

¿Fronteras o Chimarrão? La mesa que nos une

Estaba en la oficina peleando con tres carpetas que no cerraban y con el calor de Resistencia haciendo de las suyas, cuando suena el teléfono. Era la señora que me da una mano gigante en casa preguntándome qué preparaba para el almuerzo.

Justo un rato antes me había saltado en el celular una publicación sobre el Karaí Octubre. Así que, llevado por el impulso del estómago y la culpa cultural, le tiré de una: *"¡Descongelá mi guiso de lentejas!"*. Ya me imaginaba victorioso frente al plato hondo, ahuyentando a la miseria a puras cucharadas.

Pero miré el reloj, vi que faltaban veinte minutos para salir y tuve un chispazo de lucidez: si pretendía que el guiso se descongele, se cocine y encima se enfríe antes de que me diera un golpe de calor, no salía vivo.

Volví sobre mis pasos y le reescribí volando: *"Pensándolo bien, no llegamos con el tiempo. Compro algo hecho en el camino... ¡pero por favor comprá algo dulce! Al duende hay que dejarle algo rico en la mesa para que no se enoje y no nos traiga miseria"*.

Al rato me quedé pensando en la escena y no pude evitar reirme solo. Ahí estaba yo, un tipo adulto, en plena era de la inteligencia artificial y las firmas digitales, haciendo negociaciones parapsicológicas con un duende enano de sombrero de paja. Pero bueno, con el Karaí no se jode: si el 1° de octubre no ve abundancia ni ganas de convidar, te deja la billetera flaca hasta fin de año. Y en la economía de hoy, mejor no tentar a la suerte.

La ilusión de los mapas

A los del Litoral nos encanta la discusión, es casi un vicio de la región. Prendés la tele o mirás los diarios y parece que entre Argentina, Brasil y Paraguay todo pasa por disputas de aduana, los precios de las represas o peleas eternas por el fútbol. Ni hablar cuando hay un clásico: a todos nos sube la presión, nos volvemos analistas tácticos y sacamos a relucir cualquier rencilla histórica del siglo XIX como si la hubiéramos vivido ayer.

Pero la verdad es bastante más simple. Cuando apagás la tele y te sentás a comer, ¿cuánta frontera queda realmente?

Las fronteras de los mapas las dibujaron tipos con traje oscuro y aire acondicionado en despachos lejanos. En la vida diaria de acá, la frontera se borra con el olor a chipa recién sacada del horno, con el ruido del aceite caliente al freír mandioca o con el vapor de la pava para el termo. En eso de los yuyos para el tereré, además, no hay discusión: cada uno tiene su receta magistral de hierbas que ni el mejor bartender del mundo podría igualar. Estoy convencido de que si hicieran un Mundial de cebadores de tereré con suico y menta, nos traemos la copa caminando.

Nos hicieron creer que somos totalmente distintos por haber nacido de un lado u otro del río, pero la realidad es que el brasileño del sur y el paraguayo son nuestro propio reflejo en el espejo. Comemos lo mismo, nos reímos de las mismas zonceras y compartimos las mismas mañas.

El plato lleno como regla de vida

El trasfondo del Karaí Octubre y del famoso *jopará* —ese guiso contundente de locro, porotos y verduras— no es un simple cuento para asustar chicos. Es, en el fondo, una regla comunitaria de supervivencia.

Mucho antes de que los juristas y los políticos inventaran expresiones rimbombantes sobre el "derecho a la alimentación" o redactaran leyes interminables sobre asistencia social, en nuestras tierras ya se sabía cómo venía la mano: la única forma de ganarle a la escasez no era guardando la comida bajo llave, sino cocinando en una olla gigante y compartiendo con el que tenía la mesa vacía.

Si mirás bien, la región respira la misma matriz:

Elemento	Argentina (Chaco / Litoral)	Brasil (Sur y Frontera)	Paraguay
La infusión nacional	Mate amargo / Tereré con yuyos (menta, cocú)	Chimarrão / Tererê bien helado	Tereré con <i>pohã ñana</i> (yuyos medicinales)
El pan de cada día	Chipa, chipá almidón, torta frita	Pão de queijo, chipa	Chipa guazú, chipa de almidón
El mito contra la escasez	Karaí Octubre (Jopará y el postre dulce)	<i>Mutirão</i> (trabajo y cocina comunitaria)	Karaí Octubre con potaje de Jopará
Infaltable en la mesa	Mandioca hervida o frita	Mandioca / <i>Aipim</i> / <i>Macaxeira</i>	Mandioca caliente en cada plato
Punto de encuentro	El sillón de cable en la vereda a la tarde	O <i>varandão</i> con churrasco y charla	La sombra del mango con el termo listo

La diplomacia de la mandioca

Acá en el Norte sabemos que la verdadera integración regional no se firma en una cumbre de presidentes con sellos de goma; se cocina en la olla.

En Brasil le dirán *aipim* o *macaxeira*. En Paraguay y acá le decimos mandioca a secas. Le podés cambiar el nombre en el cartel del puesto de verduras, pero la raíz que comemos es exactamente la misma.

Si compartimos la misma tierra roja, el mismo calor insufrible en verano y las mismas raíces ancestrales, es ridículo dejar que noventa minutos de partido o el discurso de algún político de turno nos hagan mirar de reojo al vecino.

Seamos francos: los litoraleños somos un mar de contradicciones simpáticas. Nos desgañitamos gritando un gol contra la *Canarinha*, pero llega enero y somos los primeros en armar el bolso para pisar las playas de Santa Catarina, intentando pedir una *caipirinha* en un portuñol impresentable pero que logra su objetivo. Y al brasileño o al paraguayo que le toca pasar por Resistencia, lo recibimos con un asado de estaca o un buen pescado frito, y a los diez minutos ya se siente como en su casa.

Garantizar la mesa es garantizar que la gente viva con dignidad. Y esa mesa, en nuestra región, siempre fue larga, ruidosa y con espacio para agregar una silla más.

Las peleas de la política pasan y los gobiernos cambian. Pero la costumbre de juntarse a comer, el mate que va de mano en mano y esa herencia de nuestra gente nos van a recordar siempre que, al final del día, estamos hechos de la misma madera.

Así que ya sabés: poné a calentar el agua, pelá un par de mandiocas y dejale algo dulce al duende sobre la mesa. Por las dudas, nomás.