: Iris	Voz en off de Iris: - “Mi nombre es Iris Magiluy Yaipen Flores, yo pertenezco a lo que es Perú, la provincia de Chiclayo, departamento de Lambayeque, y el distrito se llama Monsefú.” - “Yo vine a Córdoba con un propósito o un objetivo, de tener algo que jamás se podía tener allá en Perú.”	Desde 04:16 a 04:28
Tomas de Iris mientras empieza con la preparación de una comida típica de Perú	Voz en off de Iris: - “Tuve que pasar una vida muy triste, muy trágica en el cual quería obtener algo para mí misma en el cual no se podía.”	Desde 04:41 a 04:51
Tomas del kiosco donde trabaja Iris	Voz en off de Iris: - “Entonces, dejé a mis padres, dejé a mi hijo primero, lo dejé, para darle lo que yo nunca tuve.”	Desde 04:52 a 04:59
Tomas de Iris mientras continúa con el proceso de preparación de una comida típica del Perú: Arroz Chaufa	Voz en off de Iris: - “Mi comida eran lágrimas, eran lágrimas y agua, eso era lo que yo comía, lágrimas y decía: ‘¿cuándo me voy a ir?’, eran eternidades.”	Desde 05:00 a 05:08
Tomas del kiosco donde trabaja Iris	Voz en off de Iris: - “Así que vine con el propósito de surgir y Argentina si, me abrió las puertas bien porque empecé lavando platos, ahora	Desde 05:09 a 05:19

	gracias a Dios tengo ya mi casa propia”	
Tomas desde diferentes ángulos de “hierba luisa”	Sonido ambiente	Desde 05:20 a 05:39
Toma del kiosco donde trabaja Iris, partiendo una fruta para ser mostrada	Sonido ambiente	Desde 05:40 a 05:56
Tomas de Iris mientras está preparando una comida típica de Perú	Voz en off de Iris: - “Vine hace aproximadamente hace 11 años, en el cual, agradecida totalmente con las familias, Argentina me ayudó a sacarme las deudas, pude demostrar acá lo que es la gastronomía peruana, me ayudó en muchos aspectos”	Desde 05:57 a 06:16
Tomas de Iris mientras está preparando una comida típica de Perú / Plano detalle del rostro de Iris	Sonido ambiente	Desde 06:17 a 06:45
Tomas de la entrevista en profundidad, Iris a cámara.	Voz de Iris: - “Todo era llanto. Desayuno, almuerzo, comida era llanto y los señores por ahí me preguntaban: ‘¿Qué es lo que tenés?’ Y yo les decía: ‘nada’, me hacía la fuerte. Y yo me levantaba a las cinco de la mañana a limpiarles más limpiecito de lo que yo limpiaba para que ellos me recompensaran con algo más de dinero para yo poder quedarme con algo de sustento para mí y poder mandar una cantidad fuerte a lo que es mi patria que es Perú. Pero si, recuerdo muchas cosas con ellos. Tuve la oportunidad de viajar varias veces a Perú”	Desde 06:46 a 07:26
Toma de un avión volando	Sonido ambiente	Desde 07:27 a 07:35
Placa indicativa del nombre de la tercera protagonista: Kely / De fondo aparece su casa	Sonido ambiente	Desde 07:36 a 07:39
Tomas de la entrevista en	Voz de Kely:	Desde 07:40 a

profundidad, Kely a cámara.	- “Yo me llamo Kely Adalid Canario Castillo.”	07:43
Diferentes tomas del restaurante de Kely	Voz en off de Kely: - “Soy de Perú, del departamento de Lambayeque”	Desde 07:44 a 07:48
Tomas de la entrevista en profundidad, Kely a cámara.	Voz de Kely: - “De la provincia de Chiclayo, al norte del Perú. A donde estamos a diez minutos del mar.”	Desde 07:49 a 07:56
Tomas de Kely mientras preparaba una comida típica de Perú	Voz de Kely: - “Ya tengo ocho años acá si no me equivoco, pero yo vine porque acá estaba mi madre, ella fue la que me impulsó a que venga. Vine, pero... mi mamá tenía un comedor más pequeñito viste, acá en la Coronel Olmedo, en la casa de mi hermana. Estuve dos años trabajando con ella, mi madre se enfermó, le dio un ACV acá, se regresó a Perú, la llevamos a Perú. Y yo ‘me abrí’, como decimos nosotros allá en Perú. Alquilé una casita acá en la Castro Barros, un segundo piso y ahí empecé a trabajar solamente sábados y domingos, con platos a la carta, por decirte ceviche. Y dije me arriesgo. Me proyecté a eso...” “Ahí estamos, es muy fácil para hacer este plato, muy muy muy fácil. Solamente tienes que tenerle ganas”	Desde 07:57 a 09:09
Placa de presentación: “El regreso” / Tomas reales y proyectadas de las calles de Alberdi	Sonido ambiente Voz en off de Eugenia: - “Los olores y sabores son capaces de trasladarnos a otro lugar o también traernos un recuerdo vivo”	Desde 09:10 a 09:22 Desde 09:23 a 09:38
Diferentes tomas del restaurante de Kely	Sonido ambiente	Desde 09:39 a 10:09

Diferentes tomas del restaurante de Kely	Voz en off de Kely: - “Acá vienen grupos familiares, vienen personas solas, vienen todos, peruanos, argentinos, paraguayos, o sea... de todo tipo. Al que le gusta la comida, como que hay algunos que tampoco les gusta pero bueno ya es decisión de cada uno. A mí me gusta mucho la cocina, esto es un negocio que tuvo, o sea, viene de familia. Mi madre fue desde muy chica cocinera, mi hermana, tengo una hermana que también es cocinera y a mí me gusta, me gusta mucho, me gusta todo, preparar todo”	Desde 10:10 a 10:47
Tomas de la entrevista en profundidad, Kely a cámara.	Voz de Kely: - “Trato de inventar, o sea, por ahí si yo lo veo que es así yo no, le quiero poner otra cosa, para ver cómo me sale y si me sale bien ya está bien pero, y si no, vuelvo a repetirlo. Pero a mí me encanta la cocina, me encanta. Todo, te juro que yo si paro todo el día metida en mi cocina estoy mirando que hago, cómo lo hago, cómo lo voy a hacer, cómo lo voy a preparar y todo, pero a mí me gusta, me encanta cocinar.”	Desde 10:48 a 11:17
Tomas del restaurante de Kely	Sonido ambiente	Desde 11:18 a 11:30
Tomas de la entrevista en profundidad, Kely a cámara.	Voz de Kely: - “Me trae muchos recuerdos a mi madre, me conecto con mi Perú, con mi tierra, con mi casa ahí en Perú, con todo, con todo mi país, con todo mi país”	Desde 11:31 a 11:50

Toma del restaurante de Kely	Sonido ambiente	Desde 11:51 a 11:59
Tomas de Kely cocinando y haciendo últimos retoques al plato típico de Perú: Arroz con mariscos	Voz de Kely: - “Yo vendo... viste mis platos son un poco más económicos, no me gusta como dicen acá: ‘arrancar la cabeza’, porque la situación no está tan buena que digamos, pero...” - “Le echamos esto, y ahora sí...”	Desde 12:00 a 12:39
Toma del restaurante de Kely	Sonido ambiente	Desde 12:40 a 12:41
Fragmentos de los puestos feriantes en la Isla de los Patos y en la Gran Feria de la Economía Popular	Voz de Doris: - “Son anticuchos, dígame con mayonesa, con picante...” Canción de fondo: “La fuga del preso que se escapó para ir a bailar” - Los destellos	Desde 12:42 a 13:04
Tomas de la entrevista en profundidad, Doris a cámara.	Voz de Doris: - “¿Sabes qué? A mí me gusta la cocina, si yo tuviera la posibilidad de ponerme un restaurante te lo juro que lo haría, me encanta la cocina. No, lo que siempre he odiado es limpiar los vidrios.” Canción de fondo: “La fuga del preso que se escapó para ir a bailar” - Los destellos	Desde 13:05 a 13:18
Fragmentos de los puestos feriantes en la Gran Feria de la Economía Popular	Canción: “La fuga del preso que se escapó para ir a bailar” - Los destellos	Desde 13:18 a 13:47
Tomas de la entrevista en profundidad, Doris a cámara.	Voz de Doris: - “Cocinamos de todo nosotros, el que dice que no sabe cocinar miente, porque la mayoría de mujeres peruanas saben cocinar de todo y los hombres también. Unos mejores que otros, pero la mayoría, la mayoría. Allá desde niños las madres les enseñan a hacer sus tareas, a hacer un arroz, un arroz frito, no hervido como	Desde 13:47 a 14:32

	ustedes hacen. Nosotros lo hacemos aderezadito, con ajo, con aceite, que tenga rico gusto y graneadito, no así salsudo, masacotudo que nosotros le llamamos. No porque cuando existe eso, cuando hacemos un arroz mal hecho, las madres se enojan, tiene que estar así para contarle el arroz, servirlo así, muy rico.”	
Toma de árboles proyectados		Desde 14:33 a 14:38
Diferentes tomas de Iris mientras está preparando una comida típica de Perú	Voz de Iris: - “En la selva, es como que hace más frío, en la sierra como que su vestimenta son polleras, otro tipo de cosas. Y la costa es como la ciudad.” Sonido ambiente	Desde 14:39 a 15:17
Tomas de la entrevista en profundidad, Iris a cámara	Voz de Iris: - “No hay cosa que no me guste. Me gusta hacerlo todo y con amor para que salga rico.”	Desde 15:18 a 15:22
Diferentes tomas de Iris mientras está preparando una comida típica de Perú	Voz en off de Iris: - “Pasión, cariño, amor, tranquilidad porque entrego una parte de lo que yo tengo.”	Desde 15:23 a 15:36
Tomas de la entrevista en profundidad, Iris a cámara / Diferentes tomas de la preparación del plato	Voz de Iris: - “Dando un poquito quizás de cariño, de amor dejando todo a ellos para que ellos en el caso que les gustó lo vuelvan a hacer y así enseñar al resto para que puedan comer lo que es peruano. Porque se dice que el plato peruano es muy caro, pero no es caro haciéndolo en la cocina, porque uno cuando lo sabe hacer hasta lo puede complementar con otras cosas que no hay, pero sale barato comprándolo en lugares	Desde 15:38 a 16:45

	<p>donde hay mucho, entonces lo puedes comprar a precios baratos.”</p> <p>Voz de Iris:</p> <p>- “Mi mamá, mi mamá y mi abuela. Allá nuestra costumbre es que apenas tenemos ocho años empezás a freír huevo, empezás a hacer el té o el café como nosotros tomamos allá. ‘Mi mamá le echaba esto’ o ‘esto me enseñó así mi mamá’ o ‘¿por qué le eché esto si mi mamá no me dijo que esto echara?’ Entonces, más a mi mamá”.</p>	
Diferentes tomas de Iris mientras lava y corta verduras como parte del proceso de preparación del plato típico de Perú	Sonido ambiente	Desde 16:46 a 16:57

Placa indicativa del nombre de la cuarta protagonista: Eugenia / De fondo toma de un árbol	Cancion: “Los ojos del guerrero” - Silvio Rodríguez - Grupo L'onatac	Desde 16:58 a 17:05
Diferentes tomas dinámicas del cielo	<p>Voz en off:</p> <p>- (Habla en aymara) “Mi nombre es Eugenia Butrón Cardenas. Yo soy de Perú, soy de un pueblito llamado Juli, Puno, Perú. Soy de la nación aymara, o sea la parte sur de Perú, el altiplano.”</p> <p>Canción de fondo: “Los ojos del guerrero” - Silvio Rodríguez - Grupo L'onatac</p>	17:06 a 17:40
Tomas reales y proyectadas de una fotografía de Eugenia sumergida en el agua /Imágenes proyectadas de la entrevista en profundidad con Eugenia.	<p>Voz en off de Eugenia:</p> <p>- “Era muy fuerte la discriminación, la resistencia entonces tal vez por eso a mí me transmitieron eso. Porque, por ejemplo, mi padre me decía, cuando yo me recuerdo desde niña, ‘no me hables Aymara’, me decía, ‘no hables’. Pero yo les escuchaba a ellos, a mi padre, que en paz descansa ya no está con nosotros, me decía: ‘no hables</p>	Desde 17:41 a 18:26

	<p>aymara’</p> <p>- “Hoy por hoy, ahora yo estoy revalorizando mi cultura, mi lengua ancestral a lo que hace seis años atrás jamás dije que yo hablo aymara.”</p>	
Placa de presentación: “La vivencia” / De fondo: tomas de un mural ubicado en Alberdi	Efectos vocales: “Make me cry” - Tiny Desk/ Jacob Coiller	Desde 18:27 a 18:36
Tomas de un mural ubicado en Alberdi	<p>Voz en off de Iris:</p> <p>- “Para mi ser mujer, es, que me da más valor, que me da más, mi autoestima como que sube más porque ser mujer es también lucha constante”</p>	Desde 18:37 a 18:52
Toma de la entrevista en profundidad, Iris a cámara.	<p>Voz de Iris:</p> <p>- “es lucha constante y si los varones como te decía pueden, ¿por qué las mujeres no? y todavía lo hacemos con más esmero, con más amor.”</p>	Desde 18:53 al 19:01
Toma de la entrevista en profundidad, Kely a cámara.	<p>Voz de Kely:</p> <p>- “Mucho, mucho, significa mucho, significa ser madre, ser hermana, ser hija, ser abuela, ser todo. Es mucho, mucho, mucho para mí es mucho.”</p>	Desde 19:02 a 19:14
Toma de la entrevista en profundidad, Iris a cámara.	<p>Voz de Iris:</p> <p>- “Las mujeres peruanas, como que, se puede decir en término bruto o en término tabú, somos más de arranque. O sea, nos queremos proponer algo y lo queremos lograr, vamos hacia allá, vamos hacia un objetivo trazado y lo cumplimos.”</p>	Desde 19:15 a 19:31
Tomas de polleras colgada en una sogá	<p>Voz en off de Eugenia:</p> <p>- (Habla en aymara) “Como mujer yo siento ser de lucha, ser decidida, ser muy optimista y agarrarse bien la pollera y seguir adelante.”</p>	Desde 19:32 a 19:47
Toma de la entrevista en profundidad, Doris a cámara.	<p>Voz de Doris:</p> <p>- “La mujer peruana es el doble que la</p>	Desde 19:48 a 21:52

	<p>mujer argentina, porque acá tú te vas y compras tu milanesa, tu verdura y ya está. La mujer allá se va a la cosecha, a ordeñar la vaca, a cortar la alfalfa, a hacer la comida y llevarla al marido si trabaja en construcción, a las doce se va la pobre mujer, a horario. Es más sacrificada la vida de la mujer peruana, digo de la gente que vive en el campo, no en la ciudad.”</p> <p>- “Es lo mejor que hay, es la raíz de una familia. Sin la mujer, el varón no es nada, porque todo, si usted es mujer, si usted es madre los hijos así estén en el fin del mundo van a ir porque usted es la madre. En un hogar, lo fundamental es la mujer. Y si usted tiene palabras, modos todo de ser o cambiar a su pareja, usted con un mimo, porque no porque es hombre no necesita un abrazo o un mimo. No solamente es ir a la pelea, que ‘¿por qué vinistes así?’, que ‘¿por qué te emborrachaste?’, ‘¿por qué esto?’ No, también necesita un mimo el hombre y la mujer tiene que ser inteligente si quiere conservar su matrimonio. Pero hay cosas que ya superan, que tampoco no se pueden tolerar. Yo estoy separada hace muchos años, porque mi esposo está vivo, no estamos divorciados, estoy casada todavía pero ya estamos separados hace veinticuatro años.”</p> <p>“Hijo, ven hijito. Ven hijo, dame una mano por favor. Dile que le vaya a dar una vuelta a los perros que estoy ocupada”</p>	
Tomas de Doris junto a su hijo preparando el carrito para ir a la feria de la Isla de los Patos	Sonido ambiente	Desde 21:53 a 22:58
Tomas del trayecto hacia la Isla de los Patos	Sonido ambiente	Desde 22:59 a 23:57
Tomas de Doris junto a su hijo preparando su puesto en la feria de la Isla de los Patos	Voz en off de Eugenia: - (Habla en aymara) “A mí me gusta una canción que se llama <i>¿Para qué me distes</i>	Desde 23:58 a 25:04

	<i>tu corazón? ¿Quieres que te lo cante?"</i> - (Canto en aymara)	
Toma de Doris en el puesto terminado	Voz de Doris: - "Hay corazón, panza, mondongo. ¿Un mixto o puro corazón?" De fondo canción: "Motor y motivo" Instrumental - Grupo 5	Desde 25:05 al 25:09
Créditos	Canción: "Motor y motivo" Instrumental - Grupo 5	Desde 25:10 al 26:43

4.3.3 Montaje: música, fotografía, voz en off

El montaje es un proceso complejo donde queda expuesto todo el trabajo de preproducción y producción mencionado anteriormente. Cuanto más ordenada esté la información recabada, más fácil será llevar adelante este proceso. El mismo constituye una instancia de gran relevancia dentro de la noción de "práctica documental" porque parte de ese proceso de integración e interacción que se lleva a cabo en el trabajo de campo y que tiene que hacerse presente en esta composición final. Durante el mismo, el trabajo en equipo es clave para realizar las diversas tareas que lo componen, como por ejemplo la desgrabación de las numerosas entrevistas realizadas para pulir la información y que el producto sea lo más claro posible. Todas las imágenes que aparecen en el documental *Serán mis raíces* (2021) son de producción propia y las locaciones son todas en la ciudad de Córdoba, Argentina.

La música es un factor muy importante en nuestro documental, le dimos tanta importancia que una de las preguntas en nuestras entrevistas en profundidad fue: ¿Cuál es tu canción favorita? El objetivo de esta pregunta se centró en musicalizar el producto audiovisual con música que las propias protagonistas escuchan. La mayoría de las entrevistadas coincidieron en elegir música de origen peruano.

En cuanto a la voz en off, todas las entrevistas que fuimos realizando, fueron grabadas con un grabador de audio. En el caso de Eugenia que, como mencionamos anteriormente, no pudimos tener un encuentro presencial, optamos por utilizar la voz en off acompañada de

otras imágenes recreadas por nosotras, como la escena de su fotografía en el agua, los cuadros, las polleras y las proyecciones.

En cuanto a la fotografía del documental elegimos siempre la iluminación natural que se presentaba en los distintos espacios para que la imagen sea lo más real posible como se aspira en el género documental. Utilizamos el mismo criterio para las locaciones, siempre elegidas por las propias mujeres sin manipulación previa.

En el montaje de nuestro documental tomamos la decisión de ir mostrando las experiencias de nuestras cuatro protagonistas de manera alternada con un orden lógico y premeditado, encasillado en: la llegada; haciendo alusión a su contexto de migración, el regreso; donde se muestra la forma en la que las mujeres conectan con su tierra natal a través de la comida y la vivencia; donde se pone en debate las diferentes concepciones que tiene cada una sobre el significado de ser mujer migrante.

A lo largo del documental tomamos diferentes decisiones en cuanto al montaje de cada una de las protagonistas, es decir, utilizamos diferentes recursos narrativos para cada una de las historias.

La primera protagonista que aparece es Doris, la decisión de montaje alrededor de ella fue que aparezca a cámara la mayor cantidad de tiempo posible. Tomamos esta iniciativa porque Doris tiene mucha presencia en cámara y el plano en el que la filmamos mientras la entrevistamos resultaba muy rico y contextualizador. En el caso de Iris, tomamos la decisión de montar arriba de la voz en off imágenes que teníamos de ella desenvolviéndose en su cotidianidad para que diera la sensación de observación “como si la cámara no estuviese allí”. Por otro lado, Eugenia también se encuentra montada en off con imágenes ya que no tuvimos la posibilidad de desarrollar la entrevista de manera presencial. Por último, a Kely decidimos ponerla a cámara en la entrevista y también entrevistarla mientras desarrollaba sus tareas cotidianas. También montamos imágenes de su restaurante y almacén ya que nos parecía muy rico para el documental.

Coincidimos con Ximena Irene Cabral (2021) donde hay que parar a pensar ¿cómo comunicar?; “hablaraotrxs, hablarconotrxs. Este ordenamiento considero no es temporal ni el cierre del contenido trabajado sino que es lo que acompaña ese mientras tanto desde la pre-

producción antes de llegar al territorio y el trabajo de reporteo, curiosear, conversar, escuchar que se da en el ingreso a campo/rodaje y posteriormente en la mesa de montaje” (Cabral, 2021, p.).

Nos interesa enunciar desde la articulación del montaje “una construcción de contenidos que permitan enunciar y enunciarse desde “cuerpos encarnados y situados” (como apuntaba Haraway, 1995).

4.3.3.1 Propuesta estética: fuentes, colores y animaciones

Consideramos que un producto audiovisual se estructura a partir de una narrativa que necesita tener coherencia y potenciarse a través de los diferentes recursos narrativos que se seleccionan. Es por ello que la elección de la estética de las fuentes, los colores y los diferentes recursos tienen que tener una justificación y un sentido para acompañar de manera acorde el hilo de la historia y generar continuidad en el relato.

A lo largo de este apartado vamos a desarrollar la justificación y el proceso creativo de elección de determinados recursos y tomas que llevamos a cabo en el montaje de nuestro documental.

Al inicio de nuestro documental comenzamos con una pequeña introducción que posee distintas imágenes animadas que corresponden con lo que se va a mostrar en el documental. Para empezar, la figura central de la animación es una mujer con alas aludiendo al acto de migrar que llevaron a cabo las mujeres peruanas. La introducción también está compuesta por distintos ingredientes haciendo referencia a lo que está por venir en la historia.

La fuente que elegimos es escrita a mano queriendo representar un recetario o una toma de notas y el color de la fuente fue elegido a partir de un elemento de la introducción que es la bandera de Perú bordada. La decisión del color de la fuente también se llevó a cabo por la paleta de colores establecida que tuvimos en cuenta antes de empezar a rodar:



En lo que respecta a decisiones de montaje, en el caso de Eugenia al no tenerla grabada nos enfrentamos a un desafío de generar el material que iba a suplantar su presencia. La iniciativa de colocar la foto de Eugenia abajo del agua del río fue para simbolizar como ella tenía “sumergida” su cultura ancestral por las construcciones sociales de la lengua aymara como algo “negativo” y “de la gente de campo”. En su llegada a Córdoba, Eugenia realizó un proceso de recuperación y reivindicación de su cultura tanto así que hoy enseña la lengua aymara en el Instituto de Cultura Aborigen. Entonces quisimos reforzar este concepto con dicha expresión audiovisual de recuperación de cultura, como un revelado fotográfico¹³.

Por último, la decisión de colocar proyecciones tiene la intención de dejar nuestras huellas como realizadoras. La proyección es la duplicación de la imagen en una superficie determinada y esta multiplicación de la imagen grabada se coloca como un cambio de perspectiva cuando estamos viendo el documental. Buscamos que ese cambio de perspectiva represente nuestra subjetividad como realizadoras: en el recorrido de la isla, el *scouting* del barrio y la cercanía con la naturaleza y sus raíces que nos transmitió Eugenia.

¹³ Proceso que se lleva a cabo para que la imagen latente presente en una placa o película fotográfica se haga visible.

4.3.4 Ficha técnica

- Título: “Serán mis raíces”
- Año: 2021
- Duración: 27:10 min.
- Lugar: Córdoba, Argentina
- Género: Documental
- Formato: Digital
- Dirección: Martina De Francesca
- Producción: Gina Biain
- Guion: Lucía Daghero
- Entrevistas: Gina Biain
- Edición: Martina De Francesca
- Cámara: Jacobo Nasi
- Idea: Mujeres migrantes peruanas en Córdoba, Argentina.
- Tema: Mujeres migrantes peruanas en Córdoba: un abordaje desde la práctica documental.
- Story line: Doris, Iris, Kely y Eugenia son mujeres de Perú que viven en Córdoba, a través de sus comidas y sabores conocemos sus formas de “volver a casa”.
- Sinopsis: Doris, Iris, Kely y Eugenia son mujeres peruanas que residen en Córdoba, Argentina. A partir de la práctica documental nos acercamos a las experiencias de estas mujeres que, con el arte de cocinar, de preparar comidas y de revivir sus lenguajes nos transmiten lo que significa ser mujer migrante. Sus propios relatos nos permitieron ingresar en sus hogares, comedores, cocinas, redes de trabajo y afecto que traman sensibilidades, anécdotas y recuerdos de estas mujeres migrantes.

4.3.4 Circulación del material

Las personas que más ansiamos que vean nuestro documental por supuesto que son nuestras protagonistas: Doris, Iris, Kely y Eugenia. Su buena predisposición e interés hizo posible que este trabajo se lleve a cabo. En cada instancia de acercamiento nos repetían su interés por verlo. Además, cada vez que fuimos a la Isla de los Patos a filmar, se nos acercaba gente a preguntarnos qué estábamos haciendo y dónde lo podían ver. Nos llenaría de orgullo que este documental sea difundido con el objetivo de llegar a más espectadores posibles. Al

ser un documental que fue realizado por estudiantes de la Universidad Nacional de Córdoba, no nos parece lejana la posibilidad de mostrarlo en algún festival de cine documental.

Deseamos que este producto audiovisual no concluya aquí y que su posible circulación logre el cometido y objetivo que tiene este Trabajo Final de Grado: humanizar las pantallas y darle un espacio en ellas a las mujeres migrantes. Enriquecer la producción local y visibilizar las trayectorias de estas mujeres a través de esta propuesta audiovisual.

Capítulo 5

Conclusiones



Este Trabajo Final de Grado es el resultado de un proceso complejo que fue llevado a cabo con responsabilidad, compromiso y constantes revisiones teóricas y técnicas para que sea lo más rico posible. Nos propusimos afrontar este desafío a partir de la escucha activa tanto en el proceso de nuestro trabajo de campo como en la escritura de esta investigación. Entendemos, tal como menciona Arfuch (2018), a la escucha como hospitalidad hacia el otro y nos comprometimos a crear una identidad abierta que incorpore las pluralidades y subjetividades.

El objetivo fue darle lugar en las pantallas a mujeres migrantes a partir de la práctica documental y lo que conlleva dicha práctica. La etnografía nos permitió acercarnos a las mujeres migrantes con las que hemos entrado en contacto a lo largo de todo este proceso. Sin lugar a dudas la cuestión culinaria y la gastronomía peruana se convirtieron en la columna vertebral de este proyecto y nos permitieron la conexión con la comunidad. La entrevista en profundidad y la observación participante fueron la metodología clave para poder obtener información de valor en el contacto con las mujeres migrantes. Las voces de estas mujeres, casi sin darnos cuenta, se convirtieron en el corazón de nuestro documental.

Como mencionamos anteriormente, el puntapié inicial para llevar a cabo nuestro Trabajo Final había sido ahondar acerca de la comunidad peruana en sí, luego de investigar sobre el estado de arte de esta comunidad en cuestiones de productos audiovisuales y encontrarnos con dicha faltante, redireccionamos nuestro objetivo hacia las mujeres, y luego, la comida se nos presentó en el campo como una manera de focalizarnos en sus trayectorias sociales.

La mixtura entre los procesos migratorios, la perspectiva de género, las prácticas del comer y el sentimiento de arraigo de una comunidad atravesadas por una práctica documental, nos sitúa en el lugar a partir del cual deseamos comunicar. Para finalizar, nos parece pertinente resaltar que es imprescindible, teórica y epistemológicamente, tomar conciencia acerca de los fenómenos de migración y cómo este es un elemento clave para comprender los sentidos del espacio. La migración es un factor determinante a tener en cuenta para comprender las sociedades de hoy en día.

Construir los elementos críticos necesarios para vislumbrar nuevas rutas exige crear una nueva narrativa que recupere el significado real de las cosas y acabe con la

cultura y el conocimiento antropocéntrico construido por el racionalismo. Han sido el desarrollo y la comunicación para el desarrollo los elementos de transmisión de ideas que sitúan a los seres humanos en diferentes estadios, sin reconocer los derechos de las diferentes culturas que evolucionaron a lo largo de cientos y miles de años. (Chaparro Escudero, 2015, p.158).

Es nuestra responsabilidad - como comunicadoras y personas que llevan a cabo la producción, dirección y elaboración de un contenido audiovisual - poder transmitir el sentido de permanencia que sostienen las personas migrantes de las prácticas del comer. A través de esta práctica documental que se transformó en un proceso artístico y de conocimiento para las tres integrantes de este trabajo, pudimos conocer y disfrutar de realidades muy ajenas a las nuestras. Conocer a cada una de las mujeres que formaron parte de nuestro proyecto nos permitió empatizar y conectarnos con sus historias de vida, algo que si no nos lo hubiésemos propuesto como metodología para terminar nuestra carrera universitaria en la Universidad Nacional de Córdoba, continuaríamos sin conocer.

Es muy importante para nosotras incluir nuevas perspectivas decoloniales en materia audiovisual, buscar visibilizar y revalorizar mediante la producción documental las subjetividades y trayectorias de los pueblos latinoamericanos históricamente oprimidos. Visibilizar desde las nuevas éticas feministas y decoloniales, nos hace coincidir con Barbero una vez más en que:

En este contexto, hay una clara conciencia de que si queremos entender lo que le pasa a la sociedad tenemos que comprender que lo que ha cambiado realmente son los sentidos del tiempo y del espacio. No se puede entender lo que está pasando en las sociedades sin comprender lo que está pasando en los fenómenos de migración y las conexiones que la gente vive con las culturas otras y sus culturas propias. Habitamos una sociedad que ya no es aquella sociedad histórica, homogénea, progresiva. Habitamos una sociedad estallada en tiempos y espacios. (Barbero, 2015, p. 14)

Nos parece fundamental apostar y fomentar la producción local, la comunicación desde lo real y lo próximo. Próximo en sentidos espaciales, en términos de conocimiento de una comunidad que reside en nuestra ciudad. Lejano en términos de realidad ajena a la propia, pararnos en la sociedad a partir de la visibilización y dándole lugar a la expresión a esta comunidad.

Como futuras egresadas de la Licenciatura en Comunicación Social con una orientación audiovisual nos enfrentamos a la responsabilidad y el desafío de la producción documental. Queremos destacar la importancia que exige esta asignatura en seguir explorando las distintas formas de narrar desde las imágenes y los territorios mediante los múltiples dispositivos y plataformas que hoy se nos presentan.

Bibliografhá



- Ahumada, C. (s.f.). Comunidades peruanas en Córdoba: redes que integran y sostienen. *UNCiencia*, Universidad Nacional de Córdoba. <https://unciencia.unc.edu.ar/sin-categoria/comunidades-peruanas-en-cordoba-redes-que-integran-y-sostienen/>
- Apontes, A. (2011). *Un día, todos los días - migrantes peruanos en Córdoba* [Documental]. Vimeo. <https://vimeo.com/45430418>
- Arfuch, L. (2008). El espacio teórico de la narrativa: un desafío ético y político. *Utopía y praxis latinoamericana: revista internacional de filosofía iberoamericana y teoría social* (42), 131-140. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2731258>
- Arfuch, L. (2018). *La vida narrada: Memoria, subjetividad y política*. Eduvim.
- Arias, J. C. (2010). Las nuevas fronteras del cine documental: la producción de lo real en la época de la imagen omnipresente. *Revista Aisthesis* (48), 48-65.
- Arista Arzega, A. (2015). La cocina, patrimonio cultural del Perú. En R. Ávila, M. Álvarez, y X. Medina F. (comps.), *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*. Colección Estudios del Hombre, serie Antropología de la alimentación. Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad de Guadalajara.
- Barbero, M. J. (2002). Pistas para entre-ver medios y mediaciones. *Signo y Pensamiento* 21 (41), 13-20.
- Barbero, M. J. (2015). Hacia el habla social ampliada. En A. Amado y O. Rincón (eds.). *La comunicación en mutación*. Friedrich Ebert Stiftung.
- Bernini, E. (2012). La indeterminación. En J. La Ferla y S. Reynal (comps.), *Territorios Audiovisuales*. Librería.
- Bourdieu, P. (1997). *Razones prácticas sobre la teoría de la acción*. Anagrama.

- Bourdieu, P. (2011). *Las estrategias de reproducción social*. Siglo Veintiuno Editores.
- Bompadre, J. M. (2010). “*Boliviano..., ¿y qué?!*” *Etnicidades e Identidades. Barrios, Familias y Fiestas. Hacia la construcción de espacios de migración en la Córdoba de principios del siglo XXI* [Tesis de maestría no publicada]. Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Filosofía y Humanidades.
- Breschand, J. (2002). *El Documental. La otra cara del cine*. Paidós.
- Cabral, X. I. (2021). Desfocalizar el relato. narrativas feministas para comunicar la salud. *Sul -Sul revista de ciencias humanas e sociais*, Vol. 1(3), 122-147.
- Carri, A. (2005). *Los Rubios*. [Documental]. Youtube.
https://www.youtube.com/watch?v=_b6g0vNZBxc
- Chaparro Escudero, M. (2015). La urgencia por construir una nueva narratividad. En A. Amado y O. Rincón (eds.). *La comunicación en mutación*. Friedrich Ebert Stiftung.
- Checucci, M. (2015). Patrimonio gastronómico de origen alemán en Blumenau, Brasil. En R. Ávila, M. Álvarez, y X. Medina F. (comps.), *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*. Colección Estudios del Hombre, serie Antropología de la alimentación. Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad de Guadalajara.
- Comedi, A. (2017). *El silencio de un cuerpo que cae*. [Documental]. Youtube.
https://www.youtube.com/watch?v=WFs1y_bFRhE
- Diario *La Nueva Mañana* (11 de noviembre de 2020). Alberdi se prepara para la gran Feria de la Economía Popular. Recuperado de <https://bit.ly/2WfzAlc>
- Díaz Herrera, C. (2020). Sociología de la imagen en Silvia Rivera Cusicanqui: conceptualización teórica y metodológica de una disciplina dialéctica, discursiva y rebelde. *Izquierdas* (49), 2021-2049.

- ENFANT TERRIBLE (2019). *El día después de la lengua*. [Documental]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=I224QkVZTX8&t=50s>
- Falcón Aybar, M. (2009). “Papel de organizaciones de migrantes peruanos en Córdoba. Análisis desde la perspectiva del transnacionalismo”. XXVII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología. VIII Jornadas de Sociología de la Universidad de Buenos Aires. <https://cdsa.academica.org/000-062/749.pdf>
- Guber, R. (2001). *La etnografía: método, campo y reflexividad*. Grupo Editorial Norma.
- Guber, R. (2004). *El salvaje metropolitano: reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. Paidós.
- Guzmán, N. y Triana, D. (2019). Julieta Paredes: hilando el feminismo comunitario. *Ciencia Política* 14 (28), 21-47. <https://revistas.unal.edu.co/index.php/cienciapol/article/view/79125>
- Guzmán, P. (1997). El guion en el cine documental. http://metamentaldoc.com/18_El_Guion_en_el_cine_documental_Patricio_Guzm%E1n.pdf
- Ilardo, C. (2009). Algunas consideraciones sobre el documental etnográfico. *Question/Cuestión* 1 (21). <https://perio.unlp.edu.ar/ojs/index.php/question/article/view/734>
- Magliano, M. J., Perissinotti, M. V. y Zenklusen, D. (2015). El origen nacional y la condición migratoria como generadores de conflictos y formas de violencia en un barrio de la periferia urbana de Córdoba. *Cuadernos de Antropología Social* (24), 109-124. Universidad de Buenos Aires. Facultad de Filosofía y Letras. Instituto de Ciencias Antropológicas. <https://ri.conicet.gov.ar/handle/11336/129496>

Magliano, M. J. (2017). Migración peruana, trabajo en la construcción y producción del espacio en la Ciudad de Córdoba, Argentina. *Revista Interdisciplinaria da Mobilidade Humana* 25 (50), p. 97-114.

<https://www.scielo.br/j/remhu/a/cVDb7FCYJPrM3V5Prbx8Kpp/?lang=es>

Maldonado, N. (2012). Una parte de Perú vive en Córdoba. *La Voz del Interior*.

<https://www.lavoz.com.ar/suplementos/temas/parte-de-peruvive-cordoba-0/>

Matta, R. (2015). Conocimiento y poder. Prácticas alimentarias y patrimonialización cultural. En R. Ávila, M. Álvarez, y X. Medina F. (comps.), *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*. Colección Estudios del Hombre, serie Antropología de la alimentación. Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad de Guadalajara.

Montenegro, M. J., Orlando, A. y Rodriguez Demaria, C. (2019). *Nací Gitana*. [Tesis de maestría no publicada]. Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Ciencias de la Comunicación.

Nichols, B. (1997). *La representación de la realidad*. Paidós.

Organización Internacional para las Migraciones (OIM). <http://iom.iom.acsitefactory.com/>

Pernassetti, C. y Ferre, M. F. (2015). Vigencia y resignificación de una cocina tradicional. En R. Ávila, M. Álvarez, y X. Medina F. (comps.), *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*. Colección Estudios del Hombre, serie Antropología de la alimentación. Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad de Guadalajara.

Pizarro, C. (2008). La vulnerabilidad de los inmigrantes bolivianos como sujetos de derechos humanos: experimentando la exclusión y la discriminación en la región metropolitana de la ciudad de Córdoba. *Argentina: Ministerio de Justicia, Seguridad y Derechos Humanos*.

Rouch, J. (1961). *Crónica de un verano*. [Documental].

<https://drive.google.com/file/d/1VnbtHDVp5Q0J8cwckZrZHt6bXyX8-PN7/view>

Sánchez Dromundo, R. A. (2007). La teoría de los campos de Bourdieu, como esquema teórico de análisis del proceso de graduación en posgrado. *Revista electrónica de investigación educativa* 9 (1), p. 1-21.

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1607-40412007000100008

Schwartz, G. (2015). El guefilte fish en Buenos Aires. Pauta de una sustitución alimentaria. En R. Ávila, M. Álvarez, y X. Medina F. (comps.), *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*. Colección Estudios del Hombre, serie Antropología de la alimentación. Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad de Guadalajara.

Tapia Ladino, M. (2011). Género y migración: trayectorias investigativas en Iberoamérica. *Revista Encrucijada Americana* 4 (2). Universidad Alberto Hurtado.

<https://repositorio.uahurtado.cl/handle/11242/4960>

Urribarrí, R. (2007). Entre el espacio biográfico y la autobiografía. *Revista Venezolana de Estudios de la Mujer* 12 (29), p. 217-224.

http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-37012007000200016

Anexos



1. Entrevista a Mariano Saravia

Entrevista realizada el 19/04/2021. Mariano es periodista, escritor, docente universitario y conferencista. Sus especialidades son la política internacional, el periodismo histórico y los derechos humanos.

Martina: ¿Cuál fue el proceso migratorio de Perú a Argentina?

Mariano: Bien, yo sé que hay dos grandes procesos migratorios, uno más viejo que es de la década de los 60 pero que quizás era de otro componente socioeconómico, era gente que venía a estudiar entonces era un poquito más clase media, media alta incluso. Después sí, ya a partir de los 80 vinieron por la violencia, la violencia política, los grupos guerrilleros que algunos los catalogan de terroristas. Eso es todo un tema ¿no? a ver cómo los denominas, tanto al movimiento Tupac Amaru como Sendero Luminoso y bueno, sobre todo a partir de los 90 se potencia esa nueva ola migratoria con el terrorismo de Estado, con el fujimorismo.

En los 90 es el neoliberalismo en todo América Latina, nosotros con Menem, Brasil con Collor de Mello, Fernando Henrique, Salinas de Gortari en México y en Perú Fujimori. Y esto generó pobreza, decadencia económica y terrorismo de Estado. Recordá que hubo por lo menos dos grandes masacres de estudiantes. Fujimori hoy está preso por delitos de lesa humanidad. Algunos vinieron escapando de eso por factores económicos, pero ya no era clase media, ahí ya era gente más proletaria, más trabajadores, gente que se venía en colectivo desde Perú. Esa gente sigue viniendo hasta el día de hoy, sigue habiendo como un flujo. A Perú, a nivel internacional, lo ponen como ejemplo, el mismo ejemplo de Chile, la gente se pregunta a nivel internacional qué pasó en 2019 en el estallido de Chile cuando siempre fue el ejemplo. Entonces, a pesar de que Perú también siempre fue puesto como un ejemplo, miembro de la PEC, seguimos viendo la inestabilidad política que hay y eso genera migración. Muchos eligen Argentina porque hay una histórica relación de hermandad y fraternidad. A pesar de que no somos limítrofes, es impresionante como los de Perú quieren a Argentina a partir de San Martín obviamente.

Martina: Creemos que una de las motivaciones que llevaron a migrar a los peruanos es la educación pública ¿qué opinas al respecto?

Mariano: La educación pública, gratuita, ojo, es un arma de doble filo. Está bueno discutirlo acá con ustedes y en una tesis de la Facultad de Ciencias de la Comunicación. Porque hay todo un debate respecto al tema: la imagen que tenemos en el mejor de los casos es que los argentinos somos “muy buenos” porque recibimos a gente de otros lados y les damos educación gratis. Si somos más sectarios ponemos el grito en el cielo y decimos: “Qué barbaridad le estamos pagando a los extranjeros y no sé cuánto”. Es interesantísimo parar la pelota un minuto y ponerse con un lápiz y un papel y anotar: ¿Cuánto gasta un argentino o la UNC en la educación de un peruano o una peruana? –que es lo mismo que gasta en una argentina– yo ahora no tengo los datos, pero es infinitamente menos de lo que deja ese peruano/peruana o cualquier extranjero en Argentina. Empezá a sacar la cuenta de lo que se gasta en alquiler o comida, lo que gasta un pibe de 20/21 años en comprar todos los insumos de la facultad, la ropa, etc. Todo eso lo sumas y es plata que queda en Córdoba, en Argentina y que reactiva la economía en Córdoba, además de ser trabajo para los cordobeses y es muchísimo más eso que lo que gasta la universidad en esa persona o el Estado Argentino. Entonces es un negocio redondo para nosotros recibir estudiantes extranjeros, sumale que un montón de esos estudiantes terminan quedándose acá porque se pusieron de novios, se casaron o les gustó y terminan poniéndole el cuerpo al crecimiento y la construcción de Argentina. Pero bueno hay una visión media sesgada. Entonces sí, me parece que vienen a estudiar y me parece que hay una afinidad histórica entre Perú y Argentina.

Martina: ¿Qué pensás acerca del proceso de emancipación ideológica que tuvo Perú comparándolo con Argentina? Nos referimos a la resistencia a la colonización.

Mariano: Fue el centro de una civilización continental, fue el imperio inca. Ya de por sí me parece que hay más componente indígena de la que hay en Argentina por varios motivos, primero porque era el centro neurálgico y demográfico de ese imperio. Ya estaba mucho más poblado Perú que lo que era Argentina. Acá había menos gente, los mapuches eran mucho menos que los incas en comparación. No diría que había menos desarrollo pero sí menos importancia política en el desarrollo cultural de esa civilización.

Y después también la Argentina tuvo una inmigración distinta que la del Perú, ya hablando desde el siglo XIX, XX, una inmigración mucho más europea en el caso de Argentina. En el Perú llegaron más chinos, japoneses, otro tipo de inmigración, pero sí fue el

centro de la resistencia. Perú era la joya del imperio español, entonces como hubo más resistencia hubo más opresión... Ahí se dio la verdadera pelea, para los españoles lo único que importaba en Sudamérica era el Virreinato del Perú. Así como en el resto de América era México. México y Perú de ahí sacaban la plata y el oro, entonces al haber más opresión hubo más resistencia. Hubo resistencia cultural y simbólica, por más que los hayan arrasado a los incas rápidamente, eso quedó en la cultura en algún lugar del pueblo. El mito del Inkari, por ejemplo, de que ese inca va a volver y va a recuperar la cabeza y se va a reconstruir.

Después también en el siglo XX, me parece que hubo una toma de conciencia más fuerte en el Perú que en Argentina, quizás a partir de algunos personajes: Mariátegui por ejemplo. Mariátegui es único en Latinoamérica, alguien que unió el marxismo con el indigenismo, es una maravilla, más allá de que estemos en acuerdo o desacuerdo. Una maravilla teóricamente, algo nuevo en el mundo. Ellos no tuvieron un peronismo, por ejemplo.

Martina: Yo pensaba que el gobierno de Alan García, era como el peronismo acá en Argentina. No sabía si había esa dualidad o grieta que hay acá, con Alan García en el pueblo del Perú.

Mariano: Alan García es del APRA, de este partido que te digo que es la Alianza Popular Revolucionaria Americana, que es el partido de Haya de la Torre, que nunca fue presidente. Y Alan García llega a la presidencia en los 80. Al principio, no sé si un peronismo, pero era más parecido a una centro-izquierda. En los años 80 en la Argentina era la primavera democrática, el que no era alfonsinista era del PI, del Partido Intransigente de Oscar Alende. Era más de esa onda. Me acuerdo que muchos jóvenes gritaban en esa época: "Patria querida, dame un presidente como Alan García". Porque él había declarado la moratoria de la deuda externa y varias cosas más. Ese primer gobierno fue por lo menos el que despertó interés a nivel internacional. Por supuesto que en el Perú también generó grieta porque las clases dominantes lo miraban con terror. Pero después Alan García degeneró en cualquier cosa y el segundo gobierno fue un picnic de corrupción. Recordá, él estaba casado con una cordobesa, Nores Martínez. Un Nores Martínez fue rector, interventor en realidad de la UNC. Están vinculados con la universidad y con la sagrada familia cordobesa. Uno de los cuñados de Alan García fue el que robó las joyas de la Catedral de Córdoba, la justicia lo

condenó por ladrón. Ese era el entorno de Alan García, bueno termina suicidándose para no ir preso. No creo que Alan García sea un equivalente al peronismo, es otra cosa.

Martina: Sí, es otra cosa. Pero uno cuando investiga siempre tendemos a comparar... Otra pregunta es: ¿de qué manera consideras que impacta en nuestra cultura las migraciones? Hablando desde un punto de vista latinoamericano.

Mariano: Yo creo que la migración siempre impacta positivamente y si es interna mejor. Lo que pasa es que nosotros somos racistas, muy racistas, seguimos siendo no solo clasistas sino racistas. Primero hay una cuestión de clasismo, si viene un boliviano con plata a invertir, le ponemos alfombra roja, no le miramos la cara. Pero si viene un boliviano a trabajar al cortadero de ladrillo, es “un bolita” y lo discriminamos, lo mismo con cualquier nacionalidad. Ahí está el clasismo pero también hay racismo. Nos encanta decir esas mentiras de que somos crisol de raza. Ya el solo hecho de hablar de raza es aberrante, pero nos siguen enseñando eso en la escuela, que nosotros acá les abrimos la puerta y los brazos a los inmigrantes europeos, que son nuestros abuelos. Imaginate, eso es otra mentira. Hasta que nosotros no empecemos a derrumbar mentiras y mitos no vamos a poder saber ni quienes somos y menos que menos aprovechar esa maravilla que es la migración, que siempre enriquecen a un pueblo. Es mentira que para nuestros abuelos fue “re fácil”. A Accietto seguramente se le hizo re difícil al principio, porque era un tano, que no sé de dónde venía.

Martina: Del sur, de Massa Lubrense.

Mariano: Encima del sur, imaginate la idea que tenían Alberdi, Sarmiento y Avellaneda era que viniesen ingleses, alemanes, franceses. Y si venía algún italiano, que por lo menos fuera del norte. Pero a esa gente se le hizo re difícil, lo discriminaban igual que hoy discriminamos al peruano o al boliviano. Por eso le decían “tano”, porque “tano” es despectivo viene de napolitano, por eso a todos los españoles le decían “gallegos” o a todos los judíos le decían “rusos”, porque venían con el pasaporte del imperio ruso. Decirle a un árabe, “turco” es un insulto, pero eran todas formas de insultar.

Toda esa clase dominante argentina, de esa alcurnia, de esa aristocracia rancia ¿viste?, siempre fue clasista y discriminatoria. Hoy después de haber pasado 100 años nos queda una imagen idílica medio “naive” de eso ¿no? Pero hacemos lo mismo con el chileno, con el

peruano, con el boliviano. Pero si uno se pregunta ¿cómo influye en una cultura o en una sociedad? siempre es bueno, siempre va a ser enriquecedor. Hoy en Argentina nosotros no comeríamos una ensalada de lechuga si no fuera por los bolivianos. Los únicos que cultivan chacras son los bolivianos en Argentina, siempre en los cinturones verdes de las ciudades. Hoy si vos querés algo prolijo en construcción, llamas a un boliviano. Los peruanos también tienen lo suyo y sirven para algunas otras cosas. Siempre se empiezan a especializar en labores y técnicas, porque eso también es una forma de supervivencia, de red social entre ellos y hacerse importantes para algo. Pero también si lo ves desde el punto de vista cultural, en la gastronomía, por ejemplo. No hay una cocina pura de un lado, la misma cocina peruana es una mezcla de un montón de influencias, andina, japonesa. Hoy es una de las cocinas más reconocidas en el mundo. Y Córdoba no sería Córdoba si no tuviéramos los restaurantes peruanos que tenemos, imaginate Alberdi sin los peruanos, el Club Belgrano sin los peruanos, la Isla de los Patos sin los peruanos. No existiría, o sería otra cosa. Pero siempre es bueno. Enfrascarse o quedarse en una cosa anquilosada siempre te limita y te empobrece. Lo que pasa es que estaría bueno aceptarlo más y no discriminar tanto.

Martina: ¿Cómo te parece que vivimos la interculturalidad en Córdoba actualmente?

Mariano: Bueno, tiene que ver con esto que decíamos recién. La verdad que me parece que no hay directamente. O si hay pero de una manera forzada, no lo aceptamos. Lo terminamos aceptando porque es imposible ocultar, es como si quisieras detener la lluvia. Está ahí, o los tenés que echar a todos, cosa que es imposible. Pero por ejemplo, sería mucho mejor si aceptáramos la diversidad lingüística y si en más colegios se enseñaran el aymara, el quechua y otros idiomas. El tema religioso, que estuviera menos invisibilizado, menos discriminado. Porque hay muchísima gente, justamente los inmigrantes peruanos y bolivianos con una cosmovisión andina que queda dentro de la casa y nos la estamos perdiendo como sociedad. Igual que los uruguayos, brasileros, venezolanos, cubanos que llegan con su rito afroamericano que quedan como clandestinos, como subterráneos. ¿Por qué? Por seguir creyendo que no sé qué somos. Seguimos aferrados al Cordobazo, a la Reforma Universitaria y si, somos eso, pero hoy ya somos otra cosa también. Creo que la interculturalidad a lo sumo se estudia en la universidad en algunas cátedras de algunas carreras pero como si fuera un laboratorio, como si fueran “monitos” para estudiarlos. Pero si no lo aprovechamos, no hay integración verdadera.

Gina: Eso es lo que veíamos en la diferencia entre multiculturalidad e interculturalidad. La multiculturalidad está porque hay muchas culturas dando vueltas. Pero esto de lograr la interculturalidad a partir de la integración entre las culturas es algo que está muy trabado.

Mariano: Pero partamos de la base que no puede ser que Argentina, por constitución, no se reconozca un estado multinacional, es una barbaridad. Nosotros seguimos teniendo una constitución que te dice cómo tenés que ser. Yo cuando estudiaba y tenía lingüística, tenía un profesor que era Alfredo Moyano y estudiamos a Saussure. Que dice que la lengua nunca es prescriptiva, es descriptiva. Vos no podés decir cómo hay que hablar, vos podés estudiar cómo se habla. Y lo mismo con cualquier fenómeno social. Vos no podés decir por constitución que la Argentina es católica, tenes que reconocer cómo es la Argentina. La Argentina es hoy absolutamente plurinacional, multicultural y debería ir hacia la interculturalidad. Pero primero tenemos que reconocerlo y reconocer lo que estamos ocultando. Si estás enfermo y no reconoces que estás enfermo no te vas a curar nunca.

Y eso que dentro de todo Córdoba no es lo peor. Te vas a sociedades como la salteña, la mendocina o la catamarqueña y es peor. En Córdoba dentro de todo hay cierto espíritu universal cosmopolita, pero hasta cierto punto. Si sos de una provincia o del interior de la provincia y venís, bueno, todo se acepta, ahora si sos peruano, no sé. Por algo tienen que apelar a esas redes de solidaridad entre ellos y las mujeres son tan importante en eso. Porque realmente no lo encuentran en la sociedad cordobesa ¿no?. Entonces hay claros y oscuros, no está todo mal pero...

Martina: ¿Pensás que es propio de los procesos migratorios asentarse en barrios comunes? Como lo es Alberdi por ejemplo o Villa Libertador.

Mariano: No, me imagino que eso depende mucho de los conocidos. Yo soy estudioso especialista en el genocidio armenio, hice un libro sobre el tema, viajé a Armenia, conozco bien la comunidad armenia de Córdoba. ¿Por qué están en barrio Pueyrredón? Y, casi casi es una casualidad, hubo alguien que se asentó ahí, hubo tres o cuatro familias y después empezaron a venir los otros y se asentaron ahí. De hecho, era el barrio inglés y hoy está lleno de armenios, barrio Pueyrredón, General Paz y me parece que lo mismo pasa con los peruanos de Alberdi. En el caso de los bolivianos, se han ido más al sur porque obviamente

eran más baratos esos terrenos. Me parece que es algo que se va formando, de todas maneras, también tiene que ver mucho la cuestión urbana o rural. En el caso de los bolivianos es impresionante cuánta población rural hay, en cambio los peruanos no tanto, se vienen a las ciudades. Eso también se vio en las primeras migraciones de Argentina del siglo XIX o XX, por ejemplo, los piamonteses se fueron más al campo, los vénetos también, los piamonteses están en toda la zona de La Pampa gringa, de Villa María para el este, los vénetos los ves más para el lado de Colonia Caroya. Pero los sicilianos se fueron más para la ciudad. Son características de los pueblos, en este caso, los peruanos están más en las ciudades.

Martina: Sí, de hecho, en Buenos Aires hay un montón de peruanos, en comparación a Córdoba, la comunidad es enorme.

Mariano: Porque han venido me parece de las ciudades, Perú es uno de los países de Latinoamérica que más población rural tiene, como un 30% de población rural, eso es muchísimo, en Argentina no llegamos a tener el 10%, el 90% está en las ciudades, estamos todos amontonados en las ciudades, en Perú todavía hay. Acá me parece que han venido más a las ciudades y debe ser porque venían de ciudades. Además ¿a dónde va a ir a trabajar al campo? Olvídate de ser dueño de un campito, de un terreno, eso es imposible porque el latifundio en Argentina es absoluto, pero tampoco ir a ser explotado porque no se ocupa mano de obra, si con la sojización ya no hay trabajadores rurales. Salvo que como los bolivianos, te dediques muy específicamente a la chacra.

Una cosa importante que no mencionamos chicas es el tema de la música, también ahí ves el tema de la influencia cultural ¿no? Tanto en la danza, en el baile, como en el canto, los peruanos son fundamentales acá. Hay muchísimos grupos de música peruana, sobre todo en música negra, no tanto el vals peruano, lo afroperuano, el ban ban. El cuarteto no sería lo que es sin la influencia peruana, andá a ver la cantidad enorme de músicos peruanos que hay en las bandas de cuarteto, impresionante, los mejores percusionistas son peruanos. Eso quizás no está tan visto porque el mismo cuarteto es discriminado y visto como una expresión subalterna de la cultura cordobesa.

Gina: Claro, sí... nosotras estamos más orientadas a lo gastronómico pero también está bueno analizarlo desde el lado musical, se puede analizar por todos lados.

Mariano: Tienen que ir a alguno de los restaurantes que no son famosos, hay restaurantes que no tienen ni cartel, son una casa. En la calle Montevideo antes de la Cañada hay uno. Porque si vas a los típicos, está muy adaptado el gusto a nosotros, al gusto argentino.

2. Entrevista a Piero Beltrán Areaga

Entrevista realizada el 22/04/2021. Piero es miembro del Consulado General del Perú.

Lucia: Podrías contarnos un poco sobre vos. ¿Por qué viniste a Argentina? ¿Cuál es tu función dentro del Consulado del Perú y qué es lo que regula el consulado acá en Córdoba?

Piero: La migración es un fenómeno socioeconómico y cultural que tiene, en el caso de peruanos en Argentina, una antigüedad muy grande. Con el gobierno peronista hubo un proyecto que fue conseguir estudiantes de América Latina para que luego sean embajadores de sus países en Argentina. Esto atrajo a muchos estudiantes migrantes a las universidades de Argentina, que fueron los primeros migrantes en “comunidad” del siglo XX. El sistema consistía en cupos. El interesado iba a la embajada del país donde venía, solicitaba un cupo para la universidad y la carrera que quería estudiar. Entonces la embajada le entregaba el cupo que te servía para obtener la visa en el consulado y con eso venías. Entonces todos los meses en enero iban los chicos a pedir el cupo y en febrero, marzo ya estaban aquí, ese era el sistema durante décadas. Con el golpe militar, ajustaron un poco el sistema. Dijeron bueno, está bien, van a venir pero la condición es que no se queden, porque “nos quitan el trabajo”, etc. Eso continuó así durante mucho tiempo.

Otro hito importante fue la Ley de Migraciones, que se instaló en la dictadura. Era una ley muy dura para los inmigrantes, entonces muchos chicos que por ejemplo tenían que trabajar y estudiar tenían muchos problemas para renovar la visa porque, si trabajan y estudian era muy difícil ir al día con la carrera, entonces tenían serios problemas con este sistema. Eso subsistió hasta los 90 y con la nueva Ley de Migraciones eso se flexibilizó. Entonces ya no dependías de tus estudios para poder renovar la visa. Sino que eras un residente del Mercosur por lo tanto podías estudiar o trabajar. No tenías que ir a migraciones a presentar las materias que cursaste o aprobaste, migraciones verificaba eso. No era tu universidad la que decidía si tú por una falta administrativa o académica mantenías el cursado. Bueno, yo vine por este sistema antiguo, de cupos. Así fue como llegué acá, estudié derecho y al poco tiempo empecé a trabajar en el consulado. El consulado durante mucho tiempo ha sido el lugar donde yo he desarrollado varias funciones, ya sea en el ámbito administrativo, legal, cultural y comercial, porque somos pocos y por ello hacemos de todo

un poco y aprendemos mucho. Hace 22 años que laburo ahí. He vivido muchas experiencias bonitas de la colectividad, otras muy tristes. Muchas injusticias, muchas cosas buenas también. Ha sido un proceso ¿no? Desde los 90 hasta la fecha, viendo cómo la gente también fue cambiando su perspectiva de la migración, como se humanizó el fenómeno. Nunca me voy a olvidar en la década del 90, hubo un tema que fue el cólera y en una radio de acá de Córdoba, un periodista decía “Si, yo en la facultad tengo unos peruanos estudiando ahí, son subhumanos”.

Gina: Claro, se ve como una evolución.

Piero: Sí, muy fuerte ¿no? Y de muchos conceptos. Con el tema de la mujer, les cuento una anécdota porque ustedes van a hablar de este tema. Una vez nos tocó un caso en el cual me llama al consulado una señora desde Chiclayo que está al norte de Perú, localidad donde ha venido mucha migración, es el lugar donde se origina la migración que hay en Córdoba. Yo te diría que un 60% de los peruanos vienen de esa zona. Bueno, volviendo a la historia, ella llama diciéndome que no puede hablar con su hija, que no le contestaba y quería saber si nosotros le podíamos ayudar y acompañar. La hija estaba casada con un ex combatiente de Malvinas. La madre viene y cuando aparece me dice, “mire he encontrado a mi hija totalmente drogada. Ella quiere irse de la casa con su bebé, pero el tipo no la deja salir, entonces la droga para que cuando se vaya a trabajar no se escape. Un día ella escondió las pastillas con las que él la drogaba, se estaba yendo con la bebé y justo llegó él. La golpeó, agarró unas tijeras y se las clavó en las piernas para que nunca se escape. Yo he llegado a la casa y él se hace el tonto, como si no pasara nada, pero yo me di cuenta de toda la situación, si mi hija con mi nieta duerme en un colchón, porque no quiere dormir más con él”. Me pregunta cómo podemos hacer y le digo bueno vamos con su hija a tribunales, porque como ya estaba la señora, tenía llaves y el tipo no podía hacer otra cosa que aceptar que la mujer salga con la mamá. Vamos a Tribunales de familia, hacemos la denuncia para que le permitan sacar a su hija y a su nieta del país. Era en el año 99, llegamos a tribunales y nos recibieron. Nos dice “pero la señora está ilegal en el país y no es por tanto sujeto de derechos, no puede reclamar nada.” Y yo digo “bueno, es decir, que si ella mata al marido si puede usted sentarla en la silla de los culpables, pero si ella es la víctima no es sujeto de derechos”. Ahí el tipo se dio cuenta que había una incoherencia en lo que estaba diciendo. Mandamos una nota a Tribunales de Familia que al no aceptar la denuncia iba en contra de los derechos humanos. Entonces hicieron una junta de los asesores y había una asesora que había sido docente mía,

que puso coherencia en el tema. Dijo “miren no puede ser que una persona por más ilegal que sea en el país, tenga que sufrir violencia, que la droguen. No podemos negar justicia a una persona, sigue siendo un humano, aceptar que la otra persona es igual que yo, que no hay distancias.” El resultado fue que aceptaron la denuncia. Después nos pasó un caso con una niña. Vivía con su madre, empleada doméstica, en la casita de un tío en Alberdi. La niña era una “niña genio”, era la abanderada de la escuela, esto fue hace más o menos nueve años. Llega el momento en el que tiene que asumir como abanderada y la directora del colegio le dice que no, que como es peruana no puede portar la bandera. Ella se pone mal y hace que su mamá nos llame a nosotros. La citamos a la mamá, hablé con la directora y me dijo lo mismo, que por ser peruana no podía portar la bandera. Entonces fuimos al INADI, desde donde citaron a la directora y a la profesora de grado. En plena reunión la directora negó haberme dicho lo que me dijo. Era muy infantil todo. Finalmente tuvieron que hacer una nueva ceremonia, tuvo que venir el INADI para verificar que se haga, salió en los medios, ¿para qué tanto? Porque la ley te habla de méritos académicos no de nacionalidades. Porque lo que trata es de premiar a quien por un mérito ha logrado ser el mejor del aula, sin importar la nacionalidad. La niña estuvo muy contenta, tuvo una beca en la UBA.

Gina: ¿Nos explicarías las diferencias entre las actividades que hace el Consulado y las que realiza la embajada?

Piero: La embajada es el organismo que mantiene las relaciones políticas con el Estado, es también –o debería ser– la que mantiene las relaciones comerciales. Si hay un problema comercial y hay que hacer un acuerdo para resolverlo, intervienen ellos. Si hay un problema político es el embajador el que interviene. Y los consulados hacen las tareas administrativas, del Ministerio de Relaciones Exteriores pero aglutinan otras actividades. En ciudades importantes como Córdoba, tienden a crecer, el Consulado del Perú en Buenos Aires es solamente administrativo porque tienen a la embajada al lado, pero en el caso del Consulado de Córdoba que es una ciudad grande, se convierten en una especie de pequeñas embajadas porque cumplen un poquito más el rol de las embajadas, pero no lo son. El fin principal de las tareas administrativas del consulado es la protección de las personas que están en el país, con las limitaciones propias, si una persona está detenida yo no puedo ir y sacarlo de la cárcel, hay algunos Estados que pagan los abogados, otros no, lo que si se trata de ayudar es a que se te cumplan los derechos en el proceso, que tengas comunicación con tu familia, que te den un buen trato en la cárcel. En la cárcel hay muchas mujeres también, la

mayor parte de las mujeres que está en la cárcel, creo que el 90% son por cuestiones del narcotráfico - son pocas - tenemos 9, son chicas que son seducidas por el tema de la venta y son personas que venden en kioscos, casas y luego son capturadas. Otro tema importante es la documentación, nosotros somos representantes del Ministerio de Relaciones Exteriores, no del Ministerio de la Salud ni del Ministerio de la Mujer ni del Ministerio de Cultura, nosotros no tenemos relación con ellos directamente sino a través de la Cancillería. Por eso a veces tenemos muchos problemas, la gente va al consulado en busca de ayuda económica por algún problema, y nosotros no tenemos, podemos ayudarlo y encontrarle la ayuda acá, pero nosotros podemos abrir una caja que no existe y darles dinero.

Gina: El Consulado del Perú acá ¿depende del Estado Argentino o Peruano?

Piero: Del Estado Peruano y del Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, no de otro Ministerio. Quiero que eso se entienda, porque se presta mucho esa confusión, porque la gente va y nos pide cosas que en realidad corresponderían dentro del Estado a otro Ministerio y al no conseguir las nosotros debemos gestionarlas a las autoridades locales, la atención médica por ejemplo, hay personas que se ponen muy fundamentalistas, hay una persona que está con el ojo que se le cae y le piden el DNI y la persona va al consulado y dice “No me quieren atender” entonces llamamos a la dirección del hospital y resulta que es una persona que no recibe ningún tipo de instrucción para que haga eso pero que se le ocurre que es lo que tiene que hacer, y no se atienden las emergencias. Y de ahí a casos mucho más graves. Tenemos un caso de una familia peruana nació su hijo y lo fue a inscribir al Registro Civil, en el año 2000 por ahí, en un país donde se reconoce el derecho de la nacionalidad por territorio y le dijeron que no podía porque ellos no estaban regulares, no son legales acá. La señora fue al consulado y entonces fuimos y nos dijeron “no porque después se radican” era totalmente contraproducente, porque lo que se supone es que el Estado tiene que promover la regulación migratoria y no sostener la irregularidad migratoria. Volvimos, esta vez con un chico de La Voz, y cuando le comenzamos a preguntar quién le había dado esa orden, él dijo que se la dio migraciones, lo terminaron echando del Registro, no se si él era consciente de lo que estaba haciendo, va en contra de la constitución, nos llamó el intendente para pedirnos disculpas. Todo esto ocurría en esa década infame, la década de los 90, era cualquier cosa honestamente. Yo creo que el sistema se armó para tener mano de obra barata, para tener gente bajo control, la cantidad de chicos por ejemplo que los sábados a la noche salían, se tomaban un taxi y si se daba cuenta que era extranjero lo extorsionaba para que le dé más

plata sino le iba a decir a la policía, que bueno son parte del pasado. Pero las mujeres eran la mayores víctimas del sistema, porque eran la parte más débil - las mujeres y los niños - hay una causa penal por esto, en Migraciones se llegó a cambiar favores sexuales por papeles, hay una causa penal que nunca se terminó de definir porque se abrió una “Migraciones paralela”, había coimas, sexo a cambio de trámites. Y todo esto habla del sometimiento de la colectividad.

Gina: Hoy en día ¿cuántos peruanos viven en Córdoba?

Piero: 35 mil aproximadamente. Los censos hablan de una cantidad mucho menor pero tienen un problema, y es una cosa que en algún momento tendría que corregirse. Por ejemplo, en mi caso, no me censaron, yo vivo en un edificio, la señora vio los departamentos y calculó cuánta gente vivía ahí, no me censaron. Entonces no saben cuántos extranjeros vivían ahí, éramos tres y nunca fuimos considerados y ¿tú crees que de verdad se van a meter a ciertos barrios? La nacional si me censó una vez, pero la provincial no. Es un sistema que deja mucho... Si vamos nosotros a los registros del consulado y los registros de migraciones, coincidimos en la cifra.

Lucía: De esos 35 mil peruanos ¿cuántos hombres y cuántas mujeres?

Piero: La mayoría son mujeres, el 60%. Eso es un dato que les voy a dar que es interesante, en el Perú, al momento de migrar la primera que migra es la mujer - por lo general - y no el hombre. El Perú es una sociedad tradicional, y en el interior mucho más, son sociedades donde la mujer tiene un rol, el hombre tiene un rol y el de la mujer está limitado al hogar o a pequeñas actividades, entonces el hombre es el que sale a trabajar, el que tiene la responsabilidad de traer el dinero. Cuando crecen sus hijos, y se dan cuenta que nunca van a ir a la universidad, que nunca van a tener una casa propia porque no les va a alcanzar jamás, ahí empieza el tema de “bueno yo voy a trabajar dos, tres años y luego vuelvo”, pero el que tiene el trabajo en ese momento es el marido, no lo vas a mandar a que pierda el laburo, entonces viaja la mujer, que es la que no tiene trabajo, total si te va mal te vuelves, no pasa nada y después viene el marido una vez que la mujer ya está instalada acá y ahí los hijos van a la universidad.

Martina: Además de las motivaciones económicas para migrar a Argentina también lo es la educación. ¿Qué opinas al respecto?

Piero: La universidad pública reúne a lo mejor del estudiantado universitario, creo que todo el cupo universitario nacional de Perú es el de la Universidad Nacional de Córdoba solamente. Yo no creo que a nivel estatal lleguen a 100 mil en Perú y Córdoba tiene 130 mil creo. Los exámenes son muy rigurosos, muy poca gente ingresa, depende del promedio del colegio y de un montón de cosas, de acuerdo a tu promedio sabes a cual carrera vas a entrar o no, y eso es una limitación. Hay gente que está tres o cuatro años intentando entrar.

Martina: ¿Crees que la cocina peruana - que es tan famosa en todo el mundo -, acá en Argentina, la utilizan para sobrevivir económicamente?

Piero: No, es una salida, pero no es algo a partir de lo cual vivan la mayoría de los peruanos. ¿Cuántos restaurantes hay aquí en Córdoba de comida peruana? Diez o doce, veinte con toda la furia pero son 20 familias. Bueno... con los empleados y todo ponele que 100 familias, estamos hablando de 35 mil personas, ponele que sumemos la Isla de los Patos, tenemos a 100 familias más, tampoco llegamos...

Lucía: ¿Cuál consideras que es la salida laboral más común en los peruanos?

Piero: Albañil los hombres y las señoras empleadas domésticas. Ocurrió un fenómeno en el que las chicas jóvenes que vienen a trabajar de empleadas domésticas, luego consiguen estudiar en la Facultad de Enfermería. Entonces la facultad con mayor cantidad de estudiantes peruanos no es medicina, ni economía ni derecho, sino que son las empleadas domésticas que son el grueso de las migrantes. Hay un anuario que saca la Universidad de Córdoba que da toda la información país por país de extranjeros en las distintas facultades, y ahí vemos el grueso en enfermería. Y enfermería es un caso aparte de movilidad social porque te das cuenta tú que esas chicas sobre todo las jóvenes, yo conozco muchos casos, de chicas que son empleadas domésticas y estudian enfermería. Y después de tres años se hacen técnicas, dejan el servicio doméstico y arrancar a trabajar en hospitales, clínicas.

Gina: ¿Por qué pensás que en Alberdi hay tanta concentración de la comunidad?

Piero: Creo que Alberdi sí, es el lugar donde viven más peruanos. Pasa que Alberdi como tenía pensiones de estudiantes, esos estudiantes se mudaron luego a Nueva Córdoba a departamentos y esas pensiones quedaron vacías y ahí fueron a parar las familias peruanas en la década de los 90, pero las pensiones son lugares muy conflictivos donde hay un montón de problemas y la gente no quiere vivir en una pensión prefiere vivir en un barrio a la periferia de la ciudad y construir una casa precaria para luego ir mejorando. Y así muchos barrios: Artesanos, El pueblito, lugar de los cuartetos. Hay una serie de barrios en Argüello. Yo me estoy refiriendo a barrios que antes no existían y ahora existen gracias a la presencia de peruanos que los han armado ¿no? Como otros argentinos o bolivianos pero los peruanos en sentido mayoritario. Entonces ahí los comercios, etcétera se hicieron en base a la gente de la colectividad. Son varios los barrios cuatro o cinco donde van a tener que ir alguna vez ustedes a investigar. Bueno algo que tienen que conocer es la cocina de la Tía Cucha en Providencia. La famosa Tía Cucha, Chubut 747. Bueno esa señora sí que tiene una historia de vida. Creo que gran parte de la gente de la colectividad en algún momento ha pasado por ahí cuando ha tenido algún problema. Es una persona muy respetada, todo el mundo la estima, una mujer con mucha lucha y coraje.

3. Entrevista a Liz Besso

Entrevista realizada el 23/04/2021. Liz es integrante del Instituto de Culturas Aborígenes, del Centro Cultural Comunitario La Piojera y de Red Pueblo Alberdi.

Lucía: ¿Qué haces en el Instituto de Culturas Aborígenes?

Liz: Antes que nada les quiero aclarar que yo no soy peruana chicas ¿eh? Si soy de las interculturales de Córdoba porque soy de la provincia de Santiago del Estero. Hay una frase que dice que los primeros responsables de migrar son los pies, que nos llevan a algunos lugares que nos mezclan con otros y así todas nuestras culturas están mezcladas. Yo formo parte de La Piojera, esto es un centro cultural del barrio Alberdi que tiene 91 años que en algún momento se perdió, la Municipalidad lo tomó, después se lo vendió a una Iglesia Evangélica, pasa por un montón de situaciones el edificio en sí y nosotros desde las organizaciones barriales - una es el ICA - estuvimos en pie de lucha 14 años y recuperamos La Piojera. Se ha logrado una ordenanza municipal que ha creado un órgano de cogestión que dirige y coordina. También participo de lo que es la Red Pueblo Alberdi, que es una red de organizaciones del barrio que vamos trabajando muchas cosas, donde hay muchas organizaciones, hasta los centros de estudiantes de colegios de la zona, la biblioteca, también la huerta y muchas otras.

Cuando yo vine acá a Córdoba –hoy estuve haciendo memoria para hablar con ustedes– mi primer contacto con Perú fue porque al frente de mi departamento había una casa grande de dos plantas en la 9 de Julio y casi Chubut que estaba tomada por gente de Perú, era como un ícono muy importante para la gente que veníamos de Santiago, de una vida tranquila... En ese momento un poco se nos complicaba la tranquilidad porque a veces de noche nos despertábamos con muchos ruidos, porque peleaban y llegaba la policía. Otra cosa que fue inevitable ver fue la feria gastronómica peruana que hay en la Isla de los Patos los días domingos. Sobre todo las mujeres de Perú son muy luchadoras y se adentran en un montón de cuestiones sociales, tienen como una liberación, todos lo que ellas hacen con el barrio acá y como mamá en las escuelas, eso en Perú no se hace y aprendieron acá a luchar ¿no? a decir “bueno esto no, esto si...” Eso en Perú dicen que es impensable, ni hablar cuando trasladamos esto al feminismo. Haciendo un análisis personal desde mi trabajo - yo

trabajo en ANSES - son los varones los que suelen estar trabajando en un trabajo registrado, en la albañilería, y son los que traen el dinero a la casa y los que cobran la Asignación por ejemplo, entonces, llevar preso a un hombre - porque golpea a la mujer - implicaría parte del dinero de la economía familiar. Una amiga peruana el otro día me decía, me comentaba cómo ella aprendió a defender sus derechos, que allá no lo hacen y lo hubiera hecho.

Martina: ¿Participan mujeres peruanas en La Piojera?

Liz: Si, en la comisión que yo estoy que se llama “Vinculación con la comunidad” hay chicas del Perú con nosotras. Desde esta comisión manejamos el vínculo con las escuelas, con los centros vecinales, los centros de cuidado, estamos trabajando mucho en género. También estamos en lucha por recuperar el Mercado y muchas de las mujeres peruanas son de la economía popular del barrio, ustedes las ven ahí en las ferias.

Gina: La Feria de la Isla de los Patos ¿es mayormente de la comunidad peruana?

Liz: Si, originalmente la feria gastronómica de la Isla de los Patos es peruana hace 17 años. Nosotros desde la Red Pueblo Alberdi desde el año pasado lo planteamos como una cuestión intercultural y dijimos bueno, en el barrio Alberdi no hay solo peruanos, festejamos el Día de los Muertos y se sumó México para vender gastronomía mexicana. No es fácil chicas, no es fácil reunir mujeres del Perú, que se respeten los tiempos de habla de unas y otras, que se respete lo que se dice, tienen como un temperamento fuerte, te van a estar retando todo el tiempo, a los gritos. Imaginense las reuniones para poder acordar que la Isla de los Patos no es peruana, la Isla de los Patos es la Isla de los Patos, en todo caso es del Pueblo de la Toma, hay un grupo gastronómico de mujeres peruanas que hace 17 años la reman con el tema de la feria y hay un empresario peruano de gastronomía que se mete en el medio y dice que él tiene personalidad jurídica y va y habla con los funcionarios de la muni, es muy duro. Es difícil hacerles entender que esta es una cuestión intercultural, que también están los bolivianos, los mexicanos, que estamos todos acá.

Todo esto que estamos hablando es intercultural, van a ver que la feria va a dejar de ser un poco gastronómica y se va a dar lugar a cosas manuales como almohadones a medida, que se van a ir sumando otras comunidades. Pero si, la feria en la Isla de los Patos es de origen gastronómico peruana sobre todo, en el barrio Alberdi hay muchas verdulerías

peruanas, bolivianas también, venden muchas variedades de papas diferentes. Es una cuestión de raíz intercultural y la comunidad que más ha crecido en las últimas décadas fue la peruana pero ahora la comunidad venezolana está creciendo muchísimo.

Acá en Alberdi había muchas pensiones que eran económicas y por eso se venían a instalar acá. Eso tiene su réplica, por eso vienen muchos migrantes a vivir acá. Pero por ejemplo, los migrantes que vienen de Venezuela, vienen con cierto grado de profesionalidad y acceden a otros trabajos que no son los de la comunidad del Perú. Otra cosa que me llama mucho la atención son los talleres textiles, donde son peruanos y peruanas los que explotan a otros peruanos y peruanas. Mucho negocio peruano y boliviano que explotan otros, más para el lado del sur, sobre todo en Villa Libertador.

Nosotros en el barrio queremos la evolución de la casona comechingona de Alto Alberdi, queremos recuperar la cervecería y el mercado. El tema es que hay un montón de espacios que se podrían usar, como dar talleres de los centros vecinales, sin que llegue a ser solo un movimiento inmobiliario carísimo.

Gina: ¿Cómo te parece que vivimos la interculturalidad en Córdoba?

Liz: Córdoba es una ciudad modelo neoliberal, desde una mirada política económica, acá se dan todas las cosas que se dan en las sociedades modernas. Córdoba es una ciudad colonial y se ha construido con ciertos códigos. Desde arriba la interculturalidad se vive de una forma y de abajo de otra.

Lucia: Liz, queríamos saber si tenías conocimiento de cuáles son los principales motivos por los cuales la comunidad peruana elige Córdoba para vivir.

Liz: Córdoba me parece a mí, que sigue siendo una ciudad moderna. Les ha permitido venir y estar en comunidad acá. Hacer las ferias, que ahora son cinco en total las que se realizan en Alberdi desde el inicio de la pandemia porque hay más gente en condiciones de desempleo y que empezaron a habitar la economía popular. Mirá, nosotros porque somos de acá y a veces no valoramos las cosas que tenemos, pero hay algo fundamental y tiene que ver con poder acceder a la universidad gratuitamente. Yo estuve hablando el otro día con una peruana que atendí en mi trabajo y le pregunté cómo se vino y por qué se vino. Y allá ellas

son mucho más oprimidas que acá. Eso las ha alentado a venirse, mal que mal acá se puede vivir. Ni te cuento las que cayeron hace 30 años en Alberdi y han caído en la comunidad de la Iglesia San Jerónimo con el cura Saravia, hay que reconocerlo, les ha enseñado un montón de cosas desde la comunidad de la iglesia. También en materia de salud pública, a pesar de que se tienen que hacer cola, te terminan atendiendo. Eso también es una cualidad que tiene Córdoba y que creo que influye en la decisión de por qué elegirla como destino para vivir.

4. Entrevista a Dionicia Marina León Paredes

Entrevista realizada el 06/05/2021. Dionicia es trabajadora del Sinpecaf (Sindicato del Personal de Casas de Familia).

Gina: Bueno, contanos un poco... ¿Hace cuánto viniste a Córdoba?

Dionisia: Yo vine el 8 de mayo de 1995, hace 26 años ahora, en dos días se cumplen los 26 años.

Gina: ¿Por qué viniste?

Dionicia: Porque vine... gran pregunta. Se me dio la oportunidad de venir, yo trabajaba antes en Perú y cuando entró el presidente Fujimori nos sacó todos los contratos a las profesionales, nos lo anuló y quedamos. Hoy la palabra es “eventual” acá, allá no me acuerdo como se llama, conseguía trabajo pero por hora no más, algo así nada más, que no era nada estable... Yo tenía que seguir trabajando, yo estudié Trabajo Social y trabajaba como profesora pero no encontraba, porque Fujimori en su momento metió a su gente. Eso nos llevó a nosotros los profesionales salir un poco del país, porque no encontrábamos trabajo. Cuando se me presentó la oportunidad me vine, dije “un tiempo” y al final me quedé.

Gina: ¿Viniste sola?

Dionicia: Si, con un grupo de personas que nos juntamos, de todo ese grupo la única que quedó fui yo, el resto con el tiempo se fue volviendo.

Lucía: ¿Y por qué Córdoba? ¿Por algo en especial?

Dionicia: Porque la chica que nos propuso trabajaba acá también en casa de familia. A los 15 días después ella nos abandonó y la pasamos mal porque nos abandonó en una pensión, dormíamos en el piso, no teníamos que comer, son cosas que se dan cuando uno va llegando por primera vez y no conoces. Pero doy gracias de que fue un tiempo y después se logró salir adelante, con el trabajo, encontré gente buena, que me ayudó, pero esas cosas

siempre se han dado y en todos lados... Hoy en día uno dice “Wow mirá todas las cosas que hicimos” pero se puede lograr, y persistir, yo siempre decía “vencida no me voy a ir nunca” si o si tenía luchar porque para eso había venido, no he venido para irme vencida, a pesar que no le contaba mucho a mi familia todo lo que pasaba, pero creo que es parte de la supervivencia y además, ellos no podían hacer nada, se iban a afligir y no me lo iban a solucionar.

Gina: ¿Toda tu familia estaba allá?

Dionicia: Si, toda allá, cada tanto voy a visitarlos.

Gina: ¿Cuál fue el primer trabajo que tuviste acá?

Dionicia: En casa de familia, nos consiguieron a la gente que vivíamos en la pensión, por 15 días o unas semanas y después bueno todo ese año fue así. Ya en febrero arranqué con todo, porque ya tenía experiencia, siempre te piden experiencia, entonces los 15 o 20 días o el reemplazo que hacías te solventaba la experiencia que pedía el empleador. Siempre trabajé en casa de familia y en el 2013 trabajé como guardia de seguridad por cinco años, trabajando al mismo tiempo en la casa de familia, en ese momento yo trabajaba de 8 de la mañana hasta las 20 h y a las 20:30 h entraba a su casa hasta las 00 h, casi que les limpiaba la casa. Prácticamente todo el día afuera pero eran dos veces por semana, eso sí, los días que tenía franco en la semana iba a limpiar su casa, como yo me manejaba con la llave de ellos, eran de confianza y siempre me pusieron en blanco. Esa fue la oportunidad que yo tuve, porque no todos tienen la oportunidad de ir en esos horarios, a ellos no les molestó nunca, la confianza que había me dio la posibilidad de seguir trabajando con ellos.

Lucía: Y acá - en el sindicato - ¿hace cuánto estás trabajando?

Dionicia: Hace 10 años. Cuando tuve un conflicto laboral, iba todos los días y un día me enfermé, me engripé un jueves o un viernes y saqué la carpeta médica, fui al médico y en ese entonces no tenía obra social ni nada. Cuando yo volví el lunes no me dejó entrar, entonces vine para acá, me atendieron y me dijeron que no me podían despedir porque tenía la carpeta médica, el certificado del médico, todo... Acá vinieron abogados y me defendieron, en ese entonces me ofrecieron trabajar acá y me fui quedando de a poco.

Gina: ¿Acá trabajas con otras mujeres migrantes?

Dionicia: Sí, pero no solamente de mi nacionalidad, hay también paraguayas, bolivianas, peruanas, mexicanas, venezolanas, también chilenas. Se asesoran a todas y también con otras cosas como la documentación y el acompañamiento, porque cuando una es migrante es muy importante el acompañamiento.

Gina: Se crea como una comunidad que se ayudan entre todas...

Dionicia: Nosotras con mis amigas sí, eso es lo que te decía yo, con mis amigas tenemos un grupo aparte donde nos mandamos toda la información y cada una va sacando lo que necesita. Hemos tenido nuestras diferencias como todas pero nos respetamos y seguimos trabajando, esa es la diferencia en saber y entender que no todas pueden pensar lo mismo que nosotras. Se han enojado y otras también siguen enojadas pero cuando necesitan algo de uno o yo de ella nos pasamos igual la información. Yo siempre he sido muy diplomática, sé que hay broncas y cóleras pero siendo diplomática ganas mucho más y me pasa que yo soy arrebatada también pero después digo “uy ¿qué hice?”. Hay días en que puedo frenar y hay días en los que no, depende... Pero sé también pedir disculpas, eso es lo bueno. Esto es parte de la construcción que uno va teniendo día a día.

Hace muchos años yo he tenido amigas que han hecho sus trabajos, así de antropología, han armado un libro de parte del sindicato, sobre el trabajo migrante, hemos armado un video en el 2019, como yo soy feriante de la colectividad de la Municipalidad de Córdoba, viste que está la Feria de las Colectividades en noviembre, yo pertenezco al grupo y como feriante participaba.

Martina: ¿Qué cocinas en la feria?

Dionicia: De todo pero ese día me parece que hice arroz con pollo. Somos un grupo de mujeres que siempre nos hemos apoyado, el marido y los hijos nos han ayudado así que todo en familia quedó. Trabajamos, comíamos, nos reíamos del cansancio pero ahí estábamos, esos cuatro días intensos para seguir laburando.

Gina: Nosotras estuvimos yendo mucho a la Feria de la Isla de los Patos, donde está muy asentada la comunidad peruana y veíamos esto de la comida como un punto de “regreso a casa”, vemos que están super aferrados a su comida, a sus platos.

Dionicia: Este domingo es el día de la madre peruana, íbamos a hacer algo en la Isla de los Patos, presenté todas las notas a la Municipalidad desde acá del sindicato pero el COE nos pide que vaya no más de 100 personas y no vamos a poder asegurar eso. Y viendo el tema de las elecciones, somos hijos del rigor, así que dije que no, porque la multa del COE viene acá, así que lo hablamos en comisión y quedó desactivado, porque la multa iba a quedar para nosotros y el COE no te perdona. Si se va a hacer algo pero algo muy rústico, otros años hemos pedido a la Municipalidad escenario, sonido y todas esas cosas y nos lo han otorgado, institucionalmente, pero bueno esta vez no se puede. En las elecciones yo estuve ayudando como organizadora, me lo pidió el consulado.

Gina: ¿Nunca feriate en la Isla de los Patos?

Dionicia: He feriado, he ido a feriar pero más de apoyo. Yo vivo en barrio San Martín, detrás de casa cuna así que estoy cerca. Lo que le falta a ellos creo que es que el ser feriante no solo sirve para vender sino también para hacer relaciones, hasta que uno lo llega a entender pasan años...

Martina: Para el día de la madre peruana ¿se come algo en especial o la comida típica?

Dionicia: Nuestra comida típica, el ceviche que es lo tradicional, y después bueno el arroz con pollo, el lomo saltado que es papas fritas, carne, cebolla, tomate y todo eso lo salteas con la carne cortada en filete, tipo bastones como las papas fritas. Todo eso lo condimentas y después al final cuando estás apagando el fuego le pones perejil y le da el saborcito final.

Martina: El otro día comimos muy picante en la Isla de los Patos.

Dionicia: Es que le deben haber puesto la pepa.

Martina: Lo que yo te quería preguntar, porque nosotras estamos trabajando esto de “volver a casa” a través de los sabores. Y nos llamó mucho la atención, por lo que estuvimos averiguando, cómo lo hace la comunidad peruana. Si querés contarnos un poco cómo lo vivís vos, si extrañas o no.

Dionicia: Sí la comida se extraña, esos sabores, que hay gente que lo prepara muy rico. Pero el otro día me sucedió algo muy bueno. Estaba acá con Ana y mi hermana había viajado a mi pueblo que está en las sierras de Lima, un pueblito muy chiquito que se llama Guaros. Mi hermana había ido porque falleció un familiar cercano. La cuestión es que han puesto wifi en la plaza del pueblo así que me llamó por videollamada. Yo empecé a hacer capturas de pantalla de lo que me mostraba. De verdad que cosas como esas me hacen feliz. La tecnología nos lleva a esos lugares, a pesar de la distancia. Y con respecto a la comida, indiscutiblemente ir a la Isla de los Patos es volver, volver a casa, sentir los sabores, los olores, las costumbres.

Martina: Nosotras también queremos mostrar la riqueza que nos da a nuestra cultura, que haya migrantes en nuestra provincia, visibilizar eso. Conocer las otras culturas.

Dionicia: Si, antes de la pandemia desde la municipalidad nos convocaban a hacer muchas cosas. Nos convocaban para el Día del Migrante, desfiles como el del 2 de abril o para las fechas patrias. Vestíamos nuestros trajes típicos, no solo éramos peruanos sino de todas las colectividades. Esa era la convocatoria desde la Municipalidad.

5. Entrevista a Alicia Sánchez

Entrevista realizada el 13/05/2021. Alicia es la presidenta de la Feria de la Isla de los Patos.

Gina: Te contamos, nosotras estamos haciendo una tesis de la Licenciatura en Comunicación Social de migrantes peruanas que residen en la ciudad de Córdoba y sobre todo nos interesa enfocarnos en el tema de la comida, de la gastronomía. Y nosotras estamos analizando la comida tradicional como una forma de “volver a casa”, a los orígenes. Contanos un poco como funciona la feria acá.

Alicia: Cada feriante tiene una costumbre porque en general somos todos de Perú pero cada uno de distintas provincias. Por ejemplo, yo soy de Lima. Como cada uno es de distintas provincias cada uno tiene su cultura. Por ejemplo, cada uno de ellos tiene sus sabores diferentes. La Lima no es lo mismo que la provincia, o la costa, o las sierra o la selva porque son distintos tipos de comida. Esa es la particularidad de la feria también porque hay diferentes por más de que seamos del Perú venimos de distintas provincias. Y bueno, hay cosas que tienen más o menos elaboración y se han sabido llevar con el tiempo porque hay cosas que no se encuentran acá en Argentina y se las busca y se busca las mañas para que salga igual que en su provincia.

Gina: ¿Qué no se encuentra por ejemplo?

Alicia: Lo que está muy escaso es el escabeche que es muy tradicional en las comidas del Perú, después también el queso típico de allá que normalmente lo hacemos en la papa a la huancaína, la ocopa la crema, en diferentes formas se utiliza el queso. El queso peruano es más duro. En general tenemos varias culturas para degustar en la preparación de los feriantes. La elaboración cada uno lo hace en su casa, lo único que se viene a preparar aquí es el anticucho que se hace en la parrilla. Yo a hacer las tortas empiezo el día anterior, el día de la feria me levanto a decorarlas. La mayoría viene del mediodía. Yo vendo las tortas, la salchipapa, y hamburguesas por la tarde. Las que venden comida como sopa de mote, frijoles, cabrito que esas si se elaboran muy temprano. La mayoría que somos postres lo hacemos un día antes y lo decoramos ese día.

Gina: ¿La mayoría de las mujeres viven acá en Alberdi o vienen de otros lados también?

Alicia: No... la mayoría no. Somos pocos los que vivimos en Alberdi. Han vivido muchos acá que se han estado buscando su terreno y se han ido. Pero todos hemos crecido o vivido por aquí en algún momento. Pero bueno, otros se fueron a sus terrenos, otros a buscar algo más barato. Otros vienen de Hogar 3, del Arco de Córdoba...

Lucía: ¿De dónde sacaste la receta de las tortas?

Alicia: La torta mirá... A mí me encanta la repostería. Lo empecé a hacer cuando ya tenía mi esposo y mi familia. Siempre me gustaba hacer los bizcochuelos y después dejé de estudiar porque tuve a mi tercera hija y quería perfeccionarme en decoración. Pero me han comentado que la decoración es más práctica. Y la que me enseñó que me salgan las tortas como me salen fue una feriante que venía acá y tenía muchos años. Ella vendía de zarzamora morada y vendía mucha mucha, chicha morada también. Ella me dio muchos tips para las tortas de chocolate y después se fue para España.

Gina: ¿Esas tortas son típicas del Perú?

Alicia: Si, si. Me dicen eso que en Córdoba no se ven estas tortas en un cumpleaños. Les hecho tres cucharadas de cacao negro y me salen así el bizcochuelo bien negro, la que les contaba me dio la receta. Lo que hacemos también nosotros es hamburguesa. La hamburguesa ya vino, de cuando yo era más chica en Perú que hay pollerías y las pollerías vendían también hamburguesas. Y cuando vine acá dije bueno, también voy a emprender en eso porque todos los feriantes vendían antes lo mismo y bueno yo dudaba si me iba a salir o no pero fue un golazo porque la hamburguesa es típicamente de Perú lo que yo lo hago y los ingredientes fue de idea de nosotros mismos no sacándolo de ningún lado, y hoy lo vendo muy bien. La salchipapa sí es muy conocida, las diferencias son las salsas.

Gina: Sí, el otro día probamos una muy muy picante...

Alicia: Acá las cuestiones de los picantes también son diferentes porque hay algunos que lo hacen muy picante, otros como una crema que no pica tanto. Nosotros hacemos una

que no hacen otros en la feria que es crema que es muy conocida en Perú que es mayonesa, huevo, cebolla de verdeo y perejil.

Bueno distintos feriantes han sabido sobresalir en su emprendimiento para sacar a flote su negocio también e ingeniárselas para ver que pueden poner nuevo en su puesto o alguna novedad de Perú y la traen acá porque muchos clientes vienen y se sienten que están en Perú. Ellos venían y ya no extrañaban. Ahora con la pandemia un poco que se cerraron las fronteras y no pueden traer... Tenemos dos feriantes, uno boliviano y otro peruano que traen productos de la tierra de ellos como el escabeche que hace falta y así.

Lucía: ¿Entre los feriantes se van ayudando como comunidad?

Alicia: Como en todos lugares hay gente que se suma y otras que no. Muchas quieren estar en ellas nada más y ponen trabas pero otras no. Más sabiendo que somos del mismo lugar, del Perú. No sé si pasará en todas las ferias o qué pero en el Perú hay mucho egoísmo. Entonces para evitar esas cosas es que traigan algo nuevo a la feria y eso es bueno porque vienen clientes a ver cosas nuevas.

Gina: ¿Vos sentís que la feria es un espacio al que ustedes se pueden volver a sentir en casa?

Alicia: Obvio, si si... por eso es que vienen muchos peruanos. En el momento en que se cerró todo extrañaban todo, no poder salir y comer... extrañábamos el Perú.

Gina: Vos en tu día a día ¿generalmente comés comida peruana o de acá o de todo un poco? En tu vida diaria, con tus hijas ¿qué comen?

Alicia: La comida de acá es algo que para nosotros no es suficiente porque seguimos las costumbres nosotros. He escuchado las feriantes que tienen hijos argentinos, yo tengo dos y uno es peruano, y yo les he hecho acostumbrar a la comida de nosotros. Pero les encanta la milanesa, el asado pero no sé si voy a estar preparando siempre la comida de acá. Yo quisiera porque es mucho más rápido, pero bueno yo cocino siempre la comida típica de Perú.

Lucía: ¿Y qué cocinas?

Alicia: A veces seco, pollo, frijoles, lentejas. El peruano come mucha menestra, dependiendo de qué parte del Perú es. Y yo cuando he venido acá recién me he dado cuenta que no todos somos iguales pero el de la sierra come mucho maíz, sopa, sopa de mote y en el norte comen más frijoles, cabrito, pescado. Yo tampoco comería la comida del norte, es muy diferente a la de Lima.

Gina: ¿Hace cuántos años estás acá?

Alicia: Y... mi hijo tiene siete años y nació allá así que hace seis años y medio. Ya voy a cumplir 36 años.

Gina: ¿Te gusta el loco?

Alicia: No, no me gusta. Nosotros decíamos loco porque en nuestros platos también hay. Pero nosotros lo hacemos muy simple: zapallo en rodajas, choclo, no va nada de carne. Queso habas, leche y queso en cubito, más natural. En cambio acá le meten un montón de cosas...

Lucía: ¿Cuáles son las comidas que venden en la feria que son típicas del Perú?

Alicia: Sopa de mote, cabrito a la norteña y el combinado que es tallarín con ceviche y papas a la crema. El ceviche si es el número uno.

Gina: Cabrito que rico... habría que probarlo.

Alicia: Si, lo vende una señora que se pone con su sombrilla en la esquina.

Gina: Y generalmente las feriantes son mujeres que trabajan en otros lugares ¿o hay mujeres que se dedican 100% a la cocina?

Alicia: La mayoría se ubican en el negocio y la otra mayoría trabaja en casa de familia. Y yo trabajo en casa de familia y en la feria. Y de lo que estoy encargada en la feria me llaman y son muchas cosas.

6. Entrevista a Cecilia Pernasetti

Entrevista realizada el 18/05/2021. Cecilia es Licenciada en Comunicación y docente de Antropología en la Universidad Nacional de Córdoba. Hizo un trabajo de recuperación y documentación de platos originarios en la provincia de Catamarca, Argentina.

Lucia: Contanos un poco sobre la investigación que hiciste en Belén.

Cecilia: En el libro *Inventario de Sabores - Un viaje por la comida tradicional de Belén* lo que hicimos fue un relevamiento de comidas. Les voy a contar cómo hicimos la metodología de investigación sobre esto. Obviamente se que no es lo mismo que quieren hacer ustedes pero les sirve para saber... Esta investigación fue una investigación de varios años, como tres años de ir. En la época que lo hicimos - estamos hablando de 2009 - todavía no había esta movida de revalorización de lo local, sobre todo en esta zona que es en el departamento de Belén en la provincia de Catamarca. Ahora, hay una puesta en valor de las comidas locales desde distintos lados, desde el turismo, entonces la gente lo volvió recurso a eso ¿no? porque hubo políticas de turismo, inclusive capacitaciones desde el estado provincial. El turismo que va a esa zona va en busca de paisajes y por ejemplo el chico de las excursiones nos contaba que la gente se llevaba en tupper la comida, los sándwiches, porque no había restaurantes porque no eran pueblos acostumbrados al turismo y había mucho prejuicio y desconocimiento de la comida local, entonces hasta los mismos guías les decían que se lleven comida.

Entonces, nuestro trabajo fue una especie de revalorización y búsqueda, la gente no nos decía rápidamente que comida consideraba como local, las preguntas eran: “¿Qué comida considera usted como propia?” “¿Cuándo la come?” “¿Cómo aprendió a hacerla?” “¿A quién se la enseña?” eso bastaba para que nos cuenten sus historias de vida, porque es una puerta de entrada para contar la propia vida, entonces este libro lo que tiene son recetas, pero cada receta es la historia de la persona que nos la contó, la receta pasa - por decir de algún modo - a segundo plano y si bien uno puede abrir este libro y hacer la comida, lo más probable es que varias de estas comidas no las puedan hacer porque no encuentren los ingredientes, pero eso no era nuestro interés.

Martina: ¿Ustedes estaban en todo el proceso que ellas cocinaban?

Cecilia: Esa era la idea, le preguntábamos si tenían ganas de cocinarlo para nosotras, arreglabamos día y hora y nosotras le pagábamos los ingredientes. En los casos que tenían restaurantes comíamos y pagábamos ahí. Veíamos todo el proceso y fotografiábamos todo el proceso porque nos interesaba, después hicimos cuadros donde dimos cuenta de dónde obtienen los ingredientes si de la huerta, del almacén... Si bien estábamos atravesadas por una cosa romántica de recuperar las comidas y la producción sostenible, cuando una va a campo, esa idea romántica no necesariamente coincide. Les digo esto porque muchas veces algunos se frustran, investigadores jóvenes que van a campo y resulta que la campesina que tenían en mente no coincide con lo que están viendo entonces no les deja ver otras cosas.

En el caso de los migrantes, es muy notable - por lo que yo he podido leer - porque lo que nosotras pudimos ver, Belén es un pueblo expulsor de mano de obra, mucha gente se va a Buenos Aires o la Patagonia en su juventud, muchos de esos después vuelven y eran los que entrevistamos. Ellos nos contaban cómo en varias ocasiones una forma de sobrevivencia en Buenos Aires era hacer comida para vender, humitas y empanadas. Ese saber de pronto aparecía como un valor para la subsistencia, un saber que habían aprendido sin saber que lo estaban aprendiendo.

En un caso una de las entrevistadas nos contaba que ella vivía en La Matanza en Buenos Aires y trabajaba de empleada doméstica, una vez hizo empanadas y le convidó a un vecino, el vecino quedó fascinado con las empanadas y todo eso le abrió vínculos y lazos con los vecinos que hasta ese momento no los tenía y segundo una fuente de ingreso porque le empezaron a encargar. Ahí se dio cuenta, para esta gente que en general es muy desvalorizada en las grandes ciudades porque hay racismo, hay gente que es morena, que tiene un acento norteño y que en general cuando está en Buenos Aires que es hostil, trata de fundirse y asume como puede el acento porteño para que no le hagan burla. Entonces, de pronto reivindicar algo que es propio y que ella trae, le hizo bien, tiene que ver con la concepción de sí mismo, la comida tiene todos esos matices. Por un lado, la migración al enfrentarse con otro mundo muchas veces pone en valor cosas del propio, que sin ese enfrentamiento con el otro no se reconocen. Por otro lado como fuente de ingresos y por otro lado también como una forma de relación con otros peruanos o bolivianos de la zona. Mi experiencia de investigación con el tema de la comida es que la comida se abre para muchos

lugares y a veces lo que más cuesta es centrarse en alguno de esos, es un hecho social total, involucra muchos aspectos. Insisto, por un lado un recurso de sobrevivencia y que puede dar mucho dinero, por otro lado una forma de reconexión con la propia historia, más en estos grupos que son objeto de discriminación, nosotros en Argentina somos una sociedad muy racista, solo que no lo decimos y nos parece que no, y a veces la comida es la carta de presentación para que te acepten.

En el caso de comidas, concretamente de platos, también sucede que comidas que tuvieron un origen muy humilde, en sentido de que es lo que se cocinó porque no había otra cosa, se vuelven platos gourmet o platos de convocatoria social. También hay comidas que son más para festividades o celebraciones que tienen más que ver con lo ritual, en el sentido amplio del término, comidas que convocan, como también están las comidas de todos los días.

Martina: Si, siempre relacionando lo que es la comida con las trayectorias sociales. A mí me interesó cuando en tu texto decís: “Podemos entender a la cocina tradicional como un acto de memoria en sí mismo, memoria de una identidad ligado a un modo de vida que ya no se vive.” Nosotras en el acercamiento a campo que tuvimos con mujeres peruanas, siento que no es un modo de vida que ya no se vive sino que sí se vive. Pero siempre que preguntamos acerca de la comida que consumían día a día y seguía siendo comida peruana, como que la comida argentina no les resulta muy sabrosa porque ellos usan muchos más ingredientes y condimentos. Eso nos llamó la atención que es algo que se vive todos los días no solamente en determinadas fechas.

Cecilia: Está muy interesante eso. Cada grupo social asume la comida de una forma diferente. Ahí yo me refería a que había muchas referencias que se recuerda cuando se come. Eso que ya no hacen porque literalmente no lo hacen, ya no cultivan el trigo. Pero en su caso, sin duda está muy interesante lo que me decís porque es una forma de sostener una identidad acá, o sea, tomarse el trabajo de conseguir los ingredientes, dedicar el tiempo a eso que no es un trámite, es tomarse ese trabajo para seguir sosteniendo esa identidad. Aunque no se tenga bien claro cual es, aunque los chicos más chicos ya sean cordobeses, hay algo ahí bien interesante en eso y tiene que ver con como dice una antropóloga que se aprende a comer como se aprende a hablar, sin saberlo, vas educando tu paladar desde que tomas la teta. Aprender qué es lo que se come, qué no se come y no solo eso sino también qué se come a

qué hora y qué se come a otra hora. Es muy fuerte como identidad, uno no se acuerda cuando aprendió a hablar, y tampoco nos acordamos cuando aprendimos a comer, entonces, es tan parte nuestra que efectivamente es poderoso y por eso es como perder el lenguaje cuando uno se va a vivir a otro lado, lo mismo pasa con las comidas. Y en los migrantes hay ese esfuerzo doble de seguir sosteniéndolo porque forma parte de vos.

Lucía: Una de las mujeres con las que hablamos también nos contaba cómo resignifican la comida con lo que tenían, si no podían conseguir tal o cual condimento, con lo que tenían lo moldeaban.

Cecilia: Totalmente, y nunca es fijo, es muy cambiante y se va recreando. Por eso los recetarios impresos o escritos son propios de las élites más que de las culturas populares. Las culturas populares transmiten sus saberes gastronómicos de manera oral, verbal y de generación en generación. Y los grupos sociales que están en los estratos de poder, en general, su comida era siempre más internacional, menos local. La comida es una forma de diferenciación social y no solo cultural, también social. La diferencia de clase se pone en juego también en lo que se come, como se pone en juego también en lo que uno viste y en la forma de hablar.

Martina: ¿Qué fue lo que te llevó a inspirarte a investigar el campo de las comidas tradicionales?

Cecilia: Justamente tiene que ver con esto de la migración. Yo viví muchos años en México por cuestiones familiares, doce años, yo nací en Belén. En México, por un lado como a todo el mundo le pasa cuando va a México, te sorprende mucho la comida, la gente te dice “vamos a conocer tal lugar para que pruebes tal cosa”, es una carta de presentación, es un tema importante. No solo turísticamente, es un tema para los mexicanos. Y a su vez tenían una visión de la comida argentina con lo que es el asado, y yo la comida que tenía en mi memoria no era necesariamente el asado, eran otras que eran las que yo comía en Belén. Empecé a revalorizar mi propia comida allá y a sentirme mucho más vinculada en ese punto a los mexicanos que a los porteños u otros argentinos. Para mi estar en México era como estar en Catamarca y en Belén, una cultura mestiza, en el color de la piel de la gente, en la forma de las viejitas con sus trenzas canosas y sus chales o rebozos. Yo veía imágenes que me remontaban inmediatamente a mi infancia, también el picante que yo comía en Belén, cuando

yo me vine a estudiar a Córdoba nadie comía picante. El Estado mexicano le da mucha importancia a la comida y publica recetarios locales, hay una política de fomento a la comida tradicional, hacen hasta congresos de cocineras tradicionales, que iban las señoras que acá nadie les da bola. Cuando vine a vivir acá me di cuenta que tenía todo ese conocimiento de comidas locales que eran exóticas aquí y sentí que había que hacer algo con eso, recuperar, revalorizar, poner en valor... y por eso me interesó, pero me parece que tuve que vivir esa experiencia de contraste en otro país.

Martina: Sí, también viéndolo desde un punto de vista decolonial ¿no? como una resistencia.

Cecilia: Es interesante, si uno considera la resistencia no tan deliberada sino intuitiva, a pesar de todo vale lo que sé, lo que como y lo que nosotros recuperamos es la vinculación de la comida con la producción, con la producción local. Se vuelve movilizadora la comida en la medida que moviliza la producción local. Que de algún modo permite a algunas personas a poner resistencia a este avance de la comida industrial en la medida que producen sus propios ingredientes y que no son cooptados por fuera. No solo es el hecho del consumo sino también de producción.

Martina: La comida tradicional en relación a la memoria y en esto de “volver a casa”, que tiene mucho que ver con los sentidos, los olores, los sabores, todo eso despierta memorias y recuerdos ¿no?

Cecilia: Lo que yo pude ver es que es una cuestión social y colectiva, la gente te dice, “esta señora lo hace bien como se debe hacer” y eso tiene que ver con la memoria de la infancia de cómo se comía. Es más fiel a un recuerdo, es siempre una construcción social, son los otros los que dicen que es fiel a la memoria lo que estás haciendo, vos y los otros. Si bien algo tan individual y personal como el gusto que es intransferible en el sentido que no puedo compartir mis papilas gustativas, sin embargo, se termina de resolver colectivamente. Tiene que haber otros que te digan que esa comida es fiel al recuerdo, sin los otros se pierde la comida, esa es la idea de fondo, si no hay comunidad no hay comida. Así se sostiene una comunidad, una comunidad de migrantes, una comunidad familiar, la comida de la abuela, la torta de la tía tal, hay una comunidad que sostiene la memoria.

Martina: Si, como una memoria individual que en realidad es una memoria colectiva.

Cecilia: Si, lo interesante de la comida es que es una memoria que no es verbal, que no se transmite con palabras sino en ese gesto de probar, de cocinar. Esto tiene que ver con que solamente tienen memoria los alimentos con historia. Los alimentos con historia se oponen a los alimentos industriales que tienen un estándar de sabor que sea aceptado por la gran mayoría, porque la idea de los alimentos industriales es que se vendan a escala y que le puedan gustar a todas las familias y todas las comunidades. Son por naturaleza alimentos sin historia. En cambio, los alimentos vinculados a comunidades como la peruana son necesariamente alimentos con historias y que tiene que ver con una comunidad que sostiene esa memoria. Y ahí uno puede encontrar resistencia, esta forma no deliberada de oposición a un sistema de vida que necesita gente que coma todo igual para vender a escala.

7. Entrevistas a Iris Magiluy Yaipen Flores

Primera entrevista realizada el 22/06/2021. Iris maneja desde la ventana de su pensión un kiosco donde vende productos importados de origen peruano.

Martina: Te queríamos hacer unas preguntas... nosotras estamos haciendo una tesis sobre mujeres migrantes peruanas y nos centramos principalmente en formas de “volver a casa” a través de la comida. Justo que me estabas diciendo que cocinas comidas peruanas solamente, así que buenísimo, eso es lo que estamos investigando.

Iris: Sí, aparte yo trabajo en casa de familia y les cocino comida peruana también.

Martina: ¿Por qué viniste a Córdoba?

Iris: Bueno, mi nombre es Iris Magiluy Yaipen Flores, yo pertenezco a lo que es Perú, la provincia de Chiclayo, departamento de Lambayeque, y el distrito se llama Monsefú. Yo vine a Córdoba con un propósito o un objetivo, de tener algo que jamás se podía tener allá en Perú. Tuve que pasar una vida muy triste y trágica en la cual quería obtener algo para mí misma el cual no se podía. Entonces dejé a mis padres y a mi hijo primero, lo dejé, para darle lo que yo nunca tuve. Dejé todo y me vine y no sabía nada. Mi comida eran lágrimas y agua, era lo que yo comía, lágrimas y decía “¿cuándo me voy a ir?”, eran eternidades así que vine con el propósito de surgir y Argentina me abrió las puertas bien. Empecé lavando platos, ahora gracias a Dios tengo mi casa propia allá en Perú, y acá estoy a punto de conseguirlo. Tengo este pequeño negocio que gracias a Dios me está dando cada día más, los compradores son muy frecuentes y a veces no abro pero me tocan la puerta igual. A pesar que es muy chiquito tengo muchas cosas variadas del Perú.

Martina: ¿Y por qué elegiste Córdoba?

Iris: Porque tenía un familiar, mi hermano que vino primero. Gracias a Dios él ahora es un contratista de hogares, hizo la carrera de Ingeniería Civil acá en la UNC y además está estudiando la carrera de Arquitectura.

Ahora en Argentina no estamos en una situación tan buena, pero sin embargo tenemos que ayudar a nuestros peruanos. No será en grandeza, pero con un granito de arena estamos ayudando.

Martina: Y los productos que traes del Perú, ¿cómo los traes?

Iris: Me los mandan por agencias y por el tema de la pandemia me los están mandando en avión. Como por ejemplo, no sé si te conviene que te muestre...

Martina: Sí, ¡mostranos!

Iris: Por ejemplo tenemos lo que es la mazamorra morada, viene a ser un postre el cual está hecha con canela, clavo de olor, manzana o piña (ananá como le llaman acá). Es un postre muy delicioso, también se puede hacer con membrillo. Este también es otro producto que es la chicha morada, es un refresco, es dulce y con esto también podemos complementar lo que es la mazamorra morada. También tenemos lo que es el milo, un complemento vitamínico, especialmente para los niños menores de diez años, pero también lo pueden tomar otras personas. Cada uno está en \$200. Y de ahí tenemos lo que es la cancha, que la podemos usar para hacer caldo de mote, tenemos lo que es la quinoa, porotos, frijoles. También la cancha se usa para el ceviche. También tenemos la cebada y también el maíz morado, que viene a ser lo mismo que es la mazamorra y la chicha morada, pero es mejor que los dos. De acá podemos sacar muchas variedades, refrescos y postres, siempre con limón, canela y clavo.

La cebada nosotros la usamos para el dolor de los riñones o para cuando no puedes orinar bien. Y acá tenemos el famoso ajinomoto, sirve para darle un realce mejor a nuestras comidas picantes de Perú. Muchos lo confunden diciendo que es hueso de los muertos, pero sin embargo no es así. Es un aditivo que lo usamos mucho los peruanos, ahora se está utilizando en varios países, para dar mejor realce a sus comidas. Es de color blanco, tenemos en diferentes aspectos, unos más gruesos otros más delgaditos. Sirve más que todo, por ejemplo si la comida la hiciste muy salada la puedes bajar con esto. Es un aditivo que usamos mucho.

Y de ahí tenemos lo que es cerveza negra, la Cuzqueña, Pilsen, diferentes tipos de cervezas peruanas. Y de gaseosas tenemos la IncaCola que está valorizada en \$450, pero ahora no la tengo. En verduras utilizamos el chiclayo no se si lo quieren conocer...

Martina: ¡Sí!

Iris: Mirá esta verdura, parece una sandía, pero no es, se llama chiclayo. También tenemos rabanitos, tenemos caigua, es una verdura que tiene bastantes proteínas. A la forma que lo vemos podemos hacer diferentes cosas, podemos hacer ensalada, caigua rellena, sopa con caigua.

Gina: ¿Estas verduras son cultivadas en Perú?

Iris: Si, en Perú. La caigua tiene apenas unas pepitas, se puede hacer hasta dulces. La buscamos mucho porque es muy nutritiva y de nuestras costumbres sabemos que es bueno para nosotros. El chiclayo no se si quieres que te lo abra, porque lo tengo que usar...

Martina: Bueno, ¡dale!

Iris: También tenemos otras verduras. El ají escabeche, es amarillo y lo utilizamos para hacer la papa a la huancaína, para hacer sudado de carne, de pescado. Es un poquito picoso, pero cuando lo abrimos debemos sacarle lo que pica de adentro. Acá tenemos otra verdura para nosotros que viene a ser olluco, que tiene una cantidad grande de vitaminas y de proteínas, es como la forma de una papa, se hace con carne o con pollo. Se hace tipo guisito, es muy rico, muy vitaminoso.

Ah, mira esto también es peruano, se llama tuco. Se usa para hacer el tallarín, para hacer los tallarines amarillos. Es como el ajino moto que da un rico realce pero no tiene proteínas ni minerales. Y esto de acá es el Nescafé peruano.

Esto viene a ser el famoso chiclayo, es una verdura pero también lo podemos hacer como un postre, el cual tiene fuertes cantidades de proteínas. Este es el famoso chiclayo.

Gina: ¿Qué vas a cocinar con el chiclayo ahora?

Iris: Voy a hacer un postre para los chicos, muy dulce. Viene a ser como la salsa blanca, pero le tengo que echar leche condensada, es un postre muy rico. Chocolates tenía pero ayer se acabaron todos.

Gina: ¿Por qué crees que es tan importante para ustedes seguir consumiendo los alimentos que consumían en Perú acá en Córdoba?

Iris: Al principio como que nos cuesta dejarlos.

Gina: ¿Hace cuánto vivís acá?

Iris: 12 años

Gina: ¿Y hace 12 años que seguís consumiendo comida peruana?

Iris: Sí, sigo consumiendo la comida peruana porque es más deliciosa que la Argentina. Porque no sé, acá en Argentina es muy simple, una pizza, una tarta. Pero como que no nos sentimos que estamos comiendo proteínas, minerales esas cosas.

Martina: Iris y ¿todos los días cocinas comida peruana?

Iris: Sí, todos los días, desde el desayuno. Nosotros para desayunar algunos peruanos comemos lo que es la sopa de verdura, con zapallo, zapallo negro, caigua, zanahoria, choclo, mandioca, apio, brócoli.

Gina: Es como parte de su cultura alimentarse así de bien, ¿no?

Iris: Sí, que te digo, nosotros casi no nos enfermamos. Los argentinos como que por ahí les duele algo y se tumban a la cama, pero para los peruanos no hay fecha que nos enfermemos o si tenemos que soportar el frío lo soportamos. En mi casa lavo la ropa a mano. No me enfermo, no me da gripe, no me da nada.

Martina: Yo el otro día estaba congestionada, estábamos hablando con otra chica peruana, y me dice tomate un té con tal y tal y tal, me dio toda la receta.

Iris: Mirá, casualmente estuve vendiendo algo. Casualmente nosotros tenemos esta hierbita. Es hierba luisa, si estás con gripe, te lo tomas y ya no puedes salir ese día de tu casa. Lo preparas con limón, pones el agua a hervir y le colocas tres palitos de estos, le colocas media tapa de limón y miel. Esa es nuestra receta. Nosotros casi no tomamos medicamentos.

Martina: Iris y vos ¿vendes comida o es solo para consumo personal?

Iris: Por ahí como que sí, nosotros hacemos diferentes tipos de comida, sudado de pescado, caballa rellena, ceviche, arroz con mariscos, arroz con cabrito, arroz a la cubana, que es arroz blanco, un huevo frito y dos plátanos de freír. Cabezas de pescado, hacemos caldo, eso nos sirve para tener más potencia.

Martina: Y cuando traes las cosas de Perú, ¿dónde lo publicas para que vengan acá a comprar?

Iris: En Whatsapp o en el grupo *Peruanos en Córdoba* y la gente responde a lo que estoy ofreciendo, en dos o tres días se acaba todo. Por ejemplo traje yogures peruanos, leche peruana, chocolate peruano y todo se acabó.

Gina: Aparte vos debes traer muchos insumos que ellos necesitan para cocinar, ¿no?

Iris: Sí, el ajino moto, el pimentón, la sibarita, el tuco, la leche gloria. El pan dulce que lo traen para navidad, yo lo traigo como panetón.

Martina: Algún día nos gustaría probar algún plato tuyo Iris.

Iris: Sí ¿por qué no?, hoy hice arroz con lentejas y la lengua, no creo que sea apetitoso para ustedes. Lengua en estofado. Nosotros usamos mucho el cilantro.

Gina: Por ejemplo, yo me voy a llevar una quinoa, ¿cómo la preparo?

Iris: Cada vez que compres cualquier producto, siempre se lava... (continúa con la explicación de la cocción de la quinoa).

Segunda entrevista con Iris

Segunda entrevista realizada el 09/07/21. Iris maneja desde la ventana de su pensión un kiosco donde vende productos importados de origen peruano.

Gina: ¿En qué año viniste a Córdoba? ¿Por qué viniste? ¿Viniste sola o con alguien? Contanos un poco cómo fue tu proceso de llegada.

Iris: Bueno, yo vine a Córdoba por intermedio de mi hermano, que me trajo porque yo tenía unas deudas pendientes allá en Perú, en el cual habíamos dejado préstamos de bancos, entonces vine con el propósito de ayudar a mi familia y pagar esas deudas. Vine aproximadamente hace 11 años, en el cual agradecida totalmente con las familias. Argentina me ayudó a sacarme las deudas, pude demostrar acá lo que es la gastronomía peruana, me ayudó en muchos aspectos. Aparte agradecida eternamente con la familia... La quiero mencionar...

Gina: ¡Si! Obvio.

Iris: La señora Carla Olloco, el señor Agustin Otto, ahora trabajo con ella y otros dos hermanos más, que se llaman Gregorio Otto, su esposa Virginia y su hermana Lucrecia. En el cual es una familia donde me enseñé mucho con ellos, donde perdura el amor y el cariño. Su carisma es tan... que empecé con ellos haciendo de todo en su casa. Me estiraron la mano muchísimo que llegué a quererlos como si fueran mis segundos padres, entonces a ellos les debo casi todos estos tiempos y por no decir mi vida, me ayudaron a pagar mis cuentas y ayudar a mis padres más que todo a pagar las cuentas. Ahora tengo un hijo y es como... ellos como que, no encuentro el significado, del amor inmenso que le tienen a mi hijo. Cuando voy a su casa es como que no quisiera regresar a donde yo vivo en la pensión, es como que quisiera quedarme allí. Pero sé que tengo que dejarles su espacio y yo irme a lo mío.

Gina: ¿Viniste sabiendo que te ibas a quedar? ¿O viniste a trabajar para pagar tus deudas y volverte? ¿Fue algo que decidiste en el momento quedarte?

Iris: Yo cuando vine la verdad sufrí mucho. Porque yo no estaba acostumbrada a lo que es la comida de acá, entonces me costaba comprarlas. No tenía nada y vine con el

propósito de trabajar, quedarme un buen tiempo y estoy todavía acá. A pesar que en Argentina no estamos en una buena situación como se dice, pero Argentina sí o sí te da, para sobrevivir, para quedarte. Pero no niego que sufrí mucho, ahí en la casa de la familia Otto en El Bosque. Mi comida al principio eran lágrimas, mi sueño eran lágrimas, o sea todo era llanto. Desayuno, almuerzo, comida era llanto y los señores por ahí me preguntaban: “¿Qué tenes?” Y yo les decía “nada”, me hacía la fuerte. Yo me levantaba a las cinco de la mañana a limpiarles más limpiecito de lo que yo limpiaba para que ellos me recompensaran con algo más de dinero para yo poder quedarme con algo de sustento para mí y poder mandar una cantidad fuerte a lo que es mi patria que es Perú. Pero si, yo recuerdo muchas cosas con ellos. Tuve la oportunidad de viajar varias veces a Perú, porque ellos me regalaban el pasaje ida y vuelta en avión donde yo nunca había viajado y bueno tuve que pasar muchas cosas fuertes pero siempre con el apoyo de ellos. Estuvieron ahí para mí, son mis padres, ellos son mis padres.

Gina: Qué bueno que te encontraste con gente buena y de confianza.

Iris: Si, si hasta el día de hoy, cuando vuelvo, no sé cómo recompensarlo porque es muy grande lo que hicieron por mí.

Gina: ¿Qué implica para vos ser mujer y ser migrante? Nosotras en la investigación que estamos llevando a cabo nos encontramos con que - casi siempre - es primero la mujer la que migra del Perú y después el hombre. Y en Córdoba hay más mujeres que hombres peruanos.

Iris: Las mujeres peruanas, se puede decir en término bruto o en término tabú, somos más de arranque. O sea, nos queremos proponer algo y lo queremos lograr, vamos hacia allá, vamos hacia un objetivo trazado y lo cumplimos. Pero los hombres como que tienen miedo, cuando le dicen la construcción, el frío, el clima, que se yo. Entonces nosotras si o si o sea arriesgamos para sacar adelante nuestros hijos. Gracias a la Argentina, algunas amigas y amigos, mayormente amigas, como decía la mujer, tienen hijos profesionales, tienen sus casas, sus autos por el motivo de que migraron a Argentina y gracias a Dios pudieron cumplir sus objetivos.

Gina: ¿Sentís que te da fuerzas ser mujer?

Iris: Sí.

Gina: ¿Por qué?

Iris: Porque luchándola, a pesar que yo tengo mi hijo, no hay obstáculo que por ser hombre tiene que lograr cuando una mujer sí puede y si o si podemos lograr mejor todavía que ellos.

Gina: ¿Sentís que es distinta la sociedad en este sentido en Perú que acá?

Iris: Es muy distinta, pero en diferentes ámbitos. Pero igual nos acostumbramos y vivimos mejor en Argentina, por ejemplo tenemos la delincuencia, acá es menos que en Perú y nos sentimos más seguras. Acá la explotación no es mucho como en Perú, acá tenemos que trabajar ocho horas o por ahí los patrones son buenos y son siete horas o por ahí nos dan descanso a veces de lunes a viernes. En Perú son 12 horas, no nos alcanza y no estamos de acuerdo. Algunos la mayoría se han vuelto por el cambio de moneda, que se yo, pero sí les gustaría volver a la Argentina.

Gina: ¿Qué tiene de difícil para vos ser migrante?

Iris: Al principio tenemos miedo de cómo nos van a tratar, vamos a ver si nos acostumbramos o no. Qué esfuerzo le vamos a dar al otro país para poder nosotros conseguir algo.

Gina: ¿Te relacionas con otras mujeres acá en Córdoba?

Iris: Sí, claro que sí, un montón. Porque tenemos negocios peruanos en el cual intercambiamos lo que son nuestros productos. Y en el cual como que los argentinos también llegan a probar nuestros productos y vemos cuál es la mejor marca o cómo podemos obtener sus productos para que vengan a la Argentina entonces cotizamos precios y vemos, si o si nos relacionamos.

Gina: ¿Y se ayudan entre ustedes?

Iris: Y nos ayudamos sí, por ejemplo, mañana tenemos una actividad, que es sobre un niño peruano que está con COVID, en el cual mañana estamos haciendo una campaña, una actividad como le llaman acá. En el cual estamos haciendo unas papitas rellenas para poder hacerle llegar ese dinero recaudado al Perú, hacia la madre del niño para que pueda obtener esa risa, ese llanto de su hijo, volver a tocarlo, volver a revivir. En otros países le están dando esa ayuda para que ese niño vuelva a sonreír.

Gina: Iris y con las otras mujeres, ¿cómo se contactan para intercambiar los productos?

Iris: Por ejemplo por Whatsapp o de manera directa o publicaciones, entonces como que por ahí nos relacionamos de esa manera o por las comidas.

Gina: Aparte en la zona donde vivís vos hay mucha gente del Perú...

Iris: Alberdi se caracteriza porque la mayoría de peruanos está ahí. De ahí hasta Santa Ana, hay varias zonas, pero Alberdi es zona de peruanos.

Gina: ¿Qué es lo que te gusta de cocinar?

Iris: Todo, no hay cosa que no me guste. Me gusta hacerlo todo y con amor para que salga mejor.

Gina: ¿Quién te enseñó las recetas que sabes?

Iris: Mi mamá y mi abuela. Allá nuestra costumbre es que apenas tenemos ocho años empezamos a hacer huevo, el té o el café. Nosotros cuando tenemos ocho años vamos viendo a nuestras generaciones que van viniendo, nuestros hermanitos, ayudarles a lavarles los pañales, todo es una secuencia.

Gina: ¿A quién te gustaría enseñarle tus recetas o quién se las enseñaste?

Iris: Mi hijo tiene cinco años, todavía no. Pero algunas cositas sí, por ejemplo lavar sus medias, lavar sus remeras cuando se mancha mucho, a lavar con jabón para que ya no lo haga, es el castigo, no golpes pero castigarlo de esa manera. Y a las personas que me piden que les ayude, yo se las enseño a cambio de nada.

Gina: ¿Qué sentís cuando cocinas?

Iris: Pasión, cariño, amor, tranquilidad porque entrego una parte de lo que yo tengo.

Gina: ¿Qué sentís que dejas en la cocina? ¿Sentís que te conectas más con tu país?

Iris: Claro siento que me conecto más con mi país, pero también dando a lo que no lo saben, dando un poquito de cariño, de amor dejando todo a ellos para que ellos en el caso que gustó, lo vuelvan a hacer y así enseñar al resto para que puedan comer lo que es peruano. Porque se dice que el plato peruano es caro, pero no es caro haciéndolo en la cocina, porque uno hasta lo puede complementar con cosas que no hay, pero sale barato comprándolo en lugares donde hay mucho, entonces lo puedes conseguir a precios baratos.

Gina: ¿Qué recuerdos te trae cocinar? ¿Con qué te conectas cuando estás cocinando?

Iris: Con mi abuela, con mi mamá. Mi mamá está próxima de irse a Perú, está esperando su segunda dosis, hicieron el esfuerzo para que ella se vaya a ver a su familia. La voy a extrañar mucho porque cuando cocino digo “mi mamá le echaba esto” o “esto me enseñó así mi mamá” o “¿por qué le eché esto si mi mamá no me dijo que esto echara?”.

Gina: ¿Sentís que valoras más o extrañas más cosas de Perú ahora que no vivís ahí?

Iris: No, como que ya no extraño porque ya me acostumbré acá. Soy feliz acá.

Gina: ¿Soles ir a la Isla de los Patos? ¿Fuiste alguna vez a la Isla de los Patos?

Iris: Iba muy seguidamente no por la comida porque nosotros cocinamos, más por cooperar, ayudar a ellos que venden sus productos. Pero en el caso mío, era porque iba a jugar con mi hijo y los juegos recreativos allá son gratuitos y como que el campo es más

puro, a pesar de que hay mucha gente como que se siente más puro, como que podemos ver una parte comparándolo con el mar algo así, que jueguen ellos, que disfruten más que todo el campo.

Gina: Generalmente los domingos va mucha gente peruana ahí ¿no? ¿sentís que eso es como “volver a casa”?

Iris: Como que vuelves a tu país, pero luego ya tienes que volver a lo que es el mundo cotidiano que no es un sueño sino que tienes que volver a lo tuyo, al trabajo, a las actividades del hogar, a los negocios, a muchas cosas.

Preguntas Ping-Pong:

Gina: ¿Cómo te llamas?

Iris: Mi nombre es Iris Magiluy Yaipen Flores.

Gina: ¿De dónde sos?

Iris: Soy de Perú.

Gina: ¿De qué parte de Perú?

Iris: Yo soy de lo que es parte del norte, lo que es Chiclayo, departamento de Lambayeque, provincia de Chiclayo y distrito de Monsefú.

Gina: ¿Cuál es tu plato de comida favorito?

Iris: Mi plato de comida favorita es el arroz con mariscos y el ceviche.

Gina: ¿Cuál es tu canción preferida?

Iris: Bueno mi canción favorita es una de, que no está acá en Argentina pero es peruana, *Mi motor y motivo* de Grupo Cinco.

Gina: ¿Escuchas música mientras cocinas o qué otras cosas te gustan hacer cuando cocinas? ¿bailas? ¿charlas?

Iris: Cuando estoy cocinando mayormente suelo atender las llamadas de mi celular, ver sobre los negocios porque aprovecho en ese momento que mi hijo está jugando y bueno yo me dedico a atender las llamadas y hacer llamadas.

Gina: ¿Qué es la felicidad para vos Iris?

Iris: La felicidad para mí es algo incomparable, que lo aprendí como te decía en los señores del trabajo, ellos tienen una felicidad, una armonía, o sea no lo llegas a completar que son tan felices, el amor que te dan, te enseña a ser feliz de una manera que no encuentro como describirlo. Pero es algo que encuentras acá en tu corazón que no tienes motor ni motivo de salir corriendo a ningún lado.

Gina: ¿Qué amas de vivir en Córdoba?

Iris: Yo amo de Córdoba la tranquilidad, la seguridad, eso.

Gina: ¿Qué odias de vivir en Córdoba?

Iris: Yo lo que odio de vivir en Córdoba es pasar por donde hay animalitos, si hay animales me tengo que dar unas vueltas a la manzana para no chocarme con ese animalito, más si es un perrito.

Gina: ¿Qué consejo le darías a una persona que quiere migrar?

Iris: El consejo que yo le daría a una persona que quiere migrar, si es para Argentina, que va a encontrar paz, tranquilidad. A pesar de que dicen que no, que si hay robo, que se yo. Eso no, bueno, porque yo he migrado acá, existe la seguridad, la tranquilidad, puedes caminar donde tú vayas y no te pasa nada, bueno yo veo eso. A pesar de que vivo en una zona muy movida pero nada que ver, o sea, en Perú camino una cuadra me tiran el bolso, el celular, me tumban para atrás, acá no.

Gina: ¿Qué significa para vos ser mujer?

Iris: Para mí ser mujer, es, que me da más valor, que me da más, mi autoestima como que sube más porque ser mujer es también lucha constante, es lucha constante y si los varones como te decía pueden, ¿por qué las mujeres no? y todavía lo hacemos con más esmero, con más amor.

Gina: ¿Qué significa para vos ser migrante?

Iris: Migrante para mí es salir de un país a otro, ir a otro país a dar lo que uno puede para el otro país dar lo mejor.

8. Entrevista a Eugenia Butron Cardenas

Entrevista realizada el 13/07/2021. Eugenia es profesora en el Instituto de Culturas Aborígenes, es del Perú y se identifica como aymara.

Eugenia: Me presento... Yo me llamo Eugenia Butrón Cardenas, soy de Perú y soy de la nación aymara, o sea la parte sur de Perú, el altiplano. En el departamento de Puno, o sea la capital es Puno, provincia de Chucuito y distrito de Juli, el pueblo es Juli, yo nací ahí. Eso más o menos a la altura o mejor dicho la parte Sur de Perú, es colindante con Bolivia, estamos a los 3800 metros sobre el nivel del mar.

Martina: ¿En qué año viniste a Córdoba? ¿Por qué viniste? ¿Viniste sola o con alguien?

Eugenia: Aquí a Argentina a Córdoba vine en el año 1999, así que estoy hace 21 años más o menos. Me puse a estudiar en el ICA de acá de Córdoba y me recibí del Profesorado de Antropología. El año pasado me recibieron para trabajar en cuanto a la lengua aymara. En el ICA hay lengua wichí, mapudungun, quechua, guaraní. Aparte de la pedagogía y todo eso.

En Perú me recibí de médica veterinaria zootecnista, estuve trabajando ahí, tenía mi trabajo seguro, pero la verdad que me sobrepasó el motivo por el cual yo me alejé del país que es... cómo te puedo decir, sentimentalmente. En cuanto a la relación con el padre de mis hijos no funcionaba, por naturaleza el hombre peruano como también el hombre latinoamericano son machistas. Entonces hay mucho maltrato físico, moral. Hay un momento en que uno dice basta ¿no? Hay un momento en que también los hijos reaccionan. Se vino primero mi hijo. Pero yo, a los 12 años quería venir acá, soñaba con Argentina, algo imposible de decirles a mis padres. Porque también uno ve que es otro mundo ¿no? Argentina. Para llegar a otro país. Terminando la universidad seguía pensando en la Argentina, pero no había un momento en que yo me pudiera decidir, lo cual hizo mi hijo. Bueno yo le comenté a él, como siempre padre a hijo empiezan a charlar y en una de esas mi hijo se decidió y se vino con un grupo de ciclistas, se vino en bicicleta él acá a Córdoba. Estuvo acá un par de meses y ahí me dijo: “Mami, venite, claro que no trabajarás al principio con tu profesión pero, por ahí puedes hacer trámites y lo podrías lograr.” Al principio, bueno,

el extranjero paga el piso dicen, tendrás que trabajar de alguna manera, dicen. Y bueno como yo estuve con ese problema, abandoné mi trabajo, dejé a mis dos hijas, en ese entonces mis hijas tenían 6, 7 años y mi hijo tenía 18 años. A mis hijas las dejé al lado de mi mamá, con una chica al cuidado de mis hijas para que las atienda, les cocine pero ya eso controla mi mamá. Así que así me vine.

Cuando llegué acá era todo novedoso, el sufrimiento moralmente más que todo, porque dejar a mis hijas y el motivo por el cual me estoy desplazando es muy... Cada vez que recuerdo, me duele, era muy triste así que, no quisiera recordarlo... Así ha sido así que bueno seguí adelante y a los seis meses me fui a traer a mis dos hijas y llegué con mis dos hijas, ahora ya son grandes. Ahora están estudiando la universidad, ya están culminando, una de ellas psicología y la otra teatro. Mi hijo estudió en la UTN, pero no ha concluido, pero él dice que no le hace falta concluir. Él es como un emprendedor, vende internet. Casi como que no tiene necesidad de culminar, basta que haya recibido conocimientos. Está bien él económicamente. Mis hijos ya están por culminar.

Al principio ha sido duro, yo trabajé en casa de familia, una casa muy discriminadora, el color de la piel. Generalmente en la parte sur de Perú somos muy cohibidos, yo no decía nada. Por ejemplo, habíamos quedado en que yo trabajaba desde las ocho de la mañana hasta las siete de la noche. Pero siempre salía a las diez, cuando ellos ya estaban durmiendo yo seguía con los quehaceres de la casa. Recién ahora noto que era muy explotador, nunca había trabajado en casa de familia. Pero aun así nunca dije nada, como te decía los de la parte sur de Perú, somos muy callados, muy introvertidos, no podemos reclamar, no podemos decir nada. Igual mi madre de esa manera también nos ha inculcado porque cuando el hombre me golpeaba mi madre me decía "tienes que soportar, porque de lo contrario qué va a ser de tus hijos, que va hacer una mujer sola", que esto, que aquello. Me decía "yo cuánto he soportado a tu padre, con el ojo verde, la pierna verde, andaba, y así hemos surgido" dice. Pero yo no era capaz de soportar. Somos ocho hermanos, seis mujeres y dos varones, mis hermanas así soportaron. Yo recuerdo a mi hermana mayor como venía, con el ojo verde, con hematomas. Y así era, como puedo decir como una costumbre puede ser, que la mujer tiene que soportar al hombre. Y justamente yo a mi mamá le decía "yo no puedo". Está bien que me golpee todo lo que sea pero más el engaño no, porque él andaba muy mujeriego. Era veterinario y además trabaja en la docencia, como director del séptima región, acá sería la dirección del Ministerio de Educación. Andaba muy mal, tal vez como mi madre me dijo tienes que soportar, pero yo

ya no pude soportar cuando lo encontré en mi casa con la mujer cuando salí de viaje. Menos mal que llegué, porque no era la fecha que tenía que llegar, me adelanté, pero será por algo que me adelanté y encontrarlo así. Eso ya no podía pasar, podía golpearme, eso soporté cuantos años, como 10. Ese fue el motivo por el cual me vine acá.

Martina: ¿Qué implica para vos ser mujer y migrante? Tenemos entendido que son más las mujeres las que migran. ¿Sentís que te da fuerza ser mujer? ¿Qué tiene de difícil ser migrante?

Eugenia: La verdad que pocas mujeres abrimos los ojos y buscamos el porvenir por los hijos y por uno mismo. Ahora como mujer acá migrante, significa para mí una lucha constante y esa lucha es como un ejemplo ante otra, mi hermana, mi amiga, una mujer como yo. Que sí se puede, porque si una mujer tiene altibajos o si una mujer puede salir adelante, es posible. Entonces es una lucha constante para una mujer migrante. Pero depende también cómo empezó. Yo al menos en este caso por ejemplo, muy mucho luché a la llegada, era muy fuerte, no es nada fácil. Pero uno tiene que agarrar como se dice las garras y seguir, seguir remando. Depende también cómo se va a proyectar. En mi caso yo decía, “quiero una casa y tengo que luchar por una casa” y tengo mi casa acá en Córdoba, Argüello es mi casa. Sigo pensando en otras pero también digo, mis hijos ya están por culminar, está bien puesto mi hijo, mis nietos.

Hoy por hoy yo estoy revalorizando mi cultura, mi lengua ancestral a lo que seis años atrás jamás dije que yo hablo aymara. Pero era una lucha constante para mí, era otra lucha dentro de mí, en mi yo personal. Algo que yo veía digamos, en los hermanos bolivianos, no son así. Yo decía, “como quisiera bailar ese baile pero ¿qué me van a decir?”. Eso viene desde mis abuelos, mis padres, más antes, años atrás, era muy fuerte la discriminación, la resistencia entonces por eso a mi me transmitieron eso. Por ejemplo, mi padre me decía, yo recuerdo desde niña, “no me hables aymara”, me decía. Yo les escuchaba a ellos, a mi padre, que en paz descansa ya no está con nosotros, me decía “no hables aymara”. Pero él, era un agricultor comerciante, en la agricultura trabajaban con gente del campo, ellos hablaban aymara y como nos llevaban a nosotras para aunque sea hacer algo, sacar los yuyos, cuando ellos hablaban yo los escuchaba y ahí aprendí a hablar aymara, porque siempre he sido cohibida de hablar aymara. Porque en la escuela también estaba prohibido, porque decían “ustedes son del pueblo, los del campo hablan aymara”. Esa era la transmisión oral de los

docentes, antes. Pero hoy por hoy sigue en algunos lados, pero ya por lo menos se habla de la interculturalidad, en algunos más, en otros menos. Así que de esa manera yo aprendí, como digo acá en Córdoba, yo pensaba que me van a decir, que vergüenza, mejor si supiera inglés. No digo que esté mal, uno tiene que saber, hablar inglés, aymara, alemán, es necesario. Pero también el que sabe hablar su lengua madre, no debe de avergonzarse. Ahora recién me pongo a pensar eso porque antes no lo pensaba. Gracias al ICA me han impulsado a identificarme con mi cultura ancestral. Siempre agradezco al instituto.

Martina: ¿Te relacionas con otras mujeres peruanas acá en Córdoba?

Eugenia: Si, tenemos la colectividad peruana, y ahora en el ICA también hay mujeres peruanas. Por ejemplo para sus festejos siempre estuve ahí presente bailando, porque a mi me encanta bailar pero mis danzas autóctonas. Por ejemplo en el ICA, las festividades que organizamos, el 21 de junio, el Inti Raymi son fiestas ancestrales. Ahí en la Isla de los patos, presentamos bailes, todos los rituales que llevamos a cabo. Ahora viene el 1 de agosto, la celebración de la madre tierra, la Pachamama. Y así sucesivamente, ahí nos reunimos. Pero como digo, hay algunas compatriotas mías, que saben sus lenguas pero lo niegan. Eso es lo que pasa, a mi también me pasaba de decir “¿cómo voy a hablar?”. Yo digo es la falta de conciencia, de identidad, no se identifican, llegan a inclinarse hacia la otra cultura occidental. Mis compatriotas, tienen grupos donde dicen que solamente los profesionales acá tenemos que estar, ese pensamiento que aún persiste, entonces uno que habla aymara no puede estar ahí. Tampoco necesitaría pero es mi compatriota.

Martina: Euge y con la colectividad, se comunican por Facebook o ¿de qué manera se van enterando de estos eventos?

Eugenia: Por Whatsapp, cualquier cosa que hay. Hay varios grupos, por ejemplo las *Fiestas Patrias* es un grupo de Whatsapp y ahí comunican que se va a hacer. Después también hay otros. Yo estoy en las *Colectividades Peruanas*, las *Fiestas Patrias* y hay otro, pero casi no participo. Más bien estoy hace dos años atrás, que me sumaron y yo también deseaba, porque he asistido al Segundo Parlamento de Mujeres Indígenas por el Buen Vivir. No sé si escucharon, se hizo una caminata, mujeres del norte, del sur y de Córdoba. Somos 36 naciones que conformamos este movimiento. Entonces sigo, lo que pasa es que yo estuve

preparando la llegada de las hermanas del norte, y también participo en el movimiento de mujeres jaruma, son las que se autoidentifican con la cultura comechingona.

Martina: Euge, nosotras en nuestra tesis estamos investigando la revalorización de la cultura en los procesos migratorios. Vos nos contabas que lo estabas haciendo con tu lengua ancestral. ¿Con la comida también te pasa? ¿La utilizas como un canal, como una forma para “volver a casa”?

Eugenia: Si, como no. Todos los domingos yo hago una comida ancestral. Una vez que yo me he identificado yo he ido a Perú para traer cosas de allá, por ejemplo traje cocinita de barro, después traje ollas de barro, platos de barro. Vengo toda hecha un equeco de allá.

Martina: ¿Cuando cocinas en la cocina de barro, lo haces directamente en un horno afuera?

Eugenia: Sí porque tengo mi patio amplio, y justamente ahora, tengo ganas de cocinarme una comida en fogón, o sea es cocina a leña. Hay veces que hay un ventarrón que viene del norte, del sur, ahora que se acerca el mes de agosto, mes de los vientos y hay veces que me antojo y este viento no deja que arda bien el fuego. Ahora estoy haciendo una especie de quincho donde tenga un lugarcito para la cocinita de barro. No encuentro albañil, ven que no es un trabajo muy grande y no están muy interesados.

Martina: ¿Quién te enseñó tus recetas?

Eugenia: Mirando, nadie me enseñó. Algunos dicen mi abuela me enseñó, pero no, yo he tenido la mala suerte, no conocí a mis abuelos. A ver, al padre de mi mamá, lo llegué a conocer chica, casi no recuerdo. Pero algunas cosas si recuerdo, pero que me haya enseñado... Viendo, veo como cocinaba eso recuerdo. Después mi mamá se cocinaba, por eso decía mi mamá, “no ustedes no tienen que pasar como yo he pasado, por eso quiero que estudien, ustedes al tener estudio van a trabajar y van comprarse una cocina y no van a estar soplando en el fogón”. Por eso no quería que aprendiéramos esas costumbres, pero cuánto más prohibido era más lo aprendíamos.

Martina: ¿Se las enseñas a alguien a tus recetas ancestrales?

Eugenia: El sábado que hicimos guardia, se hace en un horno de puro terrones y se meten ahí verduras. Pero hay que saber en qué momento meter todo. A mis nietos, a mis nietas les digo “vengan tienen que aprender”. Cuando eran más pequeñitos, junto conmigo, iban a bailar, a mis ceremonias que hago, hasta ahora. Y cuando ya, estoy sacando mis ollas, “ay mamita ¿que de rico vas a hacer ahora, si voy a hacer tal cosa, ay que rico.” Están contentos ellos, ya saben lo que cocino y saben que voy a hacer algo rico, porque en fogón a leña, la comida es rica, no si probaron. Parece que el humo le da sabor.

Martina: ¿Qué recuerdos te trae cocinar? ¿Con qué lugares te conecta?

Eugenia: Mi mamá, yo recuerdo, tendría mis 6 años, mi mamá viajaba, eran comerciantes y siempre nos dejaban la casa, y me decía “para mi llegada tiene que estar hecha la comida”, nos decía, a mi hermana mayor. Las dos, queriendo o no queriendo hemos aprendido. Un día me dice, “llegamos en la noche, tienes que cocinar la comida” y bueno me doy cuenta que no había leña, y dije “¿qué hago?”. Y también chicas, nos pasamos jugando de día, como no estaban ellos, mis padres, nos pasábamos jugando porque teníamos a mis vecinos jugando y seguramente yo tenía que haber traído la leña, se iba a unos 2 km a buscar leña. Cuando llegué a Argentina, en todos lados había leña. Que linda leña, tronquitos, palitos, que lindo acá nadie muere de hambre, eso me recordaba lo que he sufrido por la leña, mi madre siempre nos decía me tienen que traer leña, cuando íbamos digamos en vacaciones, ya llegábamos a vacaciones, ya están de vacaciones, tienen que traer leña y teníamos que ir a los cerros a cargar leña. Y bueno, de ese día les cuento, siempre me recuerdo eso, me dice que tiene que haber comido, como me doy cuenta que no había leña, que hago ahora, eran tipo las cinco de la tarde y mi madre ya llegaba a las siete y tenía que estar lista la comida, como hago digo yo como hago. Me doy cuenta que había paja, que es muy finita, eso crece en partes altas. Mi padre siempre tenía amontonado detrás de la casa, para guardar las semillas sirve eso, para cualquier otra cosa. Por ejemplo, mezclaban la tierra con esa paja delgada. Veo eso y dije ahí esta, con pura paja voy a cocinar. Y empecé a cocinar con pura paja, al momento de hacer coser, era una sopa de fideos y también hice un estofado decimos allá, zanahoria con carnecitas. Y eso tenía que ser con chuño, bueno lo hice. Cuando mis papas llegan y sirvo, estaba negro, negro, color negro no era ni marrón y entonces mi madre dice que es lo que has cocinado, porque es negro. Yo tampoco sabía porque era negro, color negro. Y yo digo no se mama, y se acerca a la cocina donde está el fogón y me dice con qué

has cocinado, paja le digo. De ahí sé que la paja cuando sale junto con el humo, se introduce por la boquilla a pesar que esté tapado, se introduce. O sea puro paja he cocinado, o sea ceniza. Seguramente me debe haber encargado vas a ir a traer leña, hacía falta leña. Después cuando yo ya tenía mis 15 años, compraron una casa cerca de la plaza, en el pueblo, ahí ya compraron cocina, porque más antes teníamos una cocina, pero a veces no había kerosene, a querosén eran antes las cocinas. Tres cuatro hornallas a kerosene, digamos al tanque se le echaba kerosene y a inflar. Pero seguramente no había kerosene también por eso que mi mamá me haya dicho que cocine en fogón con leña. Así que ese recuerdo tengo, siempre me recuerdo eso, la comida negra.

Martina: Euge, ¿vas a la Isla de los Patos?

Eugenia: Si, porque en el año 2000 bajamos del barrio observatorio. Hasta el año 2004 yo vivía en Santa Rosa cerca de la Facultad de Clínicas, cerca de ahí vivía yo, tenía mi negocio, y aparte de que tenía mi negocio, trabajaba por las tardes en el country acá, Lomas de la Carolina. Era una fotocopiadora, más que todo era iniciativa de mi hijo eso, como él estaba estudiando en la UTN todo era computación, entonces él me dijo: “mamá porque no hacemos tal cosa y tal cosa.” Por eso, de mí para mí era, surgir. No iba a reuniones, la plata que se podía gastar en reuniones tenía que ahorrar. Así también este terrenito conseguí porque no hubiera sido de otra manera. Siempre los sábados nos íbamos a la Isla de los Patos, lo cual no había ese negocio. Cuando me vine de ahí a Argüello, en el 2005 ya estuve instalada acá, hicimos una habitacioncita de 4x4 como sea y ahí nos metimos, al negocio de allá lo dejamos y lo cerramos, porque también en eso, el dueño nos ha subido al doble los alquileres, entonces lo dejamos. Con una computadora con internet hemos empezado, ya teníamos 10 computadoras. “Y las computadoras ¿qué hacemos?, en Argüello, ¿a dónde las vamos a llevar? no, dejamos en el departamento de mi amigo”, me dice mi hijo. Cuando ya estábamos acá en Argüello, como no había ya ingresos, solamente mi sueldo y mi hijo también hacía grabaciones de CD y vendía, justo mi hija se enferma. También el año 2006 hemos pasado... no sé cómo lo hemos pasado, uno que mi hija estaba enferma, yo no trabajaba tan bien, corría al trabajo corría al hospital, el año 2006 me hace recordar... yo no sabía ya por donde andaba, donde pisaba, era muy desesperante la enfermedad de mi hija, la menor, la última. Así que pasamos muchas necesidades ese año, no había ni para colectivo plata. De ahí que hemos vendido, uno por uno, al pocero, que me hizo el pozo acá, al pocero le hemos pagado con una computadora. No había plata y también había necesidad de algo

mejorar en el cuartito, o sea era una habitación 4x4, con eso empezamos. Ahora ya hicimos departamento de este lado, del otro lado y así.

Como decía, después, ahora último, no sé en qué año, de muchos años, después de 10 años creo que fui a Isla de los Patos, que mis compatriotas sacaron ese mercado de comidas y siempre hemos ido. Ahora por la pandemia lo cerraron, creo que no les acepta ingresar, algo así he escuchado, que también mis compatriotas dejan el lugar con aceite, con cosas, con basura, tiene razón la municipalidad, deberían ser más ordenados en la limpieza, que se yo. Y ahora no se dónde le van a ubicar. Pero siempre íbamos a comer nuestra sopita de mote, extrañamos la comida, aunque son comidas muy, como te puedo decir, bastante condimentos se utilizan, pero yo no, no utilizo nada de condimentos. Hemos aprendido a comer más, no diré totalmente sano, pero por lo menos sano por la enfermedad de mi hija. Mi hija, como cuento en el 2006, se enfermó. Ahí aprendimos a cocinar sin nada de condimentos, verduras a vapor, sin mucha sal, nada de frituras, nada de eso. Por eso digo a veces me pongo a pensar, nada está de más, si una enfermedad llega es por algo, que tenemos que aprender. Si algo nos pasó, es por algo. Ahora digo yo, si no hubiera soportado los golpes a mi queridísimo, no hubiera conocido ahora que yo me divierto, me complace hablar en mi aymara, no hubiera seguido como mis hermanos diciendo: “¿Ay para qué? El aymara ya pasó, antes se hablaba ahora ¿para que?”. En esa están mis hermanos, justamente hace poquitito estuvimos charlando por Whatsapp, en Perú había 48 lenguas de las cuales se han extinguido la mayoría y que solamente subsisten algunas lenguas, en la selva, después acá en el centro sur, aymara, quechua. Así estuvimos charlando que no debe desaparecer y para qué estamos los que realmente tenemos nuestra lengua aymara debemos seguir. Lo que pasa es que ellos dicen que los hijos ya no saben, igualmente yo también he incurrido a eso, mis hijos no saben aymara, mis dos nenas, nenas digo ahora ya son mujeres, no saben. Pero me dicen “enseñame mamá”, pero cuando ellos ya son grandes no se aprende fácil. Mis nietos si, yo les enseño, les hablo y ellos me saludan en aymara, nos saludamos, se despiden en aymara.

Preguntas Ping Pong (respondidas en Aymara y en castellano)

Martina: ¿Cómo te llamas?

Eugenia: Yo me llamo Eugenia Butrón Cardenas

Martina: ¿De dónde sos?

Eugenia: Yo soy de Perú, soy de un pueblito llamado Juli, Puno, Perú.

Martina: ¿Cuál es tu plato de comida favorito?

Eugenia: Mi plato preferido es el Chicharrón, es de carne de chanco, con su lonjita, su chuño, su papa, su ensalada de cebollita, con menta o con yerba buena. Y también otro plato es el Saltadito, de lomo de cordero puede ser carne de res.

Martina: ¿Cuál es tu canción preferida?

Eugenia: A mi me gusta una canción que se llama “¿Para que me distes tu corazón?”. ¿Quieres que te lo cante?

Martina: Dale.

Eugenia: (Canto en aymara)

Martina: ¿Qué es la felicidad para vos?

Eugenia: La felicidad para mi es, a ver, una satisfacción espiritual, una satisfacción conmigo misma, una satisfacción con lo que había soñado y lo conseguís, ahí es una alegría. Una satisfacción por el buen vivir, ahora, hoy por hoy ese paradigma es el buen vivir. Todos casi todos estamos hablando. Y no el vivir mejor, es muy diferente, si no el buen vivir.

Martina: ¿Qué consejo le darías a una persona que quiere migrar?

Eugenia: Bueno, yo diría arriégate, anda sal a luchar y aprenderás a estabilizarte, a reconocerte a ti mismo. Siempre con cuidado, mirando adelante y mirando atrás.

Martina: ¿Qué significa para vos ser mujer?

Eugenia: Como mujer yo siento ser de lucha, ser decidida, ser muy optimista y agarrarse bien la pollera y seguir adelante.

9. Entrevista a Kely Adalid Canario Castillo

Entrevista realizada el 17/07/2021 - Kely es dueña de Restaurant - Cevicheria Tía Kely.

Lucía: ¿En qué año viniste a Córdoba? ¿Por qué viniste? ¿Viniste sola o con alguien?

Kely: Yo vine a Córdoba hace exactamente ocho años, el 13 de junio del año 2013, vine sola por motivos de trabajo, mi madre vivía acá. Primero trabajé con ella dos años en un comedor que ella también tuvo pero después, como decimos nosotros los peruanos, me abrí. Alquilé una casita acá en Castro Barros ahí empecé. Me alquilé este localcito más grande y ahora estoy acá, o sea tengo, acá en este local seis años, seis años acá.

Lucía: ¿Qué implica para vos ser mujer y migrante? Tenemos entendido que son más las mujeres las que migran.

Kely: Bueno. qué te digo, hay mucha mucha persona, tanto varón como mujer, pero las mujeres de repente queremos sobresalir más por el tema de nuestros hijos, de crecer más para ver a nuestros hijos, qué te digo... ser diferente a nosotros ¿viste? o sea, para mí sí, mucho mucho valor la mujer. Yo respeto mucho a todas las personas que migran, es duro, es duro, es duro... pero tenemos que salir adelante, seguir saliendo adelante.

Lucía: ¿Sentís que te da fuerza ser mujer?

Kely: Si, si. Por mi familia, por mis hijos, por mis nietos y por todo, mucha fuerza. Mi trabajo me gusta, sí. Sigo para adelante.

Lucía: ¿Qué tiene de difícil ser migrante?

Kely: Mira ser migrante es un poco difícil en algunos lados, en algunos casos, es un poco difícil por el tema de que hay muchos peros, muchos tropiezos a veces, que te miran un poco mal porque eres migrante, porque no eres de acá de este país pero se les entiende y hay que saber sobrellevar porque tampoco te vas a poner en un plan de que “no porque yo soy y

tú eres” no, o sea hay que ser como mi madre, ser humilde. O sea hay que estar, bueno, si te tratan mal, como dijo Jesús “hay que poner la otra mejilla” o sea, no me voy a poner a la par porque la verdad soy migrante, no estoy en mi país. Y bueno, eso es para mí, un poquito complicadito esa parte, un poquito difícil.

Lucía: ¿Te relacionas con otras mujeres peruanas acá en Córdoba?

Kely: Si tengo conocidas pero no me relaciono tanto porque mi trabajo me avoca mucho, o sea yo estoy todo el día metida aquí, casi salgo porque esto... yo, es un despertar desde las cinco de la mañana hasta las nueve de la noche todo el día trabajo y no me da el tiempo. Pero si tengo amistades que de vez en cuando por ahí me reúno y sí.

Lucía: ¿Quiénes vienen a comer a tu restaurante?

Kely: Vienen de todo tipo, o sea, vienen grupos familiares, vienen personas solas, vienen todos, peruanos, argentinos, paraguayos, o sea... de todo tipo. Al que le gusta la comida, como que hay algunos que tampoco les gusta pero bueno ya es decisión de cada uno.

Lucía: ¿Por qué piensas que les gusta tanto la comida que cocinas acá? ¿Qué tiene para vos de especial?

Kely: Qué te digo... mirá, para mí tiene todo de especial, porque soy yo la que lo preparo y todo, pero por ahí viste, hay gente que dice que les gusta, que cocino bien, es lo que me dicen, como que hay algunas también... recibo muchas críticas también por parte del lado opuesto, que me dicen “no, esto está mal” yo lo recibo con mucho cariño y si es tratar de esforzarme más, lo hago, para que vuelvan, para que vengan, para que lleguen y que esto sea un éxito para mí.

Lucía: ¿Qué es lo que te gusta de cocinar?

Kely: Todo, todo... A mí me gusta mucho la cocina, esto es un negocio que tuvo, o sea, viene de familia. Mi madre fue de muy chica cocinera, mi hermana, tengo una hermana que también es cocinera y a mí me gusta, me gusta mucho, me gusta todo, preparar todo y trato de inventar, o sea, por ahí si yo lo veo así yo no le quiero poner otra cosa, para ver cómo

me sale y si me sale bien ya está bien y si no vuelvo a repetirlo pero a mí me encanta cocinar, me encanta. Todo, te juro que estoy todo el día metida en mi cocina estoy mirando qué hago, qué voy a hacer, cómo lo voy a hacer, cómo lo voy a preparar y todo, pero a mí me gusta, me encanta cocinar.

Lucía: ¿Quién te enseñó tus recetas?

Kely: Mira, yo las aprendí sola, yo cuando empecé a trabajar de muy chica yo aprendí esto. Todo se me quemaba obvio porque estaba muy chica y de ahí yo... yo vivo en Perú yo soy del norte, del departamento de Lambayeque vivo en provincia de Chiclayo pero de ahí yo me fui a Lima, a la capital a trabajar, empecé a trabajar en un restaurant de marisquería, ahí aprendí. Yo para que me den el trabajo dije “si si lo sé hacer” o sea, lo hacía, a mi manera, pero ahí aprendí más, aprendí más yo sola y por ahí cuando quiero algo lo busco, pero yo sola, yo sola.

Lucía: ¿Qué recuerdos te trae cocinar? ¿Con qué lugares te conecta?

Kely: Me trae muchos recuerdos a mi madre, me conecto con mi Perú, con mi tierra, con mi casa ahí en Perú, con todo, con todo mi país.

Lucía: ¿Qué cosas valoras o extrañas ahora que no vivís en Perú?

Kely: Mi familia, mis hermanos, mi madre, todos... porque hace poquito perdí una hermana y fue muy duro, muy duro... pero extraño y valoro mucho mi familia, mi madre más que todo, mi madre.

Lucía: ¿Vas a la Isla de los Patos? ¿Soles comer ahí?

Kely: No, mira... Tengo ocho años acá y no te miento que solamente a la Isla de los Patos he ido dos veces, dos veces nada más. Por comer unos picarones y comer unos anticuchos, yo los anticuchos también los sé hacer pero los picarones no, o sea por ahí ya termino un poquito cansada lo hago y me voy, pero solamente he ido dos veces, nada más, no he ido mucho, no he ido mucho a la Isla de los Patos.

Preguntas Ping Pong

Lucía: ¿Cómo te llamas?

Kely: Yo me llamo Kely Adalid Canario Castillo.

Lucía: ¿De dónde sos?

Kely: Soy de Perú, departamento de Lambayeque, de la provincia de Chiclayo, al norte de Perú. A donde estamos a diez minutos del mar.

Lucía: ¿Cuál es tu plato de comida favorito?

Kely: Sabes que a mí me encanta el estofado de pollo, me encanta, me encanta... eso es para mí, lo más rico que puedo hacer. Me encanta, a donde yo me vaya si me voy a comer a algún lado es estofado de pollo, a mí me gusta mucho.

Lucía: ¿Cuál es tu canción preferida?

Kely: Todas. Todas. A mí me gusta mucho... mi canción preferida ¿de qué país? o sea, mira, yo aquí ya tengo muchos años, de aquí los artistas que me gustan mucho son la Sole y Abel Pintos, no eh no es Abel Pintos, es el chico este Luciano Pereyra, lindo, lindo, lindo chico, me gustan sus canciones muchísimo.

Lucía: ¿Y de Perú?

Kely: Agua marina.

Lucía: ¿Qué es la felicidad para vos?

Kely: La felicidad para mí es todo, todo. Es estar tranquila, en paz con Dios, junto a mi familia, a mi familia te puedo decir a mi esposo, a mis hijos, a mis nietos y mucho más feliz estuviera si mi hermana estuviera viva.

Lucía: ¿Qué amas de vivir en Córdoba?

Kely: Amo su ciudad, es linda, muy linda, muy limpia, su gente, alguna gente, alguna por ahí es un poquito bueno... todos somos desconfiados de la vida, pero su gente es linda. Yo he tratado con muchas personas cordobesas, argentinas que si, es linda, es linda.

Lucía: ¿Qué odias de vivir en Córdoba?

Kely: No, para mí no hay nada malo, no hay nada malo... hasta ahorita yo no he sufrido ningún percance, no he tenido que encontrarme con nadie, o sea... me mantengo al margen, no me gusta. Si alguien me viene a decir algo, entonces yo salgo apaciblemente por favor, “ya lo vamos a solucionar” o “ya vamos a ver esto” pero no, no, no tuve problema con nadie.

Lucía: ¿Qué consejo le darías a una persona que quiere migrar?

Kely: Mira, migrar es duro, es duro, es dejar todo, dejar tu familia. Porque cuando yo vine, vine sola, dejar tu familia, dejar tu país, dejar tus raíces pero si es para superar, vamos, hay que salir, si, hay que salir.

Lucía: ¿Qué significa para vos ser mujer?

Kely: Mucho, mucho, significa mucho, significa ser madre, ser hermana, ser hija, ser abuela, todo. Es mucho, mucho para mí es mucho.

Lucía: ¿Qué significa ser migrante?

Kely: Ser migrante... para mi significa mucho también, vine a un país que me recibió con los brazos abiertos, vine a un país donde yo de repente en mi país no tuve la oportunidad de tener todo esto. Agradezco, agradezco mucho a la Argentina, agradezco mucho a Córdoba, agradezco mucho a su gente y bueno, para mí es muy bueno haber salido de mi país, yo nunca salí de mi país, porque yo tenía miedo, pero me decidí, por la misma situación que estábamos pasando allá, pero yo veo que hasta ahora Dios quiera que siga así, me vaya bien.

10. Entrevistas a Doris Casanova Tanta

Primera entrevista realizada el 02/05/2021. Doris tiene un puesto de anticuchos en la Feria de la Isla de los Patos.

Doris: Lo que pasa es que yo trabajo en casa de familia, he aprendido a hacer ñoquis, ravioles, todo casero: el padre y la madre del señor, eran italianos. Entonces yo he aprendido a hacer la masa de las pizzas, de los tallarines y de los sorrentinos. Y trabajo en su casa desde que he venido.

Gina: ¡Hola Doris! ¿Te acordás de nosotras?

Doris: ¡Si!

Gina: Estábamos paseando por la feria y queríamos saludarte.

Doris: Si estamos acá, todos los domingos, solamente los que no hemos podido trabajar ha sido en la pandemia. Y que nos han sacado de allá, porque nosotros siempre estábamos dentro de la isla. Nosotros acá, ahora porque lo han sacado todo, pero antes esto era una guarida y nosotros cuando venían a jugar allá fútbol o vóley, también jugaban los travestis, los peruanos. Entonces veníamos con nuestras cajitas vendiendo juguitos, después otra mujer venía vendiendo otras cositas y así se armó la feria. Entonces antes había unos árboles y hacían unos huecos así los malvivientes y se entraban ahí como una cueva. No se podía pasar por este puente, porque prácticamente salías desnudo. Ahora también hay delincuencia, pero menos. Y después entonces, hemos empezado así a vender, prácticamente nosotros hemos corrido a todos los malvivientes, porque cuando ya venían a chorear, nosotros nos juntábamos a hacerle la bronca o llamábamos a la policía. Este gobierno que está ahora en la municipalidad han pintado, han cortado el césped y han logrado también, aprovechado la pandemia, para que nos saquen de los que hemos estado adentro para acá. Hemos estado en La Tablada cuatro meses y ahora estamos acá, ya nos han dado el lugar.

Gina: Pero, ¿te gustaba más allá o acá?

Doris: Está mejor acá, estamos reconocidos por la municipalidad. Estamos trabajando con la municipalidad y con todos los protocolos que ellos nos dan. Y nos sacó ya también, porque nos han ofrecido darnos gazebos, tablones y otras expectativas más otros proyectos, pero de a poco. Tampoco podemos decir que nos hacen a un lado, no. Hemos ido, hemos insistido para reabrir la feria. Hemos sido acá 70 mujeres pero por la economía se van mis compatriotas a su patria, ¿por qué? Porque dejan a veces sus hijos. No porque quieran sino porque uno quiere lograr otro futuro. Porque yo antes que venga a la Argentina cuando estaba allá en mi patria, escuche que Argentina y Chile eran los dos países de Latinoamérica que estaban mejor, ahora, cómo a la Argentina lo están arruinando, malos manejos, como cualquier gobierno, que se hacen ricos a costilla de la miseria del pobre, porque todos ofrecen y después nadie cumple nada. El político que entra no te va a ayudar, tu lomo, tu esfuerzo y tu sacrificio eso es lo que te ayuda para poder vivir. Y estas mujeres de acá trabajan en casa de familia y se ganan unos pesitos los domingos.

Gina: ¿Todos los domingos?

Doris: Todos los domingos, antes veníamos por ejemplo era lunes feriado, al menos yo venía. Pero ahora respetamos de que solamente los domingos. Ellos nos habían dado el sábado, pero el sábado está muerto, sabes por qué, porque la mayoría trabaja.

Gina: Y los domingos terminan trabajando pero acá.

Doris: Trabajamos acá. O sea que todas estas mujeres acá que son extranjeras, peruanas más que todo, trabajamos de lunes a lunes. Porque nosotros acá pagamos alquiler, o sea que si tu no trabajas no tienes techo, no tienes comida, no tienes lo esencial en tu casa, entonces se trabaja.

Gina: ¿Vos vivís acá en Alberdi?

Doris: Yo vivo, desde que vine desde mi patria me instalé acá en Alberdi y no me he movido de Alberdi, me he ido de pensión en pensión hasta encontrar un lugar tranquilo. Porque hay pensiones en las que a veces no puedes pegar el ojo para descansar. Yo antes trabajaba en dos casas, y venía el domingo acá, me iba al boliche de Punta Carrasco. Todavía estoy acá, ya tengo 60 años.

Gina: ¿A qué edad viniste?

Doris: Yo he venido de 32 años.

Gina: Un montón de tiempo...

Doris: Trabajo en la misma casa desde que vine.

Gina: ¿32 años en la misma casa?

Doris: No, voy a cumplir 27 años, pero el señor me ha dicho que es probable que ya me jubile, creo que me lo merezco.

Gina: ¿Y estas comidas las haces en la casa?

Doris: No, a ellos les he implementado el mondonguito, les he implementado el pescado. Según ellos, dicen que cocino bien.

Gina: Seguramente, no lo dudo.

Doris: Es un matrimonio de una pareja con tres hijos. Ya son casados dos hijos, también mi patrón quedó viudo hace siete años. Pero van las nietitas a comer, un día a la semana van, asique yo soy las que le preparó a la nuera y a las nietitas. Bueno dicen que están contentos, que quieres que les diga.

Gina: Se ven muy ricos.

Doris: Hacemos acá y estamos a expensas de los clientes, porque mucha gente todavía no sabe que hemos reabierto la feria. Necesitamos más publicidad, pero no una publicidad mala, porque yo no te digo que no, hay gente que no nos quiere. Yo te digo que hay argentinos que a nosotros no nos quieren, no se cuál será el motivo, porque me parece que los peruanos no le hacemos mal a nadie. Ellos dicen que nosotros hemos venido a quitarles el trabajo, pero me parece que no es así. Me parece que ellos no lo buscan al trabajo, pero bueno, según ellos dicen que nosotros le quitamos el trabajo, pero no. Porque yo te digo que

suben a los colectivos, gente joven dice: “Mire, yo no consigo trabajo.” Mentira, viene un peruano un viernes y el lunes ya está laburando, entonces no me digas que no hay trabajo. Ahora que quieren en oficina no se si habrá, pero de albañil, de pintura, hay trabajo. Y de empleadas domésticas hay trabajo, me parece que hay que buscar un poquito.

Martina: Doris y ¿te hace extrañar menos Perú, cocinar comida peruana?

Doris: Yo no me he ido, la última vez ha sido en el 2018 que me ido a Perú. Pero yo todas las vacaciones me he ido a Perú, todo el tiempo. No me he ido ya a partir de 2018, pero yo todos los años me he ido porque estaba mi padre, mi madre, mis hermanos que tengo allá en Perú. Pero ahora ya no están mis padres más, ya fallecieron mi padre y mi madre. Me voy a ir, tengo ganas de irme, pero por esta pandemia no me voy. También el pasaje es muy costoso, entonces voy a esperar y si pienso ir. Porque nosotros somos seis hermanos y la única que está acá soy yo, tengo mis cinco hermanos allá en Catamarca. Y si tengo ganas de irme.

Gina: Hace 32 años que estás acá, pero ¿el tema de la comida sigue siendo de tus orígenes o no? ¿Disfrutas mucho más la comida peruana?

Doris: Si me gusta más, ¿sabes por qué?, porque es mayor elaborada. Ustedes condimentan con sal, limón y nada más. Nosotros no, nosotros le ponemos sal, pimentón, comino, ajo, ajino moto, salsa de soja, todo lo que le dé gusto. El jengibre, todo utilizamos nosotros, el orégano. Como dice mi patrón, yuyos. Eso es lo que le da el toque a las comidas.

Gina: Si vamos a comer, comemos bien.

Doris: Claro, dicen las cebollas no porque se repiten, no. Rallalo, rallalo bien y hazlo una salsa, exquisito. Que no le falte nada, todo sale rico. Por más que tu digas unos fideos, pero si tú le haces una buena salsa, vas a comer bien. La polenta, dicen no polenta no. Si hay una buena salsa, una crema de leche y su carne, qué falta. Las nietitas de mi patrón dicen que cocino bien, me dicen: “Te voy a hacer inscribir en el Master Chef.” Y yo les digo que no porque si pierdo, voy a llorar. Pero bueno, son encantadoras. El señor donde yo trabajo es una excelente persona.

Gina: Hace muchísimos años que estás ahí.

Doris: Claro, yo he trabajado en la madre del señor, en el hijo y de vez en cuando me voy al hermano también. Antes no tenía algunas horas y me iba a lo de las nueras. Así que por toda la familia me pasearon. Pero bueno, son excelentes personas porque te tratan bien. No hay como otras personas ¿no? que tienen y te miran como si la sirvienta y la empleada fueran lo último. Somos seres humanos, sabemos sentir igual que tú, igual que él. Y nosotros sabemos sentir también, igual. Lo único que te diferencia es que tenga otra posición social-económica mejor que uno, pero somos seres humanos. El día de la muerte no señala ni pobre ni rico, nos morimos igual. Pero no, mis patronos son excelentes, son muy buenas personas, los hijos, las nueras y las nietas. Donde te ven te saludan ¿no? Algunos tratan de evitarte, pero ellos no. Para el casamiento de ellos también fui, yo no quería ir, pero ellos me insistieron. El único que está soltero es el último de los chicos que va a cumplir 32 años. Así que toda una vida aquí.

Lucia: ¿Te gusta Alberdi Doris?

Doris: Si me gusta, es una zona que tiene sus pro y sus contra, me gusta. No como antes que había un montón de peruanos, porque ya mis compatriotas también buscan otro lugar donde no pagan alquiler, porque ya se hacen sus casitas. Se hacen sus casitas aunque lejos, se han ido por Villa Libertador, Arguello, Santa Ana, Urquiza, ¿por qué? Porque ya se hacen sus casas, para evitarse pagar el alquiler, porque los alquileres están por las nubes. Yo no me voy porque vivo cerca de Alberdi, me vengo acá a trabajar, a cuatro cuadras esta la parada de colectivo, el 81 que me voy a barrio Jardín y ya, es mi rutina. Porque las pobres mujeres de acá, sufren, vienen de Argüello, el fletero no te quiere traer un domingo, no quieren trabajar un domingo. Porque si tienes la necesidad de trabajar, el domingo es otro día, entonces la pobre mujer a veces no tiene quien le lleve, es un tema. Entonces yo prefiero pagar mi pieza, no estoy con esa preocupación que no me va a venir el fletero a llevar, agarro mi cochecito, subo todas mis cosas y me vengo. Pero estas mujeres pagan \$1500 para que vengan, \$1500 para volver ya son \$3000. Y hay gente que te dice: - ¿por qué tan caro? No por favor, hay que entender, que es una pobre mujer, que se rompe el lomo desde las cinco de la mañana para que venga acá a la una de la tarde y nos vayamos a las nueve. Yo me voy a las nueve, pero a veces si no hay quien los lleve se van a las once de la noche, ese es el tema. Un domingo es difícil.

Gina: Claro, no pasa nada los domingos.

Doris: No, y otra cosa que en el colectivo no te van a traer con tu balde, pero hay choferes que si te tienen consideración, pero la mayoría no. No piensan que es un ser humano que va a ganarse el pan. Yo no te digo que no hay mucha gente que vive con una ayuda social que les dan. Pero la mayoría de estas mujeres no, hay que poner el lomo para vivir, para sobrevivir dignamente. No me falta nada, pero hay que trabajar. Usted verá que ahora los alquileres acá en Córdoba, menos de \$22.000/ \$25.000 no hay una casa. Un departamentito, ¿cuánto? \$8.000/ \$10.000, fuera de las expensas. Yo acá, mis compatriotas, todos son laburantes, tienen hijos chicos. Yo también tengo hijos pero ya, cada uno es independiente, pero vienen a darme una mano. Porque yo no voy a dejar de venir.

Gina: ¿Te gusta? ¿Lo disfrutas?

Doris: No puedo estar sin hacer cosas. Mi patrón me dice, no vengas muy temprano porque hace frío, pero yo estoy despierta desde las cinco y media. Me es difícil estar sin hacer nada. Y en esta pandemia, ha sido prácticamente un dolor de cabeza porque te enferma estar sin hacer nada. De adentro para afuera, de afuera para adentro sin hacer nada, es difícil.

Martina: Doris, ¿esos pinchos ya están cocinados?

Doris: Esto está a medio cocinar, esto está para hacerlo. O sea nosotros hacemos el anticucho cuando viene el cliente, no es para tenerlo cocido porque se seca. El anticucho es jugoso, por más que digan lo que digan, no. El anticucho es jugoso. Con lo que se pone acá en la taza, el preparativo que se pone y se va friendo con un poco de aceite, ese es el anticucho. Yo solamente vendo anticucho porque todos acá, las personas tienen su rubro y tienen que respetar porque todos quieren llevar el pan a su casa. Entonces no hay que ser avaro, de que porque veo que esa persona viene, voy a traerlo la semana que viene. No, estamos inscritas con lo que tú vendas y vas a respetar a tu compañera para que no se repitan las mismas cosas que se venden.

Gina: O sea que sos la única acá que vende eso.

Doris: Acá, en tres lugares lo vendemos, pero lo vendemos desde hace mucho. Somos tres, la señora Ana que está allá al final, porque acá encabezamos la feria, es el principio. Después está la otra chica que viene de los cuartetos, Sofía, que vende también anticucho y la señora Ana que viene del hogar tres. Son las tres personas que vendemos anticuchos. Y de ahí viene la mujer que vende salchipapa, causa, papa rellena y así sucesivamente van, las tortas... De acá hasta allá es pura comida, del otro lado son otros rubros como ropa, bijouterie, juguetes, pero del otro lado. Pero todos ya estamos así organizados en la feria, yo te digo que tenemos mucho apoyo de economía popular, tenemos mucho apoyo porque la municipalidad le da apoyo a la economía popular y la economía popular le da a apoyo a las ferias. Y nosotros, la Isla de los Patos es una de las ferias, que tenemos mucho apoyo de ellos. O muchas promesas ahí que yo voy a estar muy pendiente de que se cumplan. Seré una piedra en los zapatos del señor Augusto, voy a estar ahí.

Doris: Hola, ¿anticuchos?

Cliente: ¿Cuánto salen?

Doris: Son \$250 la porción, son tres palitos, vienen con papa y con mayonesa, si desea picante, picante.

Segunda entrevista con Doris

Segunda entrevista realizada el 18/07/2021. Doris tiene un puesto de anticuchos en la Feria de la Isla de los Patos.

Doris: Pero no es fácil, no es fácil porque siempre tienen primero, cuando te contratan, siempre se tiene la desconfianza, ¿no? La desconfianza, porque también no te pueden abrir la casa las personas, porque siempre tienen temor. Porque ellos toda la vida han tenido empleadas, pero a veces no nos hemos comportado con los empleadores. Entonces ese es el tema, pero bueno he caído bien ahí y bueno hasta ahora estoy ahí. Ya me dijo el señor que si Dios quiere ya este diciembre me voy a jubilar.

Gina: ¡Qué bueno eso!

Doris: Si, esperemos ¿no?, pero me dijo que yo tengo que ir a trabajar tres veces por semana porque si no quién le va a hacer las cosas. El señor quedó viudo, su esposa era médica y bueno. Es un hombre también de 68 años que ha cumplido. El señor es muy buena persona, la familia Ávila. Son dos hermanos también. Ya se murieron todos, el tío va a hacer tres años que ha muerto, también de 101.

Gina: ¿Te gustaría vivir tantos años Doris?

Doris: Yo siempre digo que quiero vivir hasta que pueda trabajar y no incomodar a los hijos. Porque yo tengo dos hijos, tengo una nieta y no quiero incomodar. Porque ya el viejo ya ha hecho su vida y ellos tienen que hacer su vida también. Entonces uno no puede, no complicarles la vida, pero si ellos tienen que salir a trabajar y el viejo está enfermo, no quisiera dar ese motivo, no quisiera dar esos afanes, porque ellos también tienen que hacer su vida. Tengo un hijo de 39 años y un hijo de 38. Pero bueno, todavía puedo hacer las cosas, no dependo de ellos. Me dan una mano porque si saben, porque él vive acá al lado, es de la misma dueña, pero es compartido, esto es un departamento el de acá al lado. Y bueno viven ahí y siempre se acuerdan que existe la vieja y vienen a verme. Y mi otro hijo también, son dos hijos varones, de los cuales me han salido buenos chicos también.

Gina: ¿En qué año viniste a Córdoba? ¿Por qué viniste? ¿Viniste sola o con alguien?

Doris: Yo vine sola, sola vine por motivos que no andaba bien mi matrimonio. Eso fue de venirme acá y eso fue la mayor contribución que yo podía hacer: no vivir en las peleas ni en las discusiones. Eso ha sido mi mejor medicina, venirme a Córdoba y ponerme a trabajar. No fue fácil, sufrí porque dejé a mis hijos, dejé a mi madre, mi padre y acá te vienes sola.

Sufrí, lloraba en las noches por haberme venido pero dentro de mí siempre decía: “no me puedo correr, entiendan no me pueden hacer correr, el laburo no me puede hacer huir.” Así que, estuve un mes sin trabajo, porque no es como en Perú que ponen un letrero: “Se necesita empleada” o “Se necesita ama”, no es como en Perú, acá tienes todo por teléfono, por recomendación. Y yo conocí este trabajo porque me fui, veía constructores de albañilería y les decía: “Señor, ¿usted es peruano?, ¿no necesitará su patrón una empleada?” Y así conseguí el trabajo.

Gina: ¿Cuántos años tenías?

Doris: 34 o 33, y no fue fácil. Fue muy duro, hacerse otro modo de vida. Porque acá es distinta la cultura, distinta la forma de vida, es otra calidad de vida la de Perú. Perú es más, no es tan liberal como acá. Decimos ¿no? Porque en Europa es más. Pero, tiene otras costumbres, los hijos tienen la facilidad de salir cuando quieren, los padres no dicen no, siempre dan el sí. A nosotros no, eso no va con los padres peruanos.

Gina: Es como una sociedad más tradicional ¿no?

Doris: Exactamente, somos más tradicionales. Si usted tiene un matrimonio por ejemplo cuando hacen ya vida de convivencia, porque usted está casada, y si usted no está casada es pecaminoso, porque somos así es otra cultura. Pero siempre por ahí a veces los hijos no hacemos caso a los padres y resultamos como decimos en Perú, con su domingo siete.

Gina: ¿Qué significa eso?

Doris: Que sales embarazada y sin casarte, ese es el tema. Pero acá hay muchos métodos, de que uno puede cuidarse y ya no solamente acá, en todo el mundo ya el que quiere familia es porque quiere tener familia. Pero no es por la falta de prevención que te dan los médicos. Es porque tú quieres tener hijos o la ignorancia también porque algunos también tienen temor de ir al médico y los peruanos son así, temor. Es otra cultura, siempre digo que es otra cultura.

Yo me acostumbre acá. Yo me voy a Perú si, antes me iba todos los años porque tenía a mi padre y mi madre vivos, pero ahora ya no los tengo a ellos, pero tengo a mis hermanos. Nosotros somos seis hermanos, todos profesionales y la única que nunca quiso estudiar fui yo, y acá me tienen pelando la papa haciendo el anticucho para el fin de semana. De lo cual no me arrepiento porque la verdad que yo fui sincera con mi padre. Mi papá decía: -Vas a ir a estudiar. Porque allá es que te den tu paliza, porque los padres allí no es que te dicen anda a la escalera, no, allá te dan, te dan si o si. No estás traumatado ni nada, haces caso a los padres, somos obedientes, mayormente le tenemos respeto a nuestros padres. Acá ahora los hijos hacen de padres, los hijos hacen de padres de los padres, están cambiados los roles y dicen “no porque se trauman”, no. Mira a nosotros nos daban con lo que encontraban, si era una manguera o un palo lo que sea. No había nada de que ahora dicen te denuncio. Ha perdido autoridad el padre, los maestros, los mayores, no tienen ese respeto hacia los demás. Yo en los colectivos que voy, cuando va una vieja a tres metros que le falta, se va el colectivo, si viene una joven buena moza, espera el colectivo. Y el viejo se queda ahí porque por más que le haga seña no para y se va, porque es así, desgraciadamente es así. Pero hay algunos que sí son muy buenos, porque a mí me pasa que estoy a veces, pasa el colectivo y siempre es el mismo chofer, te ve que estás ahí y tú le haces seña y te espera, pero a algunos no, no les importa.

Gina: ¿Qué implica para vos ser mujer y migrante? Tenemos entendido que son más las mujeres las que migran.

Doris: No, es el 50% y 50% porque hay muchos hombres emprendedores también y estamos regados por todo el mundo, no solamente acá en Argentina. La gente por ejemplo que ha venido en la época que yo vine, hay gente que se ha ido a Italia, a España. ¿Por qué? Porque de verdad que estamos en crisis acá. Dense cuenta que nosotros con \$20.000 de sueldo no podemos vivir, tenemos que pagar un alquiler, tenemos que pagar nuestro internet,

nuestra luz, nuestro gas. Porque nosotros no nos colgamos. Con 20.000 pesos usted no puede vivir, yo por ejemplo no puedo vivir, para pagar, tengo que agenciarme de otros métodos y esto de hacer comida para nuestros propios compatriotas nos ha salido muy bueno. Porque yo desde que vine hacia tamales, hacia anticuchos, me iba al boliche Punta Carrasco cuando estaba acá en Colón y Neuquen y me iba bien porque me iba a la una de la mañana y a las cuatro ya estaba de regreso. Entonces no es solamente venir y trabajar de empleada doméstica o de lo que fuere. Nosotros acá hemos pasado mucho trabajo y mucha discriminación. Había compatriotas suyos que no querían, yo no digo que no, que vienen también a hacer cosas que no deben y arrastran a los que trabajan de buena manera. Y no nos querían, que peruanos así, peruanos asa, que esto, que por aca que más allá, son terribles.

Gina: ¿Alguna vez sufriste una situación de discriminación?

Doris: Sí e incluso hay gente que... Por ejemplo nosotros hemos tomado el lugar de la Isla de los Patos para trabajar y hay gente que dice: “Vienen a apropiarse de esto”. Es verdad que ocupamos un lugar, pero así como ocupamos un lugar, dejamos limpio también. Siempre ha sido así no porque ahora estamos trabajando con la municipalidad que nos da un apoyo, siempre hemos dejado limpio. Y yo siempre digo que hay vecinos que son argentinos que barren su vereda y dejan al costado del vecino, entonces eso no es ser limpio, eso es ser cómodo y dejar la basura al costado a tu vecino. Si tu barres, levanta tu basura para que no incomodes a los demás. Nosotros acá vivimos, son cuatro piezas y cada uno tiene un día que tiene que hacer limpieza: baño, esta de acá es la cocina, esta es la galería, tenemos un patio y vivimos acá. Todos los días se hace la limpieza, no que tú no haces, no, todos los días, tienen que hacer bien la limpieza todos acá, la basura, todo, como corresponde. Porque todo el mundo trabaja y somos laburadores. Ahí trabaja una chica que trabaja en costura, en la pieza del medio, creo que ahora también se ha ido a trabajar, está con su papá. Y compartimos la cocina, compartimos las cosas, tenemos dos baños y todo así, pero todo limpio. Y de acá yo soy la única que sale bien temprano a trabajar y ahí hay un chico que está estudiando medicina y trabaja en construcción. Y es difícil para los que trabajan y estudian, muy difícil y muy sacrificado.

Gina: ¿Qué tiene de difícil ser migrante?

Doris: Los primeros días me costó porque siempre tienen desconfianza. Tu sin papeles te pueden tomar, a veces hay abuso de parte de los empleadores, se sufre. No lo digo por mí porque gracias a dios me han tocado buenas personas, pero hay compatriotas que lo han sufrido, que les revisan lo mínimo para que salgan, entonces para mí eso es una ofensa. Porque si tú no tienes gusto, no contrates a un extranjero, contrata a tu compatriota, pero hay gente que así lo ha sufrido. Pero se impone más la gente buena que la gente mala.

Gina: ¿Te relacionas con otras mujeres peruanas acá en Córdoba?

Doris: Si, acá siempre tenemos la costumbre de juntarnos de vez en cuando, conmigo no cuentan porque yo siempre estoy ocupada. Porque a veces el señor se va a algún lugar y me dice: “Dorita por favor quédate”, entonces yo me voy. Por ejemplo ahora se va a ir, mañana a Mina Clavero en la tarde ya me encarga para que lleve para allá, porque es un hombre solo, porque el tiene miedo al contagio también a pesar que se cuida y que está con la vacuna, las dos dosis pero tiene ese temor. Y me dice: “Prepárame comida para llevar para tantos días” entonces yo le preparo la comida, dice que cocina bien, vamos a ver si es verdad o me dirá por tenerme consideración.

Gina: ¿Qué es lo que te gusta de cocinar?

Doris: Cocinamos de todo nosotros, el que dice que no sabe cocinar miente, porque la mayoría de las mujeres peruanas saben cocinar de todo y los hombres también. Unos mejores que otros, pero la mayoría. Allá desde niños las madres les enseñan a hacer sus tareas, a hacer un arroz, un arroz frito no hervido como ustedes hacen. Nosotros lo hacemos *aderezadito*, con ajo, con aceite, que tenga rico gusto y *graneadito*, no así *salsudo*, *masacotudo* que nosotros le llamamos. No porque cuando hacemos un arroz mal hecho, las madres se enojan, tiene que estar así para contarle el arroz, servirlo así, muy rico.

Gina: ¿Quién te enseñó tus recetas?

Doris: Uno aprende viendo y comiendo. Mi madre mira, en Perú la educación casi es para los hombres, antes era así. La educación era para los hombres porque los hombres tienen que salir adelante porque son hombres, ese es el machismo. Y la mujer, decían para qué van a aprender las mujeres, porque las mujeres se casan y tienen que hacer los quehaceres de la

casa y daban prioridad a los hombres, pero era antes. Yo te estoy hablando en la época de mi madre, mi madre cocinaba muy bien y la última de mis hermanas, porque somos seis, es la que cocina esplendorosamente bien. Yo me defiendo, pero mi patrón dice que cocino bien. Por ejemplo le gusta el pescado, la empanada de atún.

Gina: ¿A quién te gustaría enseñarle tus recetas o a quién se las enseñas?

Doris: El que quiere aprender puede decir, porque esto, si tú no enseñas a los demás es egoísmo, porque tú algún día vas a morir y alguien tiene que aprender. Mi hijo el mayor, mi hijo Dante, lo sabe, por ejemplo cuando yo me voy a Perú él hace y va a vender con la señora, a vender ahí a los Patos. Claro, porque yo me voy a Perú, no me voy una semana, me voy porque tengo que descontar el pasaje que me cuesta. Entonces mi hijo se va y compra en el mercado, viene lo prepara y todo, pero también él trabaja en construcción o en pintura, se defiende.

Gina: ¿Qué sentís cuando cocinas?

Doris: ¿Sabes qué? A mí me gusta la cocina, si yo tuviera la posibilidad de ponerme un restaurante te lo juro que lo haría, me encanta la cocina. No, lo que siempre he odiado es limpiar los vidrios. Los vidrios no me gustan, porque si tú te pones de costado lo ves vetado, por más que tu tengas cuidado lo ves vetado, no me gusta. Después otras cosas si, me pueden mandar a planchar, limpiar, cocinar todo eso pero, menos limpiar vidrios, no me gusta.

Gina: ¿Y cocinar?

Doris: Cocinar si, me defiendo como le digo yo a mi patrón: “Acá me gano todos los laureles, pero mi hijo dice que todavía no he aprendido a cocinar”. No me dice, te están gastando me dice el señor, porque es muy buena persona el señor.

Gina: ¿Qué recuerdos te trae cocinar? ¿Te conecta de alguna manera con Perú?

Doris: La comida sí, pero el modo no. Porque nosotros cocinábamos con leña. Teníamos unas cocinas hechas manualmente por los peruanos, por los padres que hacían

cocinas así, grandes, le ponían así unas planchas de diferente tamaño para las ollas y ponían la leña y salía el humo, una chimenea alta y se cocinaba ahí. Tenía otro gusto también la comida, el sabor del humo o del que se yo pero me parece que salía mejor. Y no utilizamos la licuadora, porque había ya, le llaman el batán, una piedra así lisa, como la forma de un huevo así, pero era una piedra donde ahí se molía todo: los ajos, la pimienta, el comino, el cilantro, todo. Y tenía cada una su *tupper* para que pongan ahí las mujeres, para toda la semana. En la semana vuelta comparaban las madres y los hijos tenían que sentarse a moler ahí, y se molía mejor, tenía otro gusto. Todo es distinto. Acá uno dice si hoy tengo que hacer, pero no, lo hace en la licuadora. Pero el Anticucho es muy trabajoso, parece mentira.

Gina: Aparte vos hace muchos años que vivís acá, ¿seguís consumiendo todos los días comida peruana?

Doris: Por supuesto, tengo mi nietita, la única que tengo, que ha nacido acá, a ella le encanta la comida, la milanesa. Pero a mi hijo, a mi nuera y a mí nos gusta la comida peruana y mayormente consumimos la comida peruana.

Gina: ¿Por qué es eso?

Doris: Porque será la costumbre, es más llenador también, porque nosotros estamos acostumbrados a comer el arroz, las menestras que ustedes muy poco lo utilizan o no lo consumen. Por ejemplo nosotros cocinamos la lenteja, el garbanzo, la arveja partida o la arveja entera. En Perú hay infinidad de porotos, amarillo que se llama canario, garbanzillo, de todos los colores, lo que no existe acá. Por ejemplo, ustedes no consumen la mandioca, nosotros si consumimos la mandioca y en Perú hay de tres clases: la blanca, la amarilla y la rosadita. Cuando tú lo cocinas se abre como un algodón, es riquísimo ustedes no lo consumen.

Gina: Y los procesos de cocina de ustedes también son más largos, ¿no?

Doris: Exacto, es mejor condimentado, más gustoso, más sabroso. Usted hace un Ceviche que no le falte nada, sale excelente un Ceviche. Un cabrito, que ustedes dicen cabrito y lo ponen a la parrilla ¿no? Nosotros lo hacemos como un guiso, pero no solamente con el

guiso sino con otras hierbas, con otros yuyos que le dan otro gusto. Es excelente la comida peruana, para mí es la mejor, de verdad.

Gina: ¿Qué cosas valoras o extrañas ahora que no vivís en Perú?

Doris: Extraño la familia, mis hermanos. Pero ellos ya también tienen su familia. Después otra cosa no extraño. Yo, que pase esta pandemia si me pienso ir a Perú, a visitar a mi familia pero a vivir no. Porque ya mis hijos han comprado su pedazo de terreno, han comprado y han hecho su casita, entonces ya tienen otro estilo de vida. Yo no digo que no, tal vez se puede ir de visita pero no para quedarse. Porque la niña también tiene otra actividad, en el colegio, que tiene estudio de inicial, primaria, secundaria y universidad si ella quiere y ya tiene 12 años, entonces sería un caos que no valoraran eso porque acá es gratuito, mucho apoyo hay en el estudio, lo que en Perú no pasa. Si tú no tienes para estudiar en el privado, no puedes estudiar tienes que esperar a la nacional y la nacional se presentan miles y el cupo es muy bajo. Y son otros tipos de estudiantes también, allá si tú te sacas tres materias repites el año, no te sacas toda la libreta y rindes en marzo y pasas de año. Allá tiene que ser un buen estudiante, no hay vuelta atrás. Y eso yo siempre lo digo, lo converso con mi hijo, que acá la chica está estudiando en el Colegio, en el Gonzaga que es un sacrificio ¿no? porque ahora no hay lo presencial, los padres están haciendo ahora de maestros, entonces también se complica para los padres, mi hijo sale a trabajar y mi nuera también.

Gina: ¿Para vos Doris la Isla de los Patos te conecta con la comunidad de tus compatriotas?

Doris: Claro, te encuentras casi con la mayoría de peruanos, que muchos también van a despejarse porque toda la semana trabajan y ahí llevan a sus hijos a pasear, a consumir algo. Es un gasto extra para los padres y las madres. Pero yo agradezco la buena voluntad que tienen siempre. Ahora se ha dividido casi, porque antes acá era un mini Perú acá en Alberdi, ahora se ha dividido porque, porque se han ido a vivir a los alrededores- ¿Y sabes porque yo no me voy a los alrededores? Porque para venir a vender a la Isla de los Patos tengo que pagar un flete y el flete a veces los domingos no trabaja. Preparas tus cosas y si no tienes quien te lleve, te quedas ahí varada con todo, preparada y no puedes quien te lleve. Y es caro un flete. El día que vendan esta casa, me alquilaré otro departamento o otra casa. Porque aparte que he recogido cuatro perros de la calle, porque me da lástima el sufrimiento que

algunos lo atan con alambre, no me gusta. No soy una mujer pudiente pero tengo lástima, es un ser vivo, si a ti te duele cuando te dan una paliza, pobres animales, no saben hablar, lo único que les falta es hablar, me da mucha pena.

Gina: ¿Y viven con vos acá?

Doris: Si, Ortiz el hombre que vive acá también tiene un perrito, los ha llevado ahora, dice voy a darle un paseo a los perros. Los saca el hombre también porque tiene un perrito, yo tengo tres y mi nietita tiene uno, el señor uno, cinco. Y hay que limpiar, porque por más que tenemos perros pero, está limpio. No hay vuelta atrás, hay que limpiar si o si y al que le toca le toca, aunque sea en la noche tiene que venir a hacer la limpieza.

Preguntas Ping Pong

Gina: ¿Cómo te llamas?

Doris: Yo me llamo Doris Casanova Tanta

Gina: ¿De dónde sos?

Doris: Soy de Perú, nacida en la provincia de Oxapampa, departamento de Pasco. Es en el centro de Perú. Y donde yo nací de Oxapampa es ceja de selva. Mis padres catamarquinos, mi madre catamarquina, mi hermana la mayor catamarquina y yo nacida en ceja de selva de Perú, en el centro del Perú.

Gina: ¿Cuál es tu plato de comida favorito?

Doris: Mi plato preferido es el ceviche y el cabrito y los lunes el Shambar.

Gina: ¿Por qué los lunes?

Doris: Porque es tradicional de Perú el Shambar. Es parecido a un locro pero hecho de trigo.

Gina: ¿Soles hacerlo vos?

Doris: Claro, cuando yo por ejemplo sale un día mi nuera, mi hijo me dice: mamá hacemos Shambar, sí. Entonces ya me preparo con todos los ingredientes y hago Shambar, hacemos un ollón y no queda nada porque invitamos a uno a otro y comemos. Es una comida parecida al locro, pero con legumbres.

Gina: ¿Cuál es tu canción preferida?

Doris: Uh mire, me gustan todas a mí, especialmente las sentimentales, porque me gusta moquear un poco.

Gina: ¿Se te viene a la cabeza alguna banda, algún grupo musical?

Doris: Sí...

Gina: El Grupo Cinco nos dijo mucha gente...

Doris: Si el Grupo Cinco es música de cumbia, grupo pacifico, néctar. Un montón de música, pero me gusta la música ecuatoriana, ¿sabes? Son sentimentales para llorar. Como decía mi madre, es música para los sufridos.

Gina: ¿Escuchas música mientras cocinas o qué otras cosas te gustan hacer cuando cocinas? ¿Bailas? ¿Charlas?

Doris: Mire, desde que yo vine casi no escucho casi música porque me gusta enterarme de lo que está pasando. Soy, desde que vine, adicta a Cadena 3. Y extraño la voz de Mario Pereyra, me gustaba a las ocho de la mañana el tango, ahora yo no digo que no está bien pero extraño su voz, su forma de dirigirse a las personas y era una persona que no vacilaba en defender lo que él decía. No se doblaba como una media que hoy piensa una cosa y después se hace otra cosa. Lo que decía lo cumplía no de decir de palabras de que sus hechos eran otras. Eso extraño, yo no digo que no hacen bien la conducción Guillermo y la señorita Agustina Vivango, pero los miércoles ponen tango en honor a Mario Pereyra. Ya a las ocho yo llego y tengo conectada la radio, desde la hora que llego. Y ahí me entero de todo

lo que pasa, los cortes, las discusiones, todo me entero por la radio y en la noche vengo a terminar de informarme y a ver el noticiero 12. Y en la mañana mi patrón es adicto al señor Jorge Cuadrado, entonces yo no prendo hasta la hora que se va el señor, cuando se va yo prendo la radio.

Gina: ¿Qué es la felicidad para vos?

Doris: La felicidad para mi es estar bien, con las personas que tú quieres especialmente tu familia y con las personas que te rodean. Para mí la felicidad tiene que ser vivir bien, como yo siempre digo no esperar que estés muerta para decir: mi madre fue... Ya muerto no lo vas a ver. Pero la felicidad es juntarse de vez en cuando con tus hijos, con tu familia, almorzar, pasarla bien, mientras que sea necesario, pasarla bien. Pero, eso es importante para mí.

Gina: ¿Qué amas de vivir en Córdoba?

Doris: Amo estar bien y poder trabajar, porque, así como yo trabajo me doy el gusto de decir, quiero comer esto. Por más que me cueste alto el precio, lo hago. Especialmente me gusta comer.

Gina: ¿Qué odias de vivir en Córdoba?

Doris: Odio a veces que las personas no son sinceras, como digo son moneda de dos caras, te hablan bien y después como ustedes dicen te sacan el cuero. Eso es lo que detesto de las personas, la hipocresía. Eso es lo que yo detesto que hay muchas personas acá que les gusta la hipocresía, por delante te hablan bien, te dan la espalda y te dan una puñalada, eso es lo que yo detesto. Yo ya tengo 60 años y no voy a cambiar, no soy así, no tengo esa forma de ser mentirosa, de vivir de la mentira, o basar mi vida en una mentira. Me gusta que la persona, si yo cometo un error, me lo diga, porque a veces no me puedo dar cuenta, pero yo tengo que, me pongo a pensar en lo que yo hago y si yo estoy errada, me costará, pero me voy y le pido disculpas. Pero hay mucha gente que se equivoca y en lugar de decir disculpa, se siente que porque tú eres empleada o tú eres laburante, tienes menos valor que los que, siempre digo yo que los que vienen coquetados, bien trajeados. No, somos humanos, porque la muerta cuando llega, llega para todos y te vas a morir igual que un pobre, un rico, un

millonario y todo lo que pase. Eso es lo que a mí no me gusta, que hay ciertas personas que viven de la mentira, son cizañeros.

Gina: ¿Que es cizañeros?

Doris: Cizañeros quiere decir intrigantes, si lo ves a tu compañera, hablas mal de tu compañera y después como si nada hubieses hecho, comentas a otro y de vuelta te diriges a ella como si no hubieses dicho nada. Entonces es feo, es una persona hipócrita, falsa. ¿Cómo dicen ustedes acá? No dicen falso, trucho.

Gina: ¿Qué consejo le darías a una persona que quiere migrar?

Doris: Si tiene familia y quiere venir a sacar adelante, acá va a encontrar trabajo pero tiene que venir pensando en que deja a su familia para trabajar, para ayudar a su familia. No venir a otro país y olvidarse que tiene familia en Perú. Porque hay muchos que vienen, teniendo su familia allí, vienen acá, hacen otra familia y se olvidan de la que tienen allá. Entonces para mí eso se llama egoísmo, porque no tienes que pensar en ti, tienes que pensar en tus hijos, en tus padres que te dieron la vida especialmente, no porque son viejos son un trapo, son desechos, no. En Perú mayormente la gente cuida a sus viejos hasta que cierras los ojos, no es descartable un viejo. Porque todo lo que tú haces volverán tus hijos a hacerlo contigo. Yo habré apoyado a mis hermanos, para que le den una mejor calidad de vida a mis padres. Mi padre ha muerto a los 88 años, en diciembre van a ser tres años. Desde el 2018, es el último viaje que hice a Perú, no me he podido ir por esta pandemia, pero si Dios quiere, iré, porque tengo ganas de ver a mis hermanos. Tengo dos hermanos contadores, una enferma y dos maestras y yo acá empleada domestica, no me arrepiento porque no me gusto. Terminé el secundario porque mi padre me exigía.

Gina: Todos tus hermanos están allí, ¿ninguno está acá?

Doris: Estuvieron acá, pero no se acostumbraron, el frío los hace correr. Mucho frío, está helando demasiado. Pero no, yo me acostumbre, sabes porque me habré acostumbrado, porque tengo trabajo, vivo ocupada, no tengo que pensar en el frío, ni en nada. Me cuesta levantarme pero cuando me encuentro en la parada con una mujer con otra mujer se va el frío empiezas el cotorreo, y ya te olvidas. Y el trabajo.

Gina: ¿Que significa para vos ser mujer?

Doris: Es lo mejor que hay, es la raíz de una familia. Sin la mujer, el varón no es nada, porque todo, si usted es mujer, si usted es madre los hijos hasta el fin del mundo van a ir porque usted es la madre. En un hogar, lo fundamental es la mujer. Y si usted tiene palabras, modos todo de ser con su pareja, usted con un mimo, no por ser hombre no necesita un abrazo o un mimo. No solamente es ir a la pelea, que porque vinistes así, que porque te emborrachaste, no, también necesita un mimo el hombre, la mujer tiene que ser inteligente si quiere conservar su matrimonio. Pero hay cosas que ya superan, que tampoco no se pueden tolerar. Yo estoy separada hace muchos años, porque mi esposo está vivo, no estamos divorciados, estoy casada todavía pero ya estamos separados hace veinticuatro años.

Gina: ¿Él está acá o en Perú?

Doris: En Perú, ha venido tres veces, pero ya no es lo mismo. Estamos viejos a esta altura de la vida, para qué me voy a complicar la vida yo, apenas me puedo valer yo. Para qué me voy a complicar la vida, eso debería haberlo pensado cuando hemos sido más jóvenes. Si él hubiese querido recuperar su familia su matrimonio, hubiese venido, buenos vamos luchándola, vamos peleándola, no. Me costó, fui débil, cobarde, lloraba. Pero ahora no, me he hecho dura. He tratado de volcar mi bronca, siempre alguien se presenta y él paga los platos. Porque como dice mi hijo que yo vivo de la bronca y de la ira, sí pero cuando uno lo vive, no es eso, sino hay que quererse uno mismo para no caer en lo mismo.

Gina: ¿Dónde aprendiste la receta de los anticuchos?

Doris: Mi madre hacía comida en Perú y hacía anticuchos. No es que mi mamá me haya dicho “ven te enseño”, no, la miraba a la vieja como hacía y aprendí. He aprendido todos, la mayoría de mujeres en Perú nacen mirando, viendo. Yo por ejemplo acá sé hacer tallarines caseros, sé hacer pastas, ¿por qué? Porque miraba, a las abuelas, a las madres de mi patrón, que eran descendientes de italianos y las veía cuando amasaban y todo, yo he aprendido de ellos. Porque yo vine ciega, no sabía nada de hacer pastas ni nada esas cosas.

Gina: Es muy común eso de cocinar en familia, que la madre esté cocinando y los hijos mirando.

Doris: Claro, por ejemplo nosotros hemos sido cinco mujeres y un varón, seis hermanos, cada uno tenía su obligación. Mi hermana la mayor, porque no había lavarropas, no existía el lavarropas en Perú se lavaba a mano. Mi hermana por ser la mayor tenía que lavar la ropa de todos, mi hermana la segunda era la que tenía que estar en la cocina, la tercera que era yo tenía que tender las camas de todos, barrer todo. El cuarto que era mi hermano, tenía que ver los animales, porque mi mamá criaba gallinas, patos, pavos, chanchos, esté, todo tipo de animales domésticos y tenía un terrenazo grande. Y las dos menores que eran chicas, mi papá les había hecho como un corralito, mi papá lo hacía de madera y ahí las ponía y mi mamá les daba de comer. Mi mamá tenía que seguir trabajando, porque tú sabes que el quehacer de la mujer peruana es el doble que la mujer argentina, porque acá tú te vas y compras tu milanesa, tu verdura y ya está. La mujer allá se va a la cosecha, a ordeñar la vaca, a cortar la alfalfa, a hacer la comida y llevarla al marido si trabaja en construcción, se va la pobre mujer a horario. Es más sacrificada la vida de la mujer peruana, digo de la gente que vive en el campo, no en la ciudad, porque en la ciudad es otro estilo de vida, pero yo les estoy hablando de lo que la gente vive en las provincias. Provincias ustedes le llaman acá Córdoba, provincia nosotros le llamamos a los alrededores como decir La Cumbrecita y todos los alrededores. Departamento le llamamos a lo que ustedes llaman provincias.

Gina: ¿Qué significa ser migrante?

Doris: Para mí migrante es salir de su patria, venir a tierras ajenas y apropiarse de lo que tiene la ciudad, aprender. Para mí eso es ser inmigrante, adaptarse a las costumbres de ustedes, especialmente ahora que vivo, siempre he vivido en Córdoba, habituarse a ese estilo de vida, a las formas, sin olvidar nuestras costumbres, eso es para mí el inmigrante.