

# Ñai'ûpo, Tembipuru y Poytáva: Un Trío Infalible para el Turismo Cultural

## *Ñai'ûpo, Tembipuru And Poytáva: An Infallible Trio for Cultural Tourism*

CELESTE MARIANA ESCOBAR

VICTOR MANUEL GIMENEZ

### **PALABRAS CLAVE**

Conocimientos Tradicionales, Patrimonio Cultural, Turismo Cultural, Economía Naranja.

### **SOBRE LOS AUTORES**

Celeste Mariana Escobar

Docente de la UCP desde el 2013 e investigadora con reconocimiento en publicaciones a nivel nacional e internacional por su valioso aporte al Acervo del Patrimonio Cultural del Paraguay y del mundo. Su dedicación como ceramista empírica y community manager de 'Kambuchi Apo' en la última década, ha empujado la revalorización del arte del Ñai'ûpo y el reuso de tembipuru de ñai'û a nivel local y en el extranjero. En el 2020 fue distinguida como "Promotora de las lenguas y culturas indígenas del Paraguay" por el Gobierno Nacional.

**Víctor Manuel Giménez Gómez**

Oriundo de Villeta, es Licenciado en Turismo y Hotelería, egresado de la Universidad Columbia del Paraguay filial San Lorenzo, cuenta con una Especialización en Pedagogía y se ha capacitado en las diversas artes culinarias. Ha trabajado en la gestión de servicios humanos y de hospitalidad. Emprendedor de 'HE' en donde se dedica a su pasión: el mundo de la gastronomía y el arte culinario artesanal.

### **RESUMEN**

Según la Declaración de Kyoto (2019) establecida por la Organización Mundial del Turismo (OMT) y la UNESCO con el tema del turismo y la cultura, incentivan la valorización de los Conocimientos Tradicionales (CCTT) de las comunidades locales para emprender propuestas creativas en torno al turismo cultural. Un ejemplo que merece su promoción es el trío infalible del *Ñai'ûpo, Tembipuru y Poytáva*, estos son los oficios ancestrales del quehacer cerámico, los utensilios autóctonos y la alimentación en torno a nuestra culinaria tradicional.

**KEYWORDS**

Traditional Knowledge, Cultural Tourism, Cultural Heritage, Orange Economy.

**FECHA DE RECEPCIÓN**

25/10/2021

**FECHA DE ACEPTACIÓN**

11/12/2021

**CONTACTO:**

cemaes\_py@yahoo.com

**ABSTRACT**

According to the Kyoto Protocol (2019) established by the World Tourism Organization (UNWTO) and the UNESCO around the subjects of tourism and culture, this document pushes to raise the value of Traditional Knowledge holders from local communities to put forth creative solutions around cultural tourism. A clear example that deserves this type of promotion is the infallible trio: *Ñai'úpo*, *Tembipuru* and *Poytáva*, these are the ancestral ceramic technique, the native utilitarian ceramic pieces and the traditional dishes part of our Paraguayan nutrition.

## Antecedentes

En pos de la creatividad, en favor del consumo responsable, hay un entendimiento claro de la importancia del vínculo emocional con el consumidor, del respeto al patrimonio cultural y del impacto social que son capaces de provocar en el mundo (Luzardo, De Jesús, Dyanis y Pérez, 2017).

La Declaración de Kyoto (2019) establecida en la Cuarta Conferencia Mundial de la Organización Mundial del Turismo (OMT) y la UNESCO con el tema en torno a el turismo y la cultura, expresa que, aplicando modelos innovadores de política y gobernanza, reflejados en proyectos punteros de turismo cultural, mediante “la promoción del “trío infalible en lo que respecta a la gestión de la relación entre turismo, cultura y comunidad local.”

Por lo mismo, también en otro punto este documento (OMT/UNESCO, 2019) señala que el turismo se enriquece “a través de la transmisión de las culturas y el entendimiento mutuo”. Lo anterior, a través de la concientización de las partes involucradas “al valor añadido de la cultura para un destino y el papel del patrimonio y la creatividad en la diversificación de los productos, el desarrollo socioeconómico y el crecimiento sostenible.” En el último apartado con énfasis entre el turismo y la cultura se incentiva también “la creación de iniciativas comunitarias que reúnan a quienes utilizan y transmiten los Conocimientos Tradicionales (CCTT) para reforzar sistemas de transmisión cultural a través del turismo para las generaciones futuras.”

Para lo referido en el párrafo antecedente, podemos proponer una referencia como punto de partida al contex-

to nacional: el oficio del *Ñai'úpo*, el quehacer cerámico de legado Guaraní que, según sus orígenes se remonta a tiempos inmemoriales a partir de la necesidad de las comunidades de la utilización de *tembipuru* (utensilios y contenedores de arcilla negra) para la manipulación, elaboración, cocción y servicio de los alimentos y los líquidos (Escobar y Rodríguez 2020). Este hecho es comprobable por los vestigios arqueológicos y antropológicos expuestos hoy en piezas de cerámica en varios museos en el Paraguay.

Por el mismo hecho de mantener viva sus técnicas artesanales de cerámica y de ser de transmisión oral de generación en generación, este oficio fue declarado un Patrimonio Inmaterial Nacional del Paraguay (PCI) en el 2021 por la Secretaría Nacional de Cultura (SNC).

El *Ñai'úpo* es aún practicado en los pueblos de Yaguaron (compañía Peguahó), Itá (compañía Caaguazú) y Tobatí (compañía 21 de Julio) por sus comunidades locales. Las comunidades locales en estos tres pueblos comparten el saber adaptarse a vivir cerca del entorno natural de los pantanos o los esteros y se han dedicado al oficio por siglos, la primera similitud es propia de pueblos originarios de nuestro continente.

Hoy en día, sabemos que por ejemplo el maíz<sup>1</sup> (*Zea Mays*), domesticado en Mesoamérica hace aproximadamente 7 mil años, cuyo cultivo y elaboración de alimentos se extendió al resto del continente, es el único cereal que presenta más variaciones por las diferentes adaptaciones climáticas y de terreno hechas por los pueblos indígenas a lo largo del continente que lo incluyeron en su dieta básica.<sup>1</sup>

De los tres pueblos mencionados, el de Yaguaron ve más afectada su supervivencia y sostenibilidad para el futuro por el desuso paulatino de los *tembipuru* y la desvalorización del oficio en las últimas décadas. Sin embargo, la Declaración también reciente de Doña Rosalina Robles como un “Tesoro Vivo Nacional” ha empujado y revitalizado las intenciones del resurgir de este antiguo oficio en el pueblo.

Al volver a nuestras raíces ancestrales, uniendo nues-

<sup>1</sup> “El maíz en la nutrición humana.” Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (Febrero 2021) Recuperado de: <https://www.fao.org/3/t0395s/t0395s02.htm>

tros alimentos con las comunidades locales que aún se dedican al oficio del *Ñai'ûpo* vemos como una forma de proponer un turismo cultural sustentable que beneficie a las comunidades locales con CCTT respetando su acervo patrimonial, que a la par fortalece a nuestros compatriotas y cohesiona los lazos identitarios y culturales del Paraguay.

### 1- Ore Tembipuru Apoha/Las que Elaboran Nuestros Utensilios

El oficio ancestral del *Ñai'ûpo* (el quehacer cerámico) de las alfareras que utilizan la técnica colombín (Imagen 1), que consiste en la creación de cada pieza modelando con las manos en forma de espiral de abajo hacia arriba, sin el uso de herramientas ni tornos. Es más, existen evidencias arqueológicas que dicha técnica de la creación de cada pieza de cerámica se comparte con otros pueblos de América (Ahern, 2010) y, en la actualidad, por ejemplo, con las alfareras Shipibo-Konibo de la Amazonía peruana (Escobar y Rodríguez 2020).

Este oficio no sólo se trata de levantar una pieza de cerámica a mano, también incluye el saber cuál capa específica de la tierra o tipo de *ñai'û* (arcilla negra) se debe entresacar de entre el pasto de los esteros en lo profundo del humedal. Luego se transportan en bolas de aproximadamente 10 kilos a los hogares de las familias alfareras y de ahí se sigue con el proceso de la limpieza, la mezcla y amasado con los pies<sup>2</sup> (este proceso de mezclado y amasado se denomina *ñai'ûmona*) para preparar la pasta necesaria a la hora del modelado que se realiza a mano (Escobar y Rodríguez 2020). Este aspecto de este CCTT es por lo mismo considerado dentro de la Declaración Nro. 246/2021 de Patrimonio Cultural Inmaterial Nacional como “los usos relacionados con la naturaleza y el universo.”

El legado ancestral sigue vivo no sólo en la transmisión oral de la técnica colombín y la destreza demostrada en la singular belleza de sus obras, también en la forma de economía de producción solidaria y comunitaria (Imagen 2) dentro de la ética del ñangareko (cuidado) y tener en cuen-

<sup>2</sup> Cabe mencionar, que en la localidad de Tobatí a diferencia de Itá y Yaguaron ya no se amasa con los pies, y el proceso de mezcla de arcilla es un tanto distinta.



**IMAGEN 1**

Anciana de la comunidad alfarera de San Rafael, Tobati modelando una pieza en técnica colombín. Archivo de Celeste Escobar

ta al otro (Escobar y Rodríguez 2020).

El avance de la modernidad ha impactado negativamente en las mujeres alfareras, pues sin demanda, el producto va desapareciendo, dejando en riesgo también el trabajo de mujeres que guardan en su memoria la herencia de sus ancestros, que a su vez, se extinguen con el tiempo.

Los *tembipuru* de *ñai'û* han llegado a utilizarse cada vez menos en las últimas décadas, relegándose prácticamente a un elemento decorativo u ornamental, pues en el uso gastronómico, ha sido reemplazado por los utensilios de plástico, hierro o aluminio.

Un ejemplo vivo de este impacto negativo de la modernidad al oficio ancestral es lo que ocurrió con la comunidad alfarera de Peguahó, Yaguaron según lo narra Doña Rosalina Robles (Imagen 3):

*“(...) antes habían muchas compañeras alfareras aquí en mi comunidad de varias familias y vendíamos en carretas recorriendo los pueblos de Paragua-*

**IMAGEN 2**

Tres generaciones de alfareras trabajando en familia en Caaguazú, Itá. Archivo de Celeste Escobar

<sup>3</sup> Living Human Treasures: a former programme of UNESCO. (Julio 2021) Recuperado de: <https://ich.unesco.org/en/living-human-treasures>

*rí y Sapucaí hasta vender todos nuestros tembipuru. Después la gente ya compró para sus heladeras y freezer para tener agua fría y hacer hielo y ya no compraban nuestros kambuchi (cántaros), vino la cocina a gas y las ollas de aluminio y ya no compraban nuestros ñai'üpyü (platos para asar o tostar alimentos) ni japepo (ollas de barro). Al no haber ventas muchas envejecieron sin transmitir el oficio a sus hijos puesto que estos ya no veían ingresos en base a este oficio y empezaron a dedicarse a otras labores.”*

Este registro, forma parte de la investigación realizada por la autora principal de este texto con el fin solicitar para Doña Rosalina Robles el reconocimiento como un “Tesoro Vivo Nacional” (THV)<sup>3</sup> declarado por la Secretaría Nacional de Cultura (SNC) en 2021. Una de las metas principales de este tipo de reconocimiento, según la UNESCO, es poder preservar los CCTT y las técnicas necesarias para la representación, ejecución o recreación de elementos del patrimonio cultural inmaterial de gran valor histórico, artístico o cultural, así como también, tomando en cuenta el riesgo a desaparecer.<sup>3</sup>

Doña Rosalina Robles, heredó su oficio de su madre



IMAGEN 3

Doña Rosalina Robles de Peguaho, Yaguaron es un "Tesoro Vivo Nacional" según la Resolución 307/2021 de la SNC. Archivo de Celeste Escobar

Troadia Cubila (+) quien logró, en sus últimos años de vida, dedicarse a la enseñanza del arte en barro en una escuela local del pueblo. Su familia se remonta a mujeres alfareras que pudieron sostenerse unas a otras con sus respectivos hijos y nietos gracias al sustento que les proveía la elaboración de sus *tembipuru*.

Una forma de contrarrestar el fenómeno anterior ha sido innovando en el uso de los *tembipuru*, pero sin arriesgar la técnica ancestral para mantener viva la demanda en el consumidor y, por ende, al oficio. Este hecho de volver al uso de los tembipuru ha despertado interés en los medios de prensa locales e internacionales (Imagen 4) hacia la visibilidad del oficio y las comunidades alfareras que aún se dedican al mismo.

Por lo tanto, las comunidades locales quienes saben el arte de crear vasijas para contener líquidos y los utensilios para el cocinado de los alimentos por medio del *Ñai'ûpo*, como se acostumbraba en la cultura guaraní, constituyen una riqueza cultural invaluable para el Acervo Patrimonial del Paraguay. Al ser portadores de un CCTT y ECT que

aún sobreviven dentro de sus comunidades, es algo digno de ser mostrado por medio del turismo cultural.

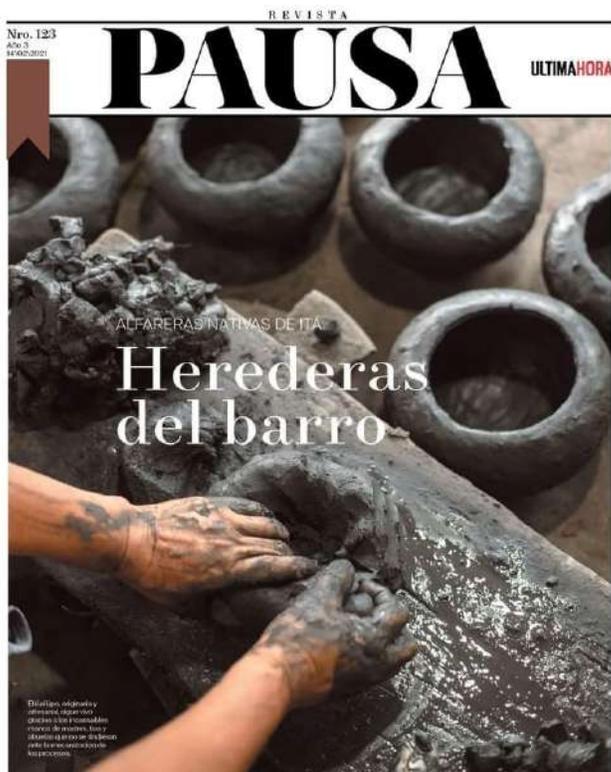
### *Ore Tembipuru/Nuestros Utensilios Autóctonos*

De acuerdo a los sabios de la lengua guaraní: TEMBI significa “la tenencia de alguna cosa, la relación cercana a algo o lo que se utiliza para alguna acción personalizada” del cotidiano TEMBIpuru (utensilio) y TEMBI’u (comida) juntos, no sorprende entonces la combinación de estas palabras compuestas aplicadas a nuestras actividades diarias.

Nuestros tembipuru autóctonos han resurgido en el medio local, por lo que es primordial mencionar y describir brevemente los utensilios que son utilizados para el fuego y el agua.

#### IMAGEN 4

Artículo sobre las alfareras de Kambuchi Apo de Itá, de la tapa de la Revista Pausa de Última Hora (febrero 2021).  
Archivo Celeste Escobar



AMANDA MUSSI / EL REGRESO DE LOS JUEGOS DE MESA / RECETAS / SHOPPING / ARTE

## IMAGEN 5

Ñai'üpyü para tostado de maní al fuego directo. Archivo de Celeste Escobar



Notoriamente, entre los utensilios que han disminuido drásticamente su uso popular se encuentran los *ñai'üpyü* (platos para asar o tostar alimentos). Este tembipuru (Imagen 5) que compartimos es parte también del acervo cultural en otras latitudes y culturas del continente americano.

Por ejemplo, en otros lugares es conocido con diferentes nombres, como *comalli* o *comal* en Mesoamérica, mientras que los colombianos y los venezolanos los conocen bajo el nombre de *budare* y los mayas le llaman *xamach* (Morton, 2014). Los datos arqueológicos reportan que la creación de este tipo de plato de cerámica marca el paso simbólico hacia la civilización y, posiblemente, el nacimiento de la gastronomía como expresión cultural (Morton, 2014).

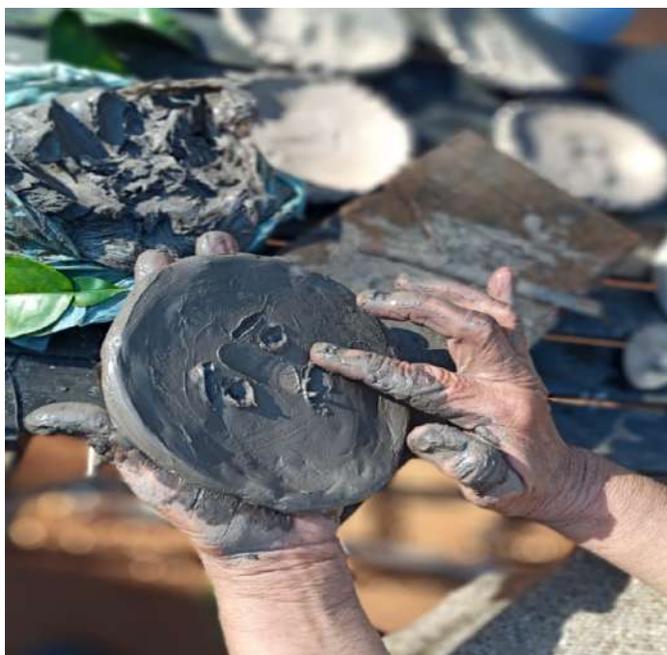
La investigadora Morton (2014) expone que se lo considera un objeto de diseño, de alta tecnología si se compara con el hecho de tomar una vara y enterrarla en el piso para que la comida no se queme, este utensilio es el mediador idóneo entre el fuego y el cocinado de alimentos.

Este tembipuru es utilizado tradicionalmente para el uso al fuego directo ya sea para tostar o asar alimentos.

Este plato tiene variados tamaños de acuerdo al tipo de alimento o plato típico a ser cocinado, los de diámetro de tamaño grande son utilizados exclusivamente para tostar avati (maíz), manduvi (maní) y mbokaja (coco).

Con el reconocimiento de la última alfarera viva del pueblo de Yaguarón, resurgió el *ñai'üpyü* especialmente utilizado para cocer el *Mbeju Tova*. Este platillo típico, se destaca de todas las otras formas del *Mbeju* por su figura antropomorfa dibujada en el plato hecho por la alfarera (Imagen 6).

Según la investigación realizada por Carlos Spatuzza (2009), sólo tres piezas arqueológicas originales de este tembipuru se encuentran de testimonio material que datan de la época colonial: una en las Ruinas Jesuíticas y otras dos piezas en el Museo del Dr. Francia de Yaguarón<sup>4,4</sup>



#### IMAGEN 6

Doña Rosalina Robles dibujando una figura antropomorfa en el *ñai'üpyü*.  
Archivo Celeste Escobar

<sup>4</sup> Relato corroborado por el recuento de la alfarera Doña Rosalina Robles y su familia. Registro de Celeste Escobar para la investigación de Declaratoria de Tesoro Vivo Nacional entre los meses de mayo y julio del 2021.

El *ñai'üpyü* realizado por la última alfarera de Yaguarón, Doña Rosalina Robles, tiene un enorme valor simbólico e histórico cultural ya que dentro del *Ñai'üpo* representa a uno de nuestros tembipuru más antiguos, incluso

antes de los *japepo* (ollas de barro).

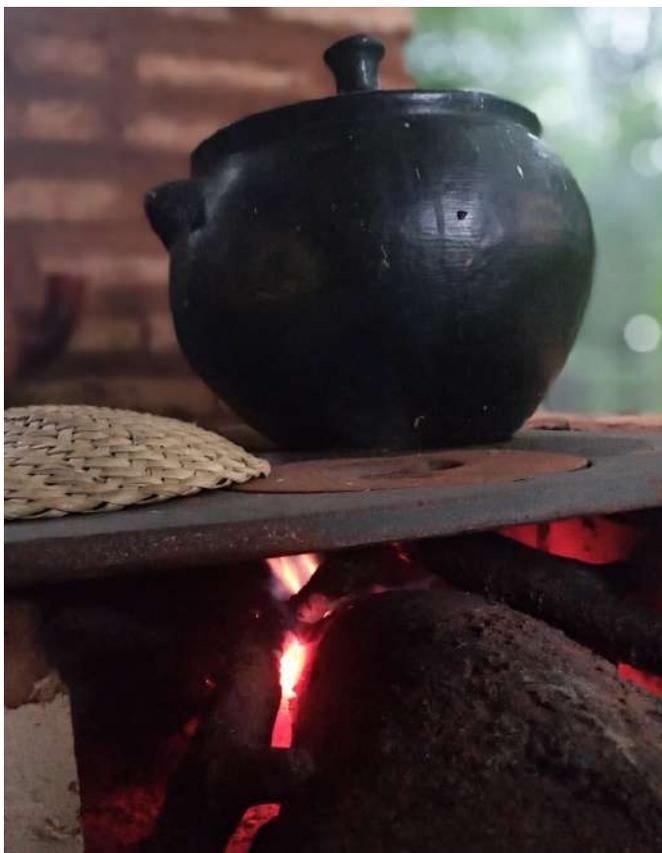
Entre los estilos tradicionales de *japepos* que se elaboran tradicionalmente, están los de tres patas o sin patas, y los de asas o sin asas. Los estilos de asas también varían sus formas y algunas llevan tapas y otras no. Los *japepos* han diversificado sus estilos también con diseños zoomorfos de la fauna del entorno natural local como parte de su tapa, asa o cuerpo.

El *japepo* (Imagen 7), no sólo se usa para cocer alimentos con caldo o guisados, sirvió también, para el entierro mortuorio como urna funeraria o para el convite ritual del *kaguĩ* (bebida fermentada a base de maíz, mandioca o batata de los pueblos guaraníes) (Imagen 8), cuya reproducción luego fue prohibida o la labor de las alfareras guaraníes por

#### IMAGEN 7

JAPEPO al fuego directo de Kambuchi Apo de Itá. Archivo Celeste Escobar

<sup>5</sup> Este último dato fue registrado del recuento por el Curador de Arte Damián Cabrera del Museo del Barro de Asunción durante la visita de alfareras de los pueblos de Itá y Tobatí en el marco del proyecto del FONDEC en el 2021.



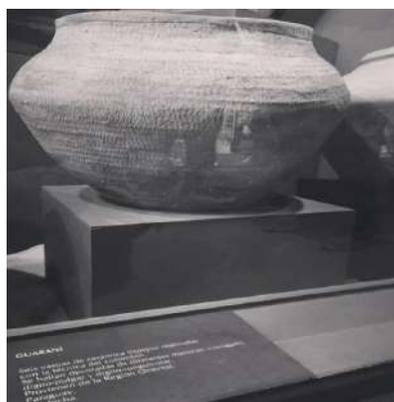


IMAGEN 8

JAPEPO en técnica cerámica colombín de origen Guaraní, aproximadamente de 600 a 800 años de antigüedad. Muestra permanente de arte indígena en Museo del Barro, Asunción, Paraguay. Archivo de Celeste Escobar

IMAGEN 9

TEMBIPURU: japepo, ña'ẽmbe y ñai'ũpyũ en la Sala de Alimentación del Museo de Yaguarón de la Cultura Guaraní por alfareras de Kambuchi Apo de Itá. Archivo de Celeste Escobar



el proceso de evangelización.<sup>5</sup>

Otros *tembipuru* importantes que forman parte de nuestra acervo cultural son los *ña'ẽ*, recipientes tradicionales parte de nuestra gastronomía local puesto que, estaba íntimamente ligada su elaboración a los tiempos de Semana Santa sobre todo, como lo relata Doña Gurmensinada Irala, maestra alfarera de Kambuchi Apo de Caaguazú, Itá, registrado durante la investigación para la Declaración de Patrimonio Cultural del *Ñai'ũpo*.

Según el relato de esta maestra alfarera, las familias campesinas de Pirayú se acercaban a esperar alrededor de los hogares de las alfareras de su compañía el *tembipuru* a ser utilizado, especialmente para el *Chipa Apo* (preparado del pan de maíz tradicional de la Semana Santa). Cuando ella era joven, aún puede recordar que a veces, debían acampar días esperando su pieza y que estos pueblos se conectaban por *Tape Po'ĩ* (caminos rurales) y que podían llegar en carreta o a caballo o incluso a pie. Este relato, fue también confirmado por las maestras alfareras de San Rafael, Tobatí, en cuanto al uso de este *tembipuru* para el preparado de las masas a base de maíz.

Por su parte, entre los *tembipuru* para almacenar, contener y servir líquidos, el cántaro (*kambuchi*) clásico es conocido como una forma de ánfora de cuello estilizado y de engobe rojo liso para el de Itá y con una línea en el cuello para el de Yaguarón. Los rostros femeninos dibujados en los *kambuchi* en Itá se los caracteriza, particularmente,



IMAGEN 10 Y 11

KAMBUCHI Chola estilo tradicional iteño y Tinaja tradicional del estilo tobateño con rostro femenino elaborado por las mujeres alfareras de San Rafael. Archivo de Celeste Escobar.

como *Chola* (Imagen 10).

Además, también existen modelos de *kambuchi* en los que el cuello es más bien corto como los de Tobatí, entre los que se distinguen los grandes, denominados popularmente como *tinajas* (Imagen 11).

Otras piezas utilitarias que se emplean para almacenar y servir líquidos son, las cantarillas y las jarras. Las cantarillas clásicas suelen tener el cuerpo engobado de rojo y la asa superior al natural (Imagen 12, izquierda). Esta pieza con dos orificios a los costados se utilizaba tradicionalmente entre los campesinos que trabajan en la chacra para que no les falte el líquido vital del agua, especialmente considerando las altas temperaturas subtropicales en nuestro país (Escobar y Rodríguez 2020).

Según comentan sus usuarios, se busca una sombra en la chacra, bajo ésta se cava un pequeño hoyo en la tierra y ahí se reposa la cantarilla. Este contacto con el suelo cavado y la sombra, garantiza que el agua se mantenga fresca.



IMAGEN 12

Cantarillas de Kambuchi Apo. Registro de Vanella Barbieri (2019).

La *jarra* para el tereré o la pava para el mate de *ñai'ü*, forman parte de la tradición popular paraguaya, son otros elementos utilitarios que van dejando de ser usados junto con la *cantarilla* debido a la alta comercialización de utensilios de plástico. Estos elementos utilitarios que se muestran aparte del *kambuchi*, se fabrican siempre con la misma técnica utilizada para crear los primeros.

Las importantes innovaciones en diseños de sus *tembipuru* de cerámica introducidas por la maestra alfarera Vicenta Rodríguez como, el *kambuchi brasero* con rostro nativo (*La Nación*, 2021) y el *tatakua portátil de ñai'ü*, han causado un revuelo en la revalorización y el interés que ha despertado la utilización de tembipuru con diseños innovadores para el fuego directo pero sin arriesgar la técnica ancestral (Imagen 13).

ABC REVISTA

## El boom del tatakua y el kambuchi rendy

La artesanía también busca evolucionar para sobrevivir y adaptarse a las nuevas necesidades. Ahora, de los cántaros ya no solo surge el agua fresca que se bebe en los hogares campesinos. Permanecen en la ciudad con lenguas de fuego para preparar un rico mbeju o brindar su abrigo en invierno.

POR ALBA ACOSTA  
30 DE AGOSTO DE 2020 - 01:00



La forma base de los *tembipuru* autóctonos es siempre circular, ya sea para el uso directo sobre el fuego o para contener líquidos, conforme al tipo de técnica colombín empleada en su elaboración en la que las piezas se levantan en forma espiralada (Escobar y Rodríguez, 2020). Nuestros

IMAGEN 13

COBERTURA especial de tapa de  
Revista ABC Color (Acosta, 2020).

*tembipuru* autóctonos son parte de nuestro acervo cultural material por el valor que implica elaborar y preservar todo el proceso de realizar estas piezas con la técnica colombín hasta la actualidad.

**Ore Reko: Poytáva/Nuestra Cultura: Alimentación-** Cuando reflexionamos sobre lo indispensable para nuestra existencia cotidiana como seres vivos, no podemos dejar de pensar en nuestra alimentación, es una de las necesidades básicas. La investigadora Graciela Martínez (2017), explica en su libro de gastronomía que, la palabra *poytáva* del guaraní proviene etimológicamente de “aquello que da sustento”, es decir “el alimento, para los antiguos guaraníes, es aquello que nos mantiene erguidos, es decir lo que nos permite existir.”

Nuestros *tembipuru*, utensilios autóctonos, no tuvieron otro uso utilitario salvo aquel para el que fueron elaborados desde los principios de nuestra cultura: los alimentos y los líquidos de consumo para la vitalidad humana.

IMAGEN 14

JETŲ (batata) morado mimói (hervido) sobre ñai'ũpyũ



La memoria colectiva oral de las abuelas alfareras nos remite a otra evidencia de la conexión con la cultura ancestral guaraní, los utensilios de *ñai'ũ* que hacemos son para *embojy haguã nerembi'u* (cocer alimentos): *mimói* (hervir), *maimbe* (tostar) y *mbichy* (asar). Lo que da a entender que, *chyriry* (fritar) es un proceso introducido en la época colonial y es foráneo, por lo tanto, a la cocina autóctona de origen guaraní (Escobar y Rodríguez, 2020).

Por ejemplo sobre los *ñai'ũpyũ*, el *typyraty* (bagazo o afrecho de la mandioca que sobra de la fabricación de almidón) que se cocía junto con *avati ku'i* (harina de maíz blanco), un plato típico denominado *mbojape* (Miró, 2004; Escobar y Rodríguez, 2020). Sobre estos también se cocían el *mbeju* (hecho a base de almidón de mandioca) o *chipa guasu* (especie de “sopa paraguaya” preparada a base de maíz tierno).

#### IMAGEN 15

**MBEJU** tova con *ñai'ũpyũ* de Rosalina Robles de Yaguarón. Archivo de Celeste Escobar



Existen recetas tan popularmente difundidas entre los paraguayos, las cuales, una y otra vez son recreadas en el cotidiano, en fiestas o eventos especiales para compartir en familia o con otros. Un ejemplo claro de lo anterior, es a lo que nos remite la receta del Mbeju Tova heredada por Doña Rosalina Robles de Yaguarón, que fuera ya declarado un platillo típico distrital de esta localidad como nuevo atractivo de interés turístico cultural en el 2021 (Imagen 15).

Todavía disfrutamos más aún de estas opciones culinarias al poderlas elaborar con otras partes del proceso

## IMAGEN 16

Brasero kambuchi, japepos y cuencos de Kambuchi Apo en un Karu Guasu de Jopara. Archivo de Celeste Escobar



de la cosecha de los productos de base agrícola, su procesamiento y, finalmente, su disfrute colectivo como en el *Karu Guasu* (olla popular o gran convite en que se ofrenda a los invitados los platillos preparados), estos pequeños rituales en torno nuestra alimentación es parte de nuestro *teko* (cultura) paraguaya (Imagen 16).

El co-autor de este trabajo propone platillos tradicionales nuestros con un toque abierto a la innovación para no perder el atractivo a nuevos posibles paladares. Estas versan desde lo salado a lo dulce que, para esta labor y pensando en nuestros *tembipuru* como una opción para la cocción y la presentación propusimos recetas tradicionales con base de maíz (A), mandioca (B) y calabaza (C).



IMAGEN 17

**EJEMPLO** de elaboración de la masa de la sopa paraguaya en ña'ê de Kam-buchi Apo de Ita. Registro de Celeste Escobar.

IMAGEN 18

**CHIPA** y cocido con leche en tem-bipuru de ñai'û. Registro de Celeste Escobar.



### a) *Chipa Guasu*

#### Ingredientes

- 1 Kg de choclo (maíz en grano) 6 - 8 mazorcas aproximadamente.
- 1 cebolla grande o 2 pequeñas.
- Aceite para freír la cebolla, puede ser 1 cda. de mantequilla o grasa animal.
- 5 huevos grandes o 6 pequeños.
- 1/2 taza de leche o cuajada (leche cortada).
- Queso fresco a gusto (350 g aproximadamente).
- Sal a gusto.

#### Preparación

En una sartén, sofreímos en aceite, manteca o grasa la cebolla cortada, agregamos la sal y una vez que las cebollas estén transparentes, sacamos del fuego y reservamos.

En la licuadora o procesadora, se licua el choclo con los huevos y la leche o cuajada en cantidades pequeñas, hasta lograr la consistencia deseada. Agregamos a esta mezcla la cebolla cocida, el queso desmenuzado y comprobamos la sal. Verter la preparación en una fuente enmantecada (también se puede usar aceite o grasa) y llevar al horno pre calentado a 220 °C por 30 - 40 minutos aproximadamente. **TIPS:** Dependiendo del tipo de grano de choclo, la masa puede quedar más o menos líquida, por ello la cantidad de leche o cuajada debe ser controlada en el momento del licuado, la textura debe ser cremosa y pesada.

### 2) *Mbeju mestizo*

#### Ingredientes

- 500 g almidón de mandioca.
- 100 g harina de maíz fresca.
- 120 g manteca sin sal o grasa.
- 1/2 taza aproximadamente de leche o cuajada (leche cortada).
- 300 g queso Paraguay.
- Sal fina a gusto.

#### Preparación

Mezclar el almidón junto con la harina de maíz, y la manteca o grasa, de preferencia fundida. Mezclar frotando entre los dedos hasta formar un arenado. Agregar el queso desmenuzado y de a poco la leche o cuajada, hasta que la



IMAGEN 19

ANDAI postre (kiveve) en plato de ñai'ú. Registro de Celeste Escobar.



IMAGEN 20

PLATO de jopara de base de loco, porotos y zapallo en cuenco de ñai'ú. Registro de Celeste Escobar

masa tenga una consistencia no tan húmeda ni muy seca, salar. Calentar la sartén con unas gotitas de aceite con sabor suave. Cuando la sartén esté bien caliente agregar la masa, la cantidad que se considere necesaria. Girar, siempre verificando que haya quedado bien dorada la parte de abajo y servir tibio. **TIPS:** Para llegar a la consistencia colocar un puñado de masa en la mano, apretar y si se forma una masa compacta, que luego se deshace con facilidad está lista. La cocción debe ser a fuego bajo y presionar suavemente con una cuchara o espátula de silicona sólo los bordes, para asegurar que el mbeju salga de forma prolija.

#### c) *Andai he'è* (Calabaza dulce)

##### Ingredientes

- 1 kg de calabaza en cuadritos.
- 1 litro de agua.
- 500 g de azúcar.
- Cáscara de un cítrico o canela en rama.
- Una cucharadita de esencia de vainilla.

##### Preparación

En una cacerola colocar la mitad del azúcar, llevarla a fuego medio hasta hacer un caramelo, luego con mucho cuidado verter la mitad del agua, agregar azúcar y agua restantes, la calabaza, la cáscara o canela en rama y la esencia de vainilla. Dejar hervir 35 min. aproximadamente o hasta que la calabaza quede tierna. El caramelo no debe quedar muy negro, ya que si eso ocurre el dulce quedaría amargo, servir frío con leche.

Como lo explica Graciela Martínez en su investigación sobre la alimentación (2017), los guaraníes se caracterizaban por su estacionalidad de acuerdo a lo disponible por las cosechas agrícolas. Por lo mismo, un tipo de alimento determinado que encontramos disponible a nivel local es lo que se repite en esta época en que los ingredientes abundan y los precios se mantienen accesibles.

Nuestra culinaria también es parte de nuestro *teko* (cultura) y como se ha demostrado en este trabajo, se entrelaza íntimamente con la historia y origen del oficio ancestral del *Ñai'upo* (quehacer cerámico) desde nuestros *tembipuru* autóctonos a nuestras recetas tradicionales que forman parte de la alimentación paraguaya.

## Conclusión

Para innovar en sectores tradicionales son de vital importancia los emprendimientos multidisciplinarios, que siempre han existido (Luzardo, De Jesús, Dyanis y Pérez, 2017). La creatividad es el motor transversal que alimenta a la Economía Naranja cuya definición utilizada en este trabajo es

“(…) el conjunto de actividades económicas que combinan la creación, producción, representación, exhibición, comunicación, distribución o comercialización de contenidos de naturaleza cultural, que sin ser culturales están protegidos por el derecho de autor y pueden tomar forma de un bien o servicio.”<sup>6</sup>

Con lo anteriormente expuesto, también por experiencia en el campo entendimos que el emprender tiene sus riesgos, sobre todo, en tiempos en que las ideas creativas para generar recursos económicos deben tener en cuenta al contexto actual de pandemia mundial que ha puesto en incertidumbre y gran inestabilidad a muchos.

Por lo mismo, más que nunca es necesario tener en cuenta la protección del derecho de autoría al exponer al comercio digital y a externos de comunidades locales con Conocimientos Tradicionales (CCTT) y Expresiones Culturales Tradicionales (ECT) para generar ingresos dentro del marco de la Economía Naranja para garantizar su sustentabilidad a través del tiempo y el respeto a los portadores de estos CCTT y ECT.

Este trabajo expuso la relación de nuestra gastronomía con el oficio ancestral del *Ñai'ûpo* (quehacer cerámico) y nuestros *tembipuru* autóctonos todo este conjunto como parte de nuestra *teko* (cultura) y que conforma un rico Patrimonio Cultural a que podría ser más potenciado aún para el beneficio de las comunidades locales con CCTT y ECT.

Por último, la propuesta de diseños y recetas culinarias innovadas sin arriesgar la técnica ancestral o la base del sabor tradicional, con el fin de ofrecer experiencias vivenciales y de turismo cultural que potencien el desarrollo sostenible de las comunidades sin arriesgar su identidad y derecho de autoría.

<sup>6</sup> Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), en DANE Información Para Todos. (agosto 2021) Recuperado de: <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/cultura/economia-naranja>

**REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS**

- ACOSTA, A. (30 de agosto del 2020). El Boom del Tatakua y el Kambuchi Rendy. ABC Revista. Paraguay.
- ACOSTA, A. (7 de marzo del 2021). Una Ruta tras el Arte del Barro. ABC Revista. Paraguay.
- AHERN, F. (2010). Identidad y Estilo entre las Alfareras Mixtecas y Amuzgas de la Costa de Oaxaca y Guerrero, México. México: CONACULTA-INAH.
- AQUINO, R. (14 de febrero del 2021). Herederas del Barro: Alfareras Nativas de Itá. Nota de Tapa, Revista PAUSA, Última Hora, Nro. 123, Año 3.
- ARNOLD, D. (1985). Ceramic Theory and Cultural Process. New Studies in Archaeology. Cambridge: Cambridge University Press.
- OMT/UNESCO CUARTA CONFERENCIA MUNDIAL OMT/UNESCO SOBRE EL TURISMO Y CULTURA: INVERTIR EN LAS FUTURAS GENERACIONES. "DECLARACIÓN DE KYOTO SOBRE TURISMO Y CULTURA: INVERTIR EN LAS FUTURAS GENERACIONES." KYOTO, JAPÓN (12-13 de diciembre de 2019).
- ESCOBAR, C. Y RODRÍGUEZ, V. (2020) Kuña Okambuchi Apo/Mujeres que Hacen Cántaros. Asunción: FONDEC.
- ESCOBAR, T. (2007). Cerámica Popular Paraguaya en Una Interpretación de las Artes Visuales en el Paraguay. Asunción: Servilibro.
- GAROFALO, S. (2018). Cocina Paraguaya: Tradicional y Contemporánea. Asunción: AGR.
- KAMBUCHI BRASEO ES LA INNOVACIÓN EN ALFARERÍA DE ITÁ ESPECIAL PARA EL CLIMA FRÍO. LA NACIÓN. (9 de mayo del 2021). Recuperado de [https://www.lanacion.com.py/pais/2021/05/09/kambuchi-brasero-es-la-innovacion-en-alfareria -de-ita-especial-para-el-clima-frio](https://www.lanacion.com.py/pais/2021/05/09/kambuchi-brasero-es-la-innovacion-en-alfareria-de-ita-especial-para-el-clima-frio)
- LA RUTA DEL BARRO: LA NUEVA OPCIÓN TURÍSTICA. REVISTA VIAJEROS (19 de febrero del 2021). Recuperado de [http://viajerosrevista.com/nota/1254/la\\_ruta\\_del\\_barro\\_la\\_nueva\\_opcion\\_turistica](http://viajerosrevista.com/nota/1254/la_ruta_del_barro_la_nueva_opcion_turistica)
- LUZARDO, A., DE JESÚS, DYANIS Y PÉREZ, M. (2017) Economía Naranja: Innovaciones que no sabías que eran de América Latina y el Caribe. Banco Interamericano de Desarrollo.
- MARISCAL, J. Y RUCKER, U. EDS. (2019) Conceptos Clave de la Gestión Cultural Enfoques Desde Latinoamérica. Volumen II. Santiago de Chile: Ariadna Ediciones.
- MARTÍNEZ, G. (2017). Poytáva: Origen y Evolución de la Gastronomía Paraguaya. Asunción: Dos Maletas.
- MIRÓ, M. (2004) Karu reko: Antropología Culinaria Paraguaya. Asunción: Servilibro.
- RICE, P. (1987). Pottery Analysis. A Sourcebook. Chicago: University of Chicago Press.
- RICE, P. (1999). On the Origins of Pottery. Journal of Archaeological Method and Theory 6 (1): 1-54.
- RUIZ, J. (12 de junio del 2021). El Ñai'úpo es Declarado un Patrimonio Nacional. El Nacional.
- RUTA DEL BARRO POSICIONA UN LEGADO ANCESTRAL. 5 DÍAS, SECCIÓN TURISMO. (17 de febrero del 2021). Recuperado de <https://www.5dias.com.py/turismo/ruta-del-barro-posiciona-un-legado-ancestral>
- SENATUR PROMOCIONA LA RUTA DEL BARRO PARA APOYAR A ARTESANAS. LA NACIÓN. (7 de marzo del 2021). Recuperado de <https://www.lanacion.com.py/negocios/2021/03/07/senatur-promociona-la-ruta-del-barro-para-apoyar-a-artesanas>
- SERRANO, A. (1978). La cerámica indígena. Tercera edición. Córdoba: Editorial Assandri.
- SHEPARD, A. (1956). Ceramics for the Archaeologist. Washington D. C.: Carnegie Institute of Washington.
- VENERO, A. Y YUEAN, H. (2017) Protect and Promote Your Culture: A Practical Guide to Intellectual Property for Indigenous Peoples and Local Communities. Ginebra: World Intellectual Property Organization.
- WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION/WORLD TOURISM ORGANIZATION (2021) Boosting Tourism Development through Intellectual Property. Ginebra: OMPI.