

LICENCIATURA EN GERENCIAMIENTO GASTRONÓMICO

Facultad de ciencias y tecnología de los alimentos

Patrimonio Cultural y Alimentos I

Docentes: Pablo Bestard; Victoria Rodríguez Rey.



Trabajo de investigación: “ Carbonada” de Chile.

Fecha de entrega: 20/06/2022

Nataly Durán

ÍNDICE

Agradecimientos	
Introducción	
Metodología	
Marco teórico.....	
Receta.....	
Análisis.....	
Contexto histórico/ económico.....	
Contexto geográfico/ ambiental.....	
Contexto social.....	
Contexto cultural.....	
Conclusión:	
Glosario.....	
Bibliografía.....	
Anexo.....	

AGRADECIMIENTOS

Se dan las gracias a Maria Ester Barrales, quien dispuso de su tiempo y a la vez esfuerzo para responder las preguntas que se realizaron. Fue un esfuerzo para ella responder las preguntas debido a que es mayor de edad y su salud no la acompaña en este momento.

Gracias a sus anécdotas, conocimientos, e historia de vida brindó elementos esenciales para llevar a cabo este proceso de investigación.

INTRODUCCIÓN

En el siguiente trabajo monográfico se verán reflejados todos los contenidos adquiridos durante el cursado de la materia de Patrimonio Cultural y Alimentos I.

En un primer momento se recurrió a la lectura de algunos textos como; "Patrimonio histórico y arqueológico: Valor y Uso" de Josep Ballart, " La cocina como patrimonio (in)tangible" de Marcelo Álvarez a los cuales se los utilizó para desarrollar conceptos importantes y necesarios dentro del trabajo de campo que se llevó a cabo, como los conceptos de patrimonio, valor, conducta y performance alimentaria.

El patrimonio cultural surge de la historia de bienes sociales, elementos naturales y culturales. Se trata del conjunto de bienes tangibles como intangibles, elementos capaces de representar a un grupo social. El patrimonio intangible abarca costumbres, religiones, tradiciones, hábitos, modos de vida y alimentación. Son elementos que enriquecen la memoria histórica e identifican a un país o comunidad. Es en el cual nos basaremos a lo largo de la investigación monográfica.

Por otro lado existe la atribución de valor la cual consiste en el valor que la sociedad añade a un objeto determinado, esto dependerá del contexto en el que nos encontremos.

Por último se analiza en base a la receta que se investiga, los conceptos de performance y conducta alimentaria, elementos básicos que se identifican durante el desarrollo de la investigación.

Cuando se habla de conducta alimentaria se hace referencia a la manera en la que los individuos tienen de conseguir y consumir sus alimentos, mientras que la performance alimentaria consiste básicamente en la forma en la que los individuos seleccionan los alimentos que el hábitat en el que se encuentran les ofrece. Este concepto también determina la forma de cocinar, condimentar y consumir su comida. Aquí intervienen una serie de condicionantes como por ejemplo biológicos; metabólicos, recursos disponibles, condicionantes psicológicos, forma de organizarse, conservación de productos, técnicas culinarias y los elementos ideológicos con los que cuentan, etc.

Todos estos conceptos desarrollados, se utilizaron al momento de realizar el trabajo monográfico.

Pero para iniciar el recorrido de dicha monografía fue necesario iniciar la búsqueda de una receta que se elabore fuera de la región donde nos encontramos, es decir, una receta extranjera a la que se pueda indagar y de esta manera poder desarrollar los elementos patrimoniales con los que esta cuenta. Para poder realizar este primer paso, se eligió la receta de la carbonada, una comida típica de Chile. Luego se recurrió a la búsqueda de una persona extranjera o alguien que elabore la receta o la haya elaborado dentro de la región del alto valle.

Una vez encontrada dicha persona, se procedió a efectuar una serie de preguntas las cuales se le realizaron a María Ester Barrales, mujer de 94 años, nacida en Chile. Esta señora vivió durante su niñez, su adolescencia y parte de su juventud en Chile. Luego viajó hacia Argentina, donde se estableció junto a su padre y hermanas en la localidad de Allen, provincia de Río Negro. Fue la persona entrevistada que respondió a todas las preguntas hechas.

METODOLOGÍA

La presente monografía consiste en la indagación de la receta escogida: “Carbonada”, alimento de origen chileno, al cual se investigó para poder llevar a cabo la elaboración de dicho trabajo.

Primeramente, dentro de la cátedra de Patrimonio Cultural y Alimentos I, se adquirieron conocimientos básicos, los cuales se tuvieron en cuenta al momento de desarrollar la monografía basada en el alimento ya mencionado. Estos conocimientos se tratan mayormente de los procesos de patrimonialización que sufren algunos bienes, es decir, de los valores que una sociedad brinda a determinados elementos ya sean materiales o inmateriales, también se tuvo en cuenta la conducta y performance alimentaria con la que cuentan los individuos al momento de obtener los ingredientes para elaborar la receta, cocinarla y consumirla. Por otro lado existe también, la atribución de valor que la sociedad o grupo de personas brindan al alimento en este caso.

Además de tener en cuenta a los conocimientos ya mencionados, se logró realizar una entrevista, la cual ayudó a profundizar sobre el origen de la receta; la forma de elaboración, los cambios que esta comida ha sufrido en el transcurso del tiempo, y los motivos por los cuales hoy este alimento se elabora en Argentina. Para conocer todos estos elementos, se indaga a Ester Barrales, quien emigró al país de Argentina en el año 1949.

Las preguntas se realizaron vía llamada telefónica, ya que Ester, actualmente, está viviendo en la ciudad de Mar del Plata, por lo que no se podía viajar hasta dicha ciudad.

Otra de las fuentes utilizadas para efectuar el trabajo fue internet, mediante el cual se accedió a diccionarios, mapas localizadores del lugar en donde se originó la receta, e información extra que se precisó para completar el trabajo monográfico.

Se tuvieron en cuenta también, los textos leídos durante el transcurso de clase, los cuales se mencionaron anteriormente (“Patrimonio histórico y arqueológico: Valor y Uso” de Ballart Josep, y “La cocina como patrimonio (in) tangible” de Marcelo Alvarez). Estas lecturas ayudaron con la interpretación de los conceptos ya definidos (patrimonialización, conducta alimentaria, performance, valores, etc).

MARCO TEÓRICO

El concepto de patrimonio cultural surge desde la historia de bienes sociales, elementos naturales y culturales con los que se representa un grupo social. Es decir que las costumbres, creencias, tradiciones, hábitos alimenticios o festivos, lenguaje y/o danzas son elementos culturales, dicho de otra manera, se trata de bienes capaces de formar parte de la historia de una región, país o pueblo.

Estos grupos sociales son quienes añaden valor a estos bienes, en este caso intangibles, enriqueciendo de esta manera la memoria histórica. Estos bienes son producto del pasado de una sociedad determinada, se acumulan a lo largo del tiempo por lo que son transmitidos y conservados de generación en generación.

Cada grupo social, como se mencionó, abarca diferentes costumbres por lo que a la hora de seleccionar sus alimentos, adquirirlos, prepararlos y consumirlos, cada cultura, grupo o etnia cuenta con sus propios recursos y forma de hacerlo, a esto se lo denomina conducta alimentaria.

En relación a esta conducta, se identifica también, la performance alimentaria la cual consiste en una serie de factores a través del cual las personas se adaptan a un medio en especial para conseguir y consumir dichos alimentos, dentro de esta acción intervienen un conjunto de condicionantes tanto biológicos, como metabólicos, psicológicos, manera en la que se organizan, o producen sus alimentos y objetos o utensilios que utilizan al momento de cocinar o consumir, la conservación de los productos, las técnicas culinarias adquiridas, y los elementos ideológicos con los que cuentan.

Con la ayuda de estos conocimientos se indago a través de una entrevista la receta "Carbonada", y durante el proceso de investigación se observó que este alimento con el tiempo adquirió un valor para la persona entrevistada ya que esta comida la llevó al pasado, logró recordar su historia de niña, la forma en la que sus padres cocinaban este alimento, y también la manera en la que obtenían los ingredientes para realizar el plato. Esta mujer relató que sus padres poseían una huerta en la que cultivaban zapallos, papas, zanahorias, habas, arvejas y porotos, algunos de estos ingredientes eran los que necesitaban para la realización de la receta. También criaban pollos, cerdos, pavos. En muchas ocasiones recurrían a la carne de estos animales para agregarle a la carbonada. o salían en busca de longaniza (lo que acá conoció como chorizo) para agregarle a este guiso. Mencionó que contaban con una cocina a leña y cacerolas de hierro, muchas veces utilizaban la cocina pero al momento de realizar la elaboración de la carbonada usaban solo unos leños gruesos en donde colocaban la olla y cocinaban ese tipo de estofado durante largas horas, para poder consumirlo al día siguiente. Recordó también, que antes de cada alimento agradecen a Dios, nadie podía probar un bocado sin haber hecho antes una oración de agradecimiento.

En consecuencia se observa aquí, la conducta y la performance alimentaria con la que esta familia contaba al momento de elaborar la receta y de consumirla. Ellos habitaban tierras que les permitía cultivar (en algunas épocas del año), y desde su propia huerta obtenían sus alimentos, lo mismo ocurría con la crianza de los animales que poseían. Sostenían una creencia religiosa, en donde agradecen a dios por su plato de comida, se sentaban a comer todos juntos. Su padre era quien trabajaba y su madre ayudaba a cuidar la huerta y se ocupaba de los quehaceres del hogar junto a sus otras hermanas mujeres. Ester, la mujer entrevistada, adquirió los conocimientos que sus padres le brindaron al momento de elaborar dicho plato, pero cuando creció emigró hacia Argentina, ya no elaboraba el plato tal cual sus padres lo hacían, aquí no contaba con huertas, por lo tanto compraba verduras que encontraba en algún almacén cerca, no conseguía longaniza si no que chorizo, y tampoco cocinaba al fuego vivo; no contaba con una cacerola grande de hierro, solo tenía una olla pequeña de porcelana por lo que al momento de cocinar la carbonada lo hacía en pocas horas y no durante toda la noche como cocinaban sus padres. En este momento se pudieron observar algunas transformaciones, cambios o procesos de patrimonialización que sufrió la elaboración de la receta con el transcurso del tiempo.

RECETA

Aquí se presenta la receta original que María Ester Barrales dio a conocer en el momento en el que fue entrevistada. Mencionó que la Carbonada se hace con los ingredientes que se mostraran a continuación, pero en muchas ocasiones hay algunos de estos elementos que no se tienen a disposición, por lo tanto puede reemplazarse la carne por chorizos, cuero de chanco, pollo, o cualquier otro tipo de carne que se desee utilizar. Lo mismo ocurre con las verduras, el choclo o el maíz.

Ingredientes:

- Cebolla en cubos
- zapallo en cubos
- zanahoria en cubos
- papas/batatas
- chuchoca de maíz molido
- Lomo de chivo o cordero
- arroz , fideos (opcional)
- cilantro, ajo, pimentón, ají quitucho, orégano (con cualquiera de estos ingredientes se agregan al plato una vez terminado).

En primer lugar se encienden los leños gruesos, y se calienta la cacerola.

A continuación se lavan las verduras y se cortan en cubo al igual que la carne.

Una vez que se haya cortado todo, se colocan en la cacerola, es tipo un salteado el que se hace para dar sabor al guiso. Cuando se saltean todos los ingredientes, se va colocando agua. Esto se condimenta a gusto con sal o pimienta. Y se cocina a fuego lento, en el transcurso de 40 minutos o 1 hora se le coloca el maíz molido y el choclo, y se mezcla.

Esta cocción se realiza a fuego lento y durante un lapso de tiempo prolongado. De esta manera se obtiene un guiso espeso. Estará hecho en el momento en el que los leños que se encendieron en un principio, estén completamente deshechos, o se hayan carbonizado todos, cuando ocurre esto, se sirve en un plato y se le coloca cilantro o ají picado.

Ester comentó que al momento de realizar la carbonada, esta receta requiere de horas de cocción, por lo que en el transcurso de esta elaboración, cocinaban también una sopa hecha a base de caracú y arveja de sinhilas, describió a estas arvejas como “granos y grandes, una chaucha alargada y gruesa” que encontraban en la huerta de su casa.

Esta sopa la consumían antes de la carbonada.

Al momento de comer la carbonada, la acompañaban con agua, solo su padre bebía un vaso de vino.

A continuación, se describe el recorrido de la receta detallado en un mapa.



2021. mapa Argentina regiones, Mapa.

Referencias:

Villarrica - Chile

Allen- Río Negro

Mar del Plata- Bs. As

El país de origen de Ester es Chile, nació en la ciudad de Villarrica donde se crió junto a sus hermanas. Este fue el lugar en donde esta mujer comenzó a cocinar la receta de la carbonada que su madre le enseñó. Cuando creció se casó y emigró hacia el país de Argentina, vivió durante muchos años en la ciudad de Allen, provincia de Río Negro. En este lugar cocinó en algunas ocasiones carbonada, pero no lo hacía a menudo como cuando vivía con sus padres. Y si cocinaba esta receta no lo hacía al fuego, tampoco en grandes cantidades. Compraba las verduras de estación disponibles, y las cocinaba para su esposo e hijos. Luego de un tiempo, cuando sus hijos crecieron se mudaron de ciudad, ahora vive en Mar del Plata pero ya no cocina esta receta.

ANÁLISIS

Historia de la receta "Carbonada".

La carbonada es un plato típico del país de Chile, también se realiza en otros lugares como en Bolivia y Argentina. En este caso se desarrollarán los motivos por los cuales esta receta se elabora hoy en Argentina; los cambios que sufrió a medida que se transmitió, y la manera en la que este alimento comenzó a realizarse en nuestro país. Se detallarán los contextos sociales/económicos, ambientales, culturales o religiosos, etc.

Contextos histórico/ económico

Chile es el lugar de procedencia de la receta carbonada.

Se dice que su nombre proviene de las minas de carbón de Lota, Chile. Espacio donde se elaboraba este plato, lo realizaban las esposas de los mineros que allí trabajaban. En relación a las minas de carbón, le dieron este nombre.

Otras de las teorías es que a este plato se le denomina Carbonada, a causa de que es un guiso que se cocinaba hasta que todos los leños del fogón quedaran completamente carbonizados.

La cocción de este alimento consistía en colocar todos los ingredientes en una cacerola grande de hierro a la que situaban sobre leños gruesos o cocinas a leña, no había cocina a gas por lo que recurrían al fuego natural.

Las personas que habitaban Villarrica, poseían campos en donde criaban animales; pavos, pollos, y cerdos. También se encargaban de cultivar zapallos, cebollas, zanahorias, habas, papas y otros alimentos. Gracias a estos recursos con los que contaban, lograban elaborar sus propios alimentos.

Al momento de realizar la receta de la carbonada utilizaban los ingredientes que cosechaban de su huerta y también de los animales que allí criaban.

Esta receta se transmitió de generación en generación, Ester, la mujer a la que se entrevistó, comentó que este alimento era elaborado por su madre en la temporada de invierno. Ella tenía una olla grande de hierro en donde cocinaba abundantemente para todos los integrantes de la familia.

Con el correr del tiempo, el padre de Ester decidió viajar hacia Argentina, en donde se estableció en una chacra ubicada en la localidad de Allen, provincia de Rio Negro. Ester y sus hermanas se establecieron en dicha ciudad luego de un tiempo, por lo tanto esta receta la comenzaron a elaborar en nuestro país.

Ester comentó que un principio, acá en Argentina no encontraba el mismo sabor en los zapallos, tomates, o zanahorias, según ella le costó adaptarse a esa falta de sabor en algunas verduras, pero con el tiempo pudo acostumbrarse.

Mencionó también que en Chile ella usaba un ají denominado ají cristal, al cual molía para colocarlo una vez terminado el plato. En un principio no conseguía este tipo de ají, por lo que lo reemplaza por cualquier otro. Ella elaboraba la receta de la carbonada a base de longaniza, este elemento no lo consiguió acá en Argentina con su nombre original, si no que acá lo denominan chorizo.

Al momento de instalarse en Argentina, continuó utilizando cocina a leña, pero en el transcurso del tiempo las tecnologías fueron variando, por lo que logró obtener una cocina a gas, donde comenzó a realizar esta receta en menor tiempo, con mayor rapidez y en menor cantidad. Cuando tuvo hijos comenzó a trabajar, no contaba con el tiempo suficiente, motivo por el cual cocinaba esta receta con menos frecuencia y cuando lo hacía trataba de que no le llevara mucho tiempo, como en el caso de su madre, quien cocinaba durante largas horas.

Contexto geográfico/ambiental

La receta tiene indicios de haberse comenzado a elaborar en la región de Lota en Chile. Sin embargo la entrevistada habitaba Villarrica en donde conoció esta receta.

Villarrica es una ciudad que se ubica en el sur de Chile, provincia de Cautín, región de la Araucanía. Es una zona que se destaca por su alta vegetación y lluvias constantes durante todo el año, las cuales varían dependiendo de la estación.

María menciona, que en el campo que habitaban, poseían una gran variedad de alimentos, por lo tanto el clima les permitía sembrar y de esta manera obtener cosechas. Lo mismo ocurría con los animales que allí criaban, contaban con los recursos necesarios para realizar dichas tareas.

Cuando se establecieron en la provincia de Rio Negro, Argentina, se dedicaban a la siembra y a la cosecha, pero lo hacían siempre y cuando el clima se los permitiese.

La receta de la carbonada solo la cocinaban en épocas invernales, ya que en climas calurosos no les apetecía realizar esta comida por lo que recurrían a otros alimentos más frescos.

La entrevistada, no conseguía determinados ajíes, como el cristal por ejemplo, el cual utilizaba en Chile, por lo tanto tenía que reemplazar a estos por otros de la zona como el ají en capi.

Contexto social

La carbonada es un plato típico, por lo que lo consumen distintas clases sociales. Es un alimento que se prepara en grandes cantidades, y se consume en familia o grupo amplio de personas. Requiere de un tiempo de cocción prolongado, dos o tres horas aproximadamente. Al momento de consumir el alimento, se sientan todos en la mesa y bendicen los alimentos con una oración a dios, agradeciendo de esta manera el plato de comida que este les brinda.

La entrevistada comentó que en un momento de su vida cocinaba con frecuencia esta receta pero cuando creció, armó su familia y comenzó a trabajar, motivo por el cual ya no contaba con el tiempo suficiente para cocinarlo habitualmente.

Contexto cultural

En el momento de la entrevista Ester mencionó que en su niñez no contaban con gas natural en la región en donde ella vivía, las comidas las realizaban en una cocina a leña, ese era el artefacto con el que en ese momento contaban. Utilizaban también cacerolas grandes de hierro y cucharas de madera.

Manifestó que la receta de la carbonada, la denominaron de esta forma debido a que es un alimento que se cocinaba durante horas prolongadas hasta que no haya leña en la estufa, es decir, que todos los leños se hayan carbonizado por completo.

Para ella este alimento era delicioso y le recordaba mucho a su madre quien le había inculcado un gran conocimiento dentro de la cocina, y al ser la hermana mayor era quien mejor aprendía para después quedarse a cargo de sus hermanas y también de explicarle cómo debían realizar las tareas hogareñas y a la vez las tareas de campo. Ella y su familia habitaban un gran espacio, en donde la tierra les daba la posibilidad de poder sembrar para luego cosechar todos sus frutos. También criaban animales, los cuales les servían como alimento en épocas invernales que eran las más complicadas.

Comentó que tenía 3 hermanas con quienes ayudaban a sus padres, tuvo un hermano varón pero el niño falleció muy de chico, es una parte de su vida que no quiere recordar.

Ester durante su niñez y adolescencia vivió en Chile, luego su padre junto a su tío tomaron la decisión de residir en Argentina, por lo tanto su padre mandó a su tío a buscarlas a ella y a sus hermanas. Su madre nunca quiso viajar hacia este país, decidió quedarse sola en el campo y falleció allí después de varios años.

En conclusión se pueden vincular a todos estos aspectos ya mencionados con la teoría que se vio durante el transcurso de la cátedra de patrimonio cultural y alimentos I.

Mediante la entrevista, y el trabajo de campo que se realizó se lograron ver reflejados muchos aspectos teóricos leídos en clases.

Se pudo observar como los alimentos o la manera de alimentarse son capaces de representar de alguna u otra manera a distintos grupos sociales.

Como en el caso de la elaboración de la receta carbonada, es un alimento que está vinculado a un grupo de personas originarias de Chile, que lo consumían en épocas invernales. Estas personas aprovechaban los recursos que el suelo les brindaba, debido a que a través de este sembraban y cultivaban sus propios alimentos. Trabajaban las tierras de campo día y noche para que no les falte su comida. Contaban con un hábitat favorable que les permitía la crianza de pollos, pavos, chanchos o alguna otra especie.

Con respecto a sus creencias religiosas, agradecían a dios por los alimentos brindados, por la tierra en la que habitaban y también por la salud que según ellos, dios les brindaba para

poder trabajar la tierra y de esta manera poder sobrevivir a base de lo que cultivaban y criaban.

La organización de trabajo era sumamente dividida, ya que el hombre de la casa se dedicaba a la crianza de los animales, mientras que las mujeres colaboraban con la huerta, pero a la vez realizaban todos los quehaceres del hogar; cocinaban, limpiaban y cuidaban niños pequeños.

A través de estos aspectos mencionados se pueden identificar algunos de los condicionantes que abarcan a la performance y conducta alimentaria de una región o un lugar en específico.

En cuanto a la conducta alimentaria se registra la manera en la que estos individuos conseguían y preparaban sus alimentos. Por lo tanto se encargaban de producirlos ellos mismos para después cocinarlos. Por otro lado intervienen una serie de condicionantes relacionados a la performance alimentaria, donde estas personas seleccionan el tipo de alimento a consumir dependiendo del medio en el que habitan. En este aspecto estos individuos son quienes deciden cómo cocinarlos, condimentarlos o consumirlos. Los condicionantes que se vieron implicados tuvieron que ver con los recursos ecológicos con los que disponían, la organización productiva, la división de trabajo, la tecnología, las técnicas culinarias y algún que otro elemento ideológico.

Mediante los recursos ecológicos se ve reflejado la posibilidad que estos seres tenían para cultivar plantas y criar animales. En el grupo familiar se organizaban de tal manera que cada uno debía cumplir con sus tareas, como se mencionó anteriormente, el hombre era quien se encargaba de la crianza de los animales y del arado de la tierra, mientras que las mujeres ayudaban en el cultivo y los quehaceres hogareños. Contaban con una cocina a leña la cual ayudaba a poder elaborar sus alimentos, disponían de ollas de hierro, y otros utensilios, los cuales forman parte de la tecnología culinaria de esa época.

Esta familia de la que se habla era un grupo de cristianos que obedecían y agradecían a dios, por lo tanto aquí se puede identificar un condicionante religioso.

Con el transcurso del tiempo la receta que estas personas en un momento elaboraron, se modificó de alguna u otra manera. Esto se debe a los cambios que se produjeron, ya que esta familia cambió de hábitat y algunas de sus ingredientes no se encontraban, no poseían las mismas costumbres o los recursos cambiaron en el transcurso del tiempo cuando la receta se transmitió de generación en generación.

La mujer una vez que armó su familia comenzó a trabajar, por lo tanto no disponía con el tiempo suficiente para elaborar con tiempo la receta estimada. Si puedo enseñarlas a sus hijos, pero estos individuos ya no la cocinan como antes se hacía, es decir, que las tecnologías han cambiado y las técnicas culinarias también. En la actualidad ya no se utilizan cocinas a leña, ni tampoco cacerolas de hierro, por lo tanto aquí se puede identificar un proceso de modificación de algún u otro modo.

CONCLUSIÓN

Tras la investigación que se llevó a cabo respecto a la receta carbonada, se puede concluir que la receta original ha cambiado en el transcurso del tiempo, y en el momento en el que se transmitió de persona a persona.

La entrevistada comentó que cuando se estableció en Argentina, no conseguía los ajíes que usaba al momento de la cocción del plato, por lo que tuvo que recurrir a otros de la zona. Mencionó también que en un momento de su vida, no contaba con el tiempo suficiente como para realizar la receta como su madre lo hacía. Había comenzado a trabajar, y no disponía del tiempo suficiente como para elaborar la carbonada tal cual lo hacía antes. Cuando cocinaba trataba de hacerlo de manera más rápida y con las verduras y carne que encontraba en el almacén más cercano.

Comentó que esta receta se la enseñó a sus hijos pero ellos al día de hoy no la realizan con frecuencia.

Debido a estos motivos, se puede concluir que la receta de la carbonada se ha modificado con el tiempo, ya sea porque hay ingredientes que no se consiguen, pero más que nada se transformaron las técnicas culinarias al momento de elaborarla.

En un principio las personas contaban con cocinas a leñas, y debido a los cambios tecnológicos que se introdujeron, este tipo de cocina dejó de utilizarse. Las personas recurren al uso de cocinas a gas natural o en algunos casos utilizan cocinas eléctricas. Los utensilios como cacerolas de hierro tampoco se utilizan actualmente, ya que se han reemplazado por otras más livianas y de otro material, incluso existen ollas eléctricas.

Otro de los motivos por lo que la receta se cocina en menor frecuencia tiene que ver con el rol de la mujer, el cual ha cambiado. Antes eran únicamente las mujeres las que se dedicaban a los quehaceres del hogar, pero gracias a las revoluciones que han surgido con el pasar del tiempo, las mujeres actualmente trabajan, por lo que ya no disponen de tiempo suficiente como para cocinar durante horas un alimento, por lo tanto buscan alimentos más rápidos, o en el caso de la receta indagada, tratan de hacerla en menor tiempo posible, así lo comentó Ester mediante su entrevista, aclaró que su madre cocinaba este alimento durante muchas horas, pero que ella no lo hacía de la misma forma y tampoco sus hijos.

Por lo tanto se puede observar que han surgido modificaciones a lo largo del tiempo respecto a esta receta. Mediante la transmisión de la receta esta sufrió cambios en el transcurso del tiempo. Esto siempre depende del contexto tanto económico como histórico en el que te encuentres.

GLOSARIO

Ambivalencia: posibilidad de que algo tenga dos valores distintos o pueda entenderse o interpretarse de diferente manera.

Anacrónica: Es propio o característico del pasado y sin embargo se da en la actualidad.

Cinegética: Arte de cazar

Consolidar: Hacer que una cosa inmaterial adquiera firmeza o solidez.

Cosmovisión: Manera de ver o interpretar el mundo.

Chuchoca de maíz: Es el producto de la molienda gruesa del maíz, es utilizado como alimento.

Disímiles: Desemejante, diferente.

Hostil: Que con sus actos se muestra contrario a una persona.

Lábil: que cambia o es poco estable o seguro.

Ponderar: alabar de forma exagerada a una persona o cosa o expresar con gran admiración la bondad de sus cualidades.

Prolífica: Que se engendra o reproducen las especies de animales

Sedentarismo: forma social de vida de una comunidad humana que se establece en un lugar

Sinhilas: Especie de arvejas grandes y gruesas

Transculturación: Adopción por parte de un pueblo o grupo social de formas culturales de otro pueblo que sustituyen las formas propias.

BIBLIOGRAFÍA

- Alvarez, Marcelo (2002) "Primeras jornadas de patrimonio gastronómico" Capítulo 1 "La cocina como patrimonio (in)tangible". Comisión para la preservación del patrimonio histórico cultural de la ciudad de Buenos Aires.
- Ballart Hernandez, Josep "El Patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso" (1996), capítulo 3. Ed.Ariel.Barcelona, España.
- Carbonada. Wikipedia. (02 Junio 2022). Recuperado de:
<https://es.wikipedia.org/wiki/Carbonada#:~:text=Origen%20del%20nombre,-La%20denominaci%C3%B3n%20carbonada&text=Tambi%C3%A9n%20se%20dice%20que%20el,originarios%20de%20la%20Am%C3%A9rica%20Andina>.
- Diccionario online (s.f) recuperado el 17 de Junio del 2022. De <https://dle.rae.es/?w=diccionario>.
- 2022. Mapa Argentina, regiones ilustracion de stock. Recuperado el 20 de Junio del 2022. De: <https://www.istockphoto.com/es/vector/mapa-de-argentina-blanco-y-negro-regiones-de-contorno-detallado-del-pa%C3%ADs-gm1248164174-363481749>
- foodfamily. 2021 "Carbonada(guisado tradicional chileno) foto ilustrativa. Recuperado : 20 de Junio del 2022. De:
<https://www.myfoodandfamily.com/es-US/recipe/089028/carbonada-guisado-tradicional-chileno>

ANEXO

- ¿Qué edad tiene?
94 años
- ¿En qué lugar vivía en Chile?
Villarrica, vivía en un campo del lugar.
- ¿Cómo era el clima en Chile?
Templado y frío
- ¿Cuándo comenzó a cocinar carbonada?
Cocine carbonada desde niña, tenía 12 años cuando ayudaba a mi mamá
- ¿Su mamá cocinaba carbonada?
Si cocinaba.
- ¿Qué ingredientes utilizaban?
Usábamos las verduras de la huerta, zapallo, cebolla, zanahorias, o granos que mi papá sembraba. También teníamos pollos, pavos, y cerdos a veces elegimos carne de esos animales para cocinar.
- ¿Cuesta mucho realizarla ? ¿ En cuanto tiempo?
Se dejaba durante toda la noche en el campo cocinabamos así, primero una capa de cebolla después las demás verduras, las salteamos y le colocamos el pollo, el pavo o la tira de chanco o la carne con la que disponíamos
- ¿Lo cocinaban muy seguido?
Solo lo cocinamos en invierno, en verano hacía mucho calor. En Invierno servía por el frío, nos alcanzaba para todos porque era contundente
- ¿Cuándo y por qué emigró hacia Argentina?
En 1949. mi padre se vino a vivir argentina a una chacra en Allen, Rio Negro. Se cansó de la situación económica de su país, entonces eligió venirse a este país. Él se vino primero, y yo y mis hermanas nos vinimos tiempo después.
- ¿Cocinó el plato cuando llegó a la Argentina?
- Si lo cocinaba, también usábamos cocina a leña. Pero las verduras de este lugar no me gustaban, los tomates no tenían el mismo sabor, el zapallo tampoco, a muchas cosas le faltaba sabor pero me acostumbre con el tiempo
- ¿Tiene hijos e hijas?
Si, dos mujeres y un varón.
- ¿Usted le enseñó a cocinar esta receta a sus hijos?
Si, yo les enseñe a mis hijas mujeres. Antes la cocinaban pero ahora que cada una tiene su familia ya no lo hacen o algunas de mis hijas vive sola por lo tanto no cocinan tanto .
- ¿Acá conseguía todos los ingredientes?

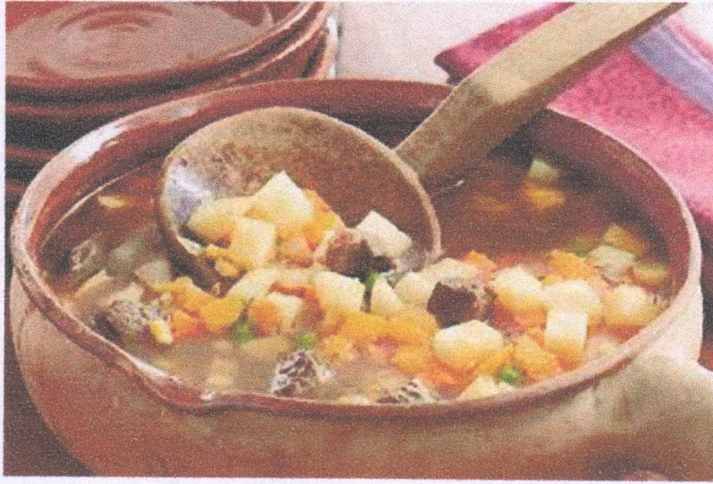
Si, conseguí todos excepto el ají cristal. A mi y mi familia nos gustaba colocarle este ají al finalizar el plato pero cuando llegamos aquí no conseguimos este tipo de ají. También me gustaba hacer la carbonada con longaniza, en Chile le llamamos así a lo que acá le denominan chorizos.

- ¿En argentina también cocinaba en cocina a leña?

Si al principio sí, después de un tiempo pude tener cocina a gas hasta ahora.

- ¿La carbonada es un alimento para varias personas?

Es para muchas personas, nosotros cocinamos mucho pero porque teníamos una olla grande. Cuando me casé solo tenía una olla y era pequeña por lo que la hacía en menor cantidad.



2021. Carbonada (Guiso tradicional Chileno), imagen ilustrativa



Año 2020. Autoría propia