

**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL  
COMAHUE**

**FACULTAD DE CIENCIAS Y  
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

**LICENCIATURA EN GERENCIAMIENTO  
GASTRONÓMICO**

**PATRIMONIO CULTURAL Y ALIMENTOS I**



**TRABAJO MONOGRAFICO**

**“Chancho a la olla”**

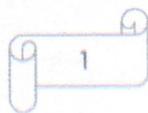
**ALUMNOS: ANA RAMOS LEGAJO N° 1157**

**IAN ZARATE LEGAJO N° 1282**

**PROFESOR: PABLO BESTARD**

**AUXILIAR: VICTORIA RODRÍGUEZ REY**

**FECHA: 18/06/2022**



## INTRODUCCIÓN

En el siguiente trabajo hablaremos sobre el “chancho a la olla”, un plato tarijeño, originario del país vecino Bolivia. Vamos a contar como fuente principal con una entrevista abierta que le haremos a Jessica Martínez, una joven inmigrante oriunda de Cercado, ciudad de Tarija, departamento de Bolivia. Quien hace ya siete años habita en nuestro país, Argentina, y hace seis años es radicada en General Roca, provincia de Rio Negro, a través de una investigación exhaustiva de todo lo que ha transcurrido para que este plato tenga un lugar en la mesa de Jessica y su familia, hoy en General Roca, Rio Negro, Argentina.

Nos explayaremos en los contextos históricos, económicos y sociales en lo que se originó el platillo o más bien los contextos donde su consumo es el importante, también ampliaremos las transformaciones que ha sufrido el plato durante el tiempo, y como finalmente es que Jessica ha logrado adaptar el “chancho a la olla”, a las problemáticas y condiciones que se encontraba para poder recrear el plato, lejos de la nombrada Tarija. Todo esto con la ayuda de lo ya estudiado y los conocimientos adquiridos en el transcurso de la cátedra.

## METODOLOGÍA

En este trabajo utilizamos distintas fuentes bibliográficas para obtener información, tales como fuentes digitales, libros y la realización de una entrevista.

Ambos siendo oriundos de distintos lugares (Ian de Villa Regina, Rio Negro y Ana de Coronel Georges, Santa Cruz) no teníamos conocimiento certero de gente que sea del extranjero a quien pudiéramos acudir en busca de una receta y una entrevista para recolectar información de la misma. Sin embargo, después de un tiempo pudimos encontrar dos opciones y optamos por la más segura, quedando así con la receta elegida de "Chancho a la olla" originaria de Bolivia, más específicamente (en este caso) de la localidad de Cercado en el departamento de Tarija. Resultando que Ana conocía tenía como cercanía a esta persona, fue la opción por demás cómoda y segura. Cabe aclarar que la receta fue elegida en base a las opciones que nos dio la señorita Jessica, a quien íbamos a entrevistar, los que nos llevó a preguntarle cual, para ella, era más tradicional y/o a cuál le tenía más "afecto" en donde ella vivía, lo que la llevo a nombrar chancho a la olla.

### Entrevista:

Ya estableciendo una fecha para la entrevista a realizar, dimos comienzo a la investigación buscando por nuestros medios información sobre este platillo en particular, lo cual se nos dificultó debido a la escasa información que dispone internet sobre el origen como tal del platillo, solamente muestra recetas y algunas variantes de esta. Pero todo fue más claro cuando pudimos realizar la entrevista y dialogar con la persona que nos brindó su tiempo e información.

Una vez llegado el día de la entrevista nos encontramos en la ciudad de General Roca y partimos para la vivienda de Jéssica Martínez Viracochea, quien nos recibió en su negocio y ahí mismo realizamos la entrevista la cual fue transcripta y presentada en el anexo. Ésta misma dura 08:51 minutos en donde realizamos determinadas preguntas, luego de eso conversamos un poco más por poco tiempo, ya que Jéssica no disponía de mucho más tiempo para prestarnos. Sin embargo, se dispuso a responder cualquier duda o consulta a través de mensajes, lo cual nos facilitó continuar

con la obtención de información ante cualquier duda o consulta que surgiera.

#### Fuentes digitales:

Mirando videos de YouTube e informándonos en páginas de la localidad de Tarija se pudo extraer información del platillo en sí y además buena información sobre sus ingredientes, la zona y elaboración de estos mismos, como la producción de la carne de cerdo y productos locales que en parte van de la mano como acompañamiento y parte de la experiencia a la hora de degustar este plato en su lugar de origen.

## MARCO TEÓRICO

Para llegar a comprender la finalidad de este trabajo de investigación sobre el plato elegido, el "chancho a la olla", vamos a recalcar los contenidos teóricos aprendidos durante la cursada de la cátedra. Siendo los conceptos más destacables el patrimonio cultural, la performance alimentaria que rodea este plato, el tipo de atribución de valor que los tarijeños y la ahora familia de Jessica, nuestra principal fuente y entrevistada, le dan al dicho plato, comparando el antes y el ahora del proceso que tiene realizar esta receta, siendo otro el lugar donde actualmente viven.

En primer lugar, será necesario definir qué es un patrimonio cultural y la relación en esta investigación. Entonces podemos decir que patrimonio cultural es la herencia que una sociedad o grupo social adopta como propia de los antepasados. Nace de una construcción cultural que se puede originar en un determinado contexto histórico, económico, social, etc., en el que dicho grupo social se encuentra. Esta herencia puede ser material, por ejemplo, un monumento que se hizo en conmemoración a alguien o algo, e inmaterial, como las tradiciones, costumbres, creencias y religiones de una sociedad determinada. Entonces, podemos decir, que aquello que una sociedad construyó hace mucho tiempo, es la cultura, y a medida que otras generaciones adoptan estas ideas y conocimientos, se convierte en patrimonio cultural. En este caso el "Chancho a la olla" se convertirá como plato en patrimonio cultural material, más si hablamos de la receta podemos decir que es también y cuenta como patrimonio cultural inmaterial, es algo que se va heredando y transformando de generación en generación.

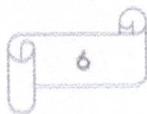
También hablaremos de Performance alimentaria, que es el acto de la alimentación, es un elemento identitario de un grupo social ubicado en una determinada región y ambiente natural, este acto no es solo un hecho relacionado a la nutrición de los cuerpos, es decir no es solo hábito del hombre como ser biológico, sino que también está relacionado con el hombre como ser social, llegando esta Performance a ser un proceso de construcción social.

Ya que se habla del acto de alimentarse como una construcción social que se va condicionando por variantes relacionadas entre sí a la hora de realizarse, estas condicionantes pueden ser sociales: psicológicos, división de trabajo, técnicas culinarias, elementos

ideológicos, preferencias y aversiones individuales y colectivas, sistemas de representaciones o códigos, metabólicos; condicionantes geográficas: condiciones ecológicas, recursos disponibles, termodinámica, organización productiva; condicionantes económicas: tecnológicas, bioquímicas, almacenar y conservar productos, etc. Todas estas condicionantes son las que influyen en los procesos preparatorios y culminantes de una conducta alimentaria de un ser. Es por eso que Marcelo Álvarez expresa: "Alimento es, entonces, un material nutritivo ingresado a la zona de condensación semántica propia del conjunto social. El acto de comer es un comportamiento que se desarrolla más allá del mero objetivo de la nutrición, en tanto además sustituye, resume o señala otras prácticas." ("La cocina como patrimonio (in)tangible". 2002, p. 13).

En base a esta explicaremos como fue que el plato tarijeño se ha ido transformando y como su elaboración llega a tener el fin deseado siempre condicionado de elementos económicos, geográficas, y culturales-sociales.

Y para terminar de relacionar todos los conceptos, la atribución de valor, que es el tipo de aprecio o sentimiento que le puede dar un grupo de personas de una sociedad, a uno o más elementos que generen, representen o pertenezcan a momentos, lugares o personas que marquen a estos mismos a través del tiempo, sin embargo, este puede variar a través del tiempo yendo en aumento o decadencia. Entonces la atribución de valor va depender de los contextos económicos, estéticos, asociativos, informativos, que este viviendo ese grupo social, para llegar a darle valor a determinado elemento, resultando así un elemento útil o necesario para esa sociedad. El hecho de que el plato ha pasado por una revalorización, ya que el valor que le atribuían, los tarijeños o la misma señorita Jessica en su ciudad de origen, al plato no es el mismo que le da en la actualidad, y veremos los diferentes contextos que rodean la transformación de la performance alimentaria de este patrimonio cultural, es decir a la patrimonialización del Chancho a la olla.



# RECETA

## CHANCHO A LA OLLA



Fuente: Blog. El Chef dice (véase en la bibliografía)

Imagen de plato montado y presentación final

### Ingredientes:

- 1/2 espalda de cerdo
- 1/2 costilla de cerdo
- 1 libra de maíz pelado y cocido
- 8 papas cocidas
- 1 taza de cebolla rallada
- 4 cucharadas de ají colorado molido
- 1 cucharilla de pimienta molida
- 3 dientes de ajo
- Aceite y sal al gusto

### Preparación:

El corte de la carne: Con mucho cuidado y con uno de los cuchillos más afilados de la cocina, cortar en trozos la costilla de cerdo y despresar cada nudo de la espalda.

Ají molido. Cocinar el ají en vaina en una olla con agua durante 15 min. Retirarlo del fuego, dejar que enfríe un poco y cortarlo de un extremo al otro para quitarle las semillas. Posteriormente licuarlo con una taza de agua. Mucho cuidado con llevarse la mano al rostro durante este proceso porque pica.

A la olla: Una vez lista la carne colocarla en una olla con 2 litros de agua. Sazonar con ajo, sal y pimienta. Dejar hervir a fuego medio-alto hasta que el agua se evapore (aproximadamente 45 min), y la carne esté suave y empiece a soltar su grasa. Mucho ojo con dejar que el cerdo se fría en su propio aceite porque se convertirá en un chicharrón.

Mezcla de sabores: En otra olla con 1 cucharada de aceite caliente sofreír la cebolla. No olvidar hacer esto a fuego medio y hasta que quede un poco transparente. Cuidado con que se queme porque esto no demora más de 5 min. Luego, añadir el ají colorado, dos tazas de agua caliente, pimienta y dejar hervir unos 45 min. Pasado ese tiempo agregar la carne de cerdo bien escurrida. Dejar todo cocinarse por 10 min más para que se mezclen los sabores.

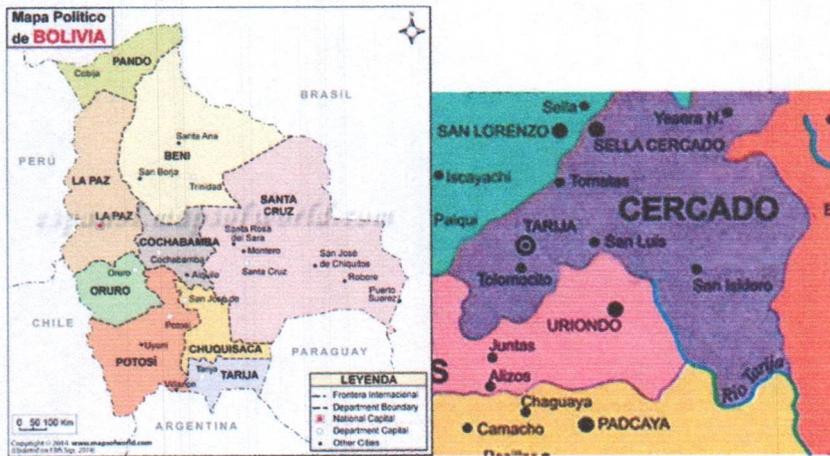
Guarnición La papa tiene que ser holandesa. Una vez pelada no demorará más de 30 o 40 min hasta que hierva en agua y sal. Con respecto al maíz pelado, se puede comprarlo cocido en supermercados y mercados. Un consejito de aquellos de la abuela, es darle un hervor durante 10 minutos en una olla con agua y un poquito de sal para que no queden dudas de su manipuleo.

Presentación: Montar el plato como muestra la fotografía. El mote ocupando la mitad del espacio y el asado y sus majestuosos jugos picantes sobre la papa blanca (para que se pringuen con su sabor).

#### Recomendación final

Si los comensales no son muy tolerantes al picante se puede reducir la cantidad de ají colorado molido que se emplea para esta receta. Y finalmente, sería bueno acompañar esta comida con una dosis de vino tinto de la chura Tarija, ya que es ideal para ayudar a metabolizar grasas.

Lugar de Origen: Cercado ciudad del departamento de Tarija, Bolivia.



Fuentes: Pinterest, Mapa político de Bolivia. Pinterest mapa de límites de Cercado en Tarija (vease en la bibliografía)

Mapa del Estado Plurinacional de Bolivia. Mapa del Departamento de Tarija.



Mapa de elaboración propia (como referencia la receta viaje más de 1.900 kilómetros)

# ANALISIS

## **Contexto histórico-económico:**

Debido a la escasez de material para trabajar con el contexto histórico del plato, solo podemos hablar de los dichos de nuestra entrevistada Jessica, se sabe que es una comida típica de Bolivia en Tarija, que representa la unión de la familia en los fines de semana y que se hace desde hace mucho tiempo, mas no se sabe exactamente fechas. Según nos cuenta Jessica al llegar a Gral. Roca, no consumía, ni realizaba el plato tan a menudo como lo hacía en su ciudad de Tarija, lo que era consumirlo cada fin de semana se convirtió en un "muy de vez en cuando".

Y sobre la economía del departamento de Tarija, nos encontramos que las disponibilidades de los recursos por parte de los mercados grandes, facilitan por completo la preparación del plato. Si se puede comparar no van a ser los mismos costos el preparar el chancho en las zonas rurales que las urbanas en Tarija, en la ciudad como en cualquier lugar siempre será más accesible, rápido y fácil. Así como nos contaba Jessica, varios de los elementos que necesitan una elaboración aparte o anticipada, como el mote de maíz o la pasta del ají, son ingredientes muy accesibles, ya que poniendo a un lado el plato en cuestión, son de los ingredientes más demandados en el consumo, y son elementos principales en la mesa de un boliviano, por esto se puede conseguir estos ingredientes ya cocidos, y listos para cualquier consumición. No comparada a hacer la receta en el campo, donde los habitantes dependen totalmente de su propia producción para la obtención de los ingredientes como la papa, el maíz, los ajíes, la carne de cerdo, etc. Hecho completamente ligado a los contextos geográficos y ambientales que rodean la elaboración del plato. Mismo que condiciona la modificación y el remplazo de ingredientes, como nos comenta Jessica, en nuestro país y más específicamente en General Roca, Rio Negro.

## **Contexto geográfico-ambiental:**

Podemos empezar a mencionar y resaltar los climas templados subhúmedos, climas con condiciones primaverales casi todo el año,

que favorecen a la agricultura de la zona. Agricultura que se destaca por: distintas variedades de maíz, entre ellos el maíz blanco, el trigo, la papa y variadas hortalizas, producción de frutas y a destacar la producción de vid, con lo que elaboran vinos locales.

La ganadería se refiere a la cría de ganado vacuno, ovino, porcino y caprino. Como pudimos ver en el video de "Bolivia Agropecuaria", a pesar de tener los climas templados a su favor, las granjas de porcinos están muy bien acondicionadas, y les brindan a los animales un cuidado adecuado, y a pesar de esto, la carne de cerdo se sigue considerando de las más económicas del mercado.

### **Contexto social:**

A la hora de elaborar el platillo se encargan las mujeres de la casa o del lugar del encuentro, por lo general el hombre no está cerca de las ollas a no ser que sea para probar la comida, ya que él trabaja y demás, espera que el día de descanso no se haga más de lo necesario. No hay una edad específica para poder cocinar el plato, ya que, como en el caso de Jéssica (la chica a la que entrevistamos) en su adolescencia fue aprendiendo a cómo hacerlo debido a que tenía que ayudar a su mamá y de una forma casi obligatoria aprendió el proceso que hoy lo sigue preparando de la misma forma. Al ser un plato que lleva tiempo también es en parte lo que lleva a elaborarse mayormente los fines de semana, por lo general se deja remojando el mote una noche antes y al día siguiente se empieza con la preparación, en caso de no hacerlo una noche antes se requiere de aproximadamente dos a tres horas para preparar el mote en el fuego (dependiendo de las cantidades que se preparen), y en lo que el mote se hace, se realiza el resto de pasos de menor tiempo, como la elaboración de la salsa de ají, la cocción de las papas y del chancho, y demás.

A no ser que la religión te impida comer cerdo, son pocas las excusas para no elaborar y comer el plato en familia un fin de semana, ya que es accesible, lleva verduras de poco costo y lo más caro que es el cerdo, en Tarija su carne es muy accesible. Con la excepción de que la gente de campo, por lo general, suele carnear sus propios animales para el abastecimiento de esta carne.

### **Contexto cultural:**

Es un platillo cotidiano de fines de semana que, por lo general, se pasa de generación en generación, se aprende a hacer en casa, viendo a la abuela a mamá, a la tía o a la hermana, incluso la vecina (esto según Jessica, la entrevistada) por lo general se hacía para la familia, solo integrantes de la casa o más cercanos en la ciudad, pero en el campo se cocinaba para toda la familia completa, desde los más cercanos hasta los más lejanos en la ciudad e incluso los vecinos si es que se tenía un buen trato "Se disfruta mejor en cantidad".

Respecto a las formas de cocción no siempre eran las mismas en todos lados, siempre se diferenciaba más la forma de hacerla en el campo y en la ciudad. Por lo general en el campo variaba si se hacía en olla de barro o no, si se usaban palos o cucharas de madera o no, pero lo que si se intentaba mantener era la forma de cocer el mote, en ollas al fuego y no al gas, ya que una larga cocción consumía mucho gas y no cualquiera puede darse el lujo de gastar tanto para cocinar.

No solo la forma de cocinar y los utensilios cambian dependiendo de la zona, también sus ingredientes, por lo general en algunos lados se agrega zanahoria y en otros no, también se puede agregar cuero de choncho como extra en otras zonas (en el campo por lo general). La instalación donde se prepara es en una cocina tradicional, con olla de gran capacidad en las que se separa el choncho ya listo para servir y en otra parte el mote ya cocido y caliente.

Es un plato de una zona rica en uvas por lo que la producción de vino en la localidad también es abundante y adecuada con el consumo de este platillo de fin de semana, casi tan tradicional como el platillo es el acompañarlo con un vino.

La receta al menos en su lugar de origen no ha sufrido cambios a excepción de los que difieren de la zona de ciudad y de campo. Sin embargo, después de haber viajado tanto para poder hacerla en roca, al menos lo que sí o sí ha tenido que reemplazar Jéscica a la hora de elaborarla es el ají en vaina, el cual no se consigue en la zona, por lo que no es posible hacer de manera igual la salsa de ají

rojo picante en la que se cocina el chanco; otro detalle que no dio a destacar es la papa, acá no es la misma pero sin embargo no es algo que afecte en gran medida la receta original según ella y además de eso también cambia el hecho de que acá, debido al lugar donde vive actualmente, la cocción del mote la hace a gas y no a leña como solía verlo y hacerlo en su localidad natal.

## CONCLUSIÓN

Como conclusión, podemos afirmar que, a través de la receta ya mencionada, se ha podido por medio de la historia de sus ingredientes, su proceso de elaboración y cocción, su forma de consumirlo, es todo parte de un proceso de patrimonialización de la receta y las personas a las que acompaña junto con ella.

El proceso que implica la obtención de los ingredientes desde su cultivo y/o crianza hasta su obtención como materia prima, la forma de cocinarla, su preparación, la forma de agruparse ciertos días para consumirla con ciertas personas, involucra toda una estructura social, cultural y tradicional que sostiene a este alimento como algo base y característico de una zona en específico, formando así cada vez que se procede a elaborarla un proceso de patrimonialización.

## GLOSARIO

**Ají en vaina:** es un pimiento picante, y uno de los ingredientes básicos de la cocina boliviana y peruana es el ají panca o rojo. El Ají Vaina Panca es especialmente adecuado para preparar salsas.

**Api:** El api es una bebida típica en las regiones altiplánicas del Perú, Bolivia y Argentina. Se elabora a partir de granos de maíz morado, lo que le otorga su característico color. Además, se le agrega maíz amarillo molido, azúcar, canela en rama y clavo de olor.

**Chura:** Es llamada cariñosamente tierra chura que significa tierra hermosa o pago churo que significa pueblo hermoso.

**Mote de maíz:** (del quechua: mut'i) es el nombre genérico para distintos granos o legumbres cocidos en agua, consumidos en varias zonas del continente americano. En Bolivia se llama mote al grano de maíz seco, hervido en agua con su cáscara. Es consumido con chicharrón de chancho normalmente y con muchos otros platos típicos.

**Radicado/a:** Radicar es un término que tiene su origen en radicāre, un vocablo latino. Se trata de un verbo que, con sus diferentes conjugaciones, permite referirse a aquel o aquello que tiene su arraigo en un cierto lugar.

## BIBLIOGRAFIA

### PAGINAS WEB:

- Ají vaina Panca. *Bolivianita* (2022). Consultado el 08 de junio del 2022. <https://www.bolivianita.de/es/products/aji-vaina-panca>
- Api (bebida). (6 de junio del 2022). Consultado el 12 de junio del 2022. En *Wikipedia* [https://es.wikipedia.org/wiki/Api\\_\(bebida\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Api_(bebida))
- Ají en Vaina Junta. New Garden. (2020). Consultado el 08 de junio del 2022. <https://newgarden.com.ar/aji-en-vaina-junta-con-tallo-x-1-kg.html>
- Asociación Iberoamericana de Enoturismo. Gastronomía de "Tarija". Consultado 12 de junio del 2022. [http://www.aie.gov.org/web/text.php?id\\_section=227#:~:text=Tarija%20destaca%20por%20la%20producci%C3%B3n,%2C%20ovino%2C%20porcino%20y%20caprino](http://www.aie.gov.org/web/text.php?id_section=227#:~:text=Tarija%20destaca%20por%20la%20producci%C3%B3n,%2C%20ovino%2C%20porcino%20y%20caprino)
- Bolivia Agropecuaria." Granja modelo de Porcinos Don paco" Proceso completo y correcto de la crianza de porcinos en Tarija, Bolivia, (2019) Consultado el 12 de junio del 2022 <https://www.youtube.com/watch?v=KVPcrgJoid4>
- Cuenca del plata. Republica de bolivia. Organizacion de los estados americanos (1977). Consultado el 12 de junio del 2022. <https://www.oas.org/DSD/publications/Unit/oea21s/ch02.htm>
- Definición de "Radical" (2008-2022) Consultado el 08 de junio del 2022 <https://definicion.de/radical/>
- Departamento de Tarija. (7 de junio del 2022) En *Wikipedia*. Consultado el 12 de junio del 2022. [https://es.wikipedia.org/wiki/Departamento\\_de\\_Tarija#](https://es.wikipedia.org/wiki/Departamento_de_Tarija#)
- El Chef dice. Blog de recetas bolivianas e internacionales. "Asado de Cerdo a la Olla" (23 de abril de 2014). Consultado 12 08 de junio del 2022. <https://boliviachef.blogspot.com/2014/04/asado-de-cerdo-la-olla.html>
- El mote andino, un alimento ancestral y sagrado. Revista Bon Viveur. (2022) Consultado el 08 del 2022.

<https://www.bonviveur.es/gastroteca/el-mote-andino-un-alimento-ancestral-y-sagrado>

- El País. (6 de septiembre del 2018). Consultado el 12 de junio del 2022.

[https://apps.elpais.bo/elpaisbo-web/tarija/20180906\\_dirigentes-piden-definir-limites-entre-cercado-y-uriondo-en-tarija.html](https://apps.elpais.bo/elpaisbo-web/tarija/20180906_dirigentes-piden-definir-limites-entre-cercado-y-uriondo-en-tarija.html)

- Mote (25 de febrero del 2022). Consultado el 08 de junio del 2022. <https://es.wikipedia.org/wiki/Mote>
- Pinterest. El Mapa político de Bolivia. Consultado el 08 de junio del 2022  
<https://ar.pinterest.com/pin/408842472401494559/>

#### LIBROS/ TEXTOS:

- Álvarez, 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 Hernández, Josep "El Patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso" (1996), capítulo 3. Ed. Ariel. Barcelona, España.
- Diaz Cabeza, María del Carmen (2010) "Criterios y conceptos sobre el patrimonio cultural en el siglo XXI. Universidad Blas Pascal. Argentina.

#### MEDIOS AUDIOVISUALES:

- Entrevista: Ana Ramos, Ian Zarate. Dirigida hacia Jéssica Martínez Viracochea (07 de junio del 2022)

## Indice

Introducción.....	2
Metodología.....	3
Marco Teórico.....	5
La Receta.....	7
Análisis.....	10
Conclusión.....	14
Glosario.....	15
Bibliografía.....	16
Anexo.....	19

## ANEXO

### ENTREVISTA:

Siendo las 16:20 del día 7 de junio de 2022 nos encontramos con Jéssica Martínez Viracochea, a quien le realizamos una entrevista con el fin de que nos cuente acerca de un platillo de nacionalidad boliviano llamado "chancho a la olla" el cual solía realizar y comer en su lugar de origen y, casualmente, lo sigue elaborando viviendo hoy lejos de donde aprendió a hacerlo.

+ ¿De qué localidad es oriunda usted?

- Tarija, Cercado.

+ ¿Eso sería la una ciudad?

- Tarija es un departamento de Bolivia, sería como decir Río Negro en Argentina.

+ ¿Hace cuánto vive en Argentina?

- Siete años podría decirse, siete o seis y medio.

+ ¿Con quién vive acá en Argentina?

- Con mi esposo y mi hijo

+ ¿A qué se dedica en su tiempo libre?

- ...nada, trabajo todo el día (hace un gesto y ríe)

+ ¿Cómo conoció usted la receta o como la adquirió?

- La conozco porque allá en Tarija mi madre tenía un restaurant en el cual los fines de semana acostumbraba a hacer platos más tradicionales, como chancho a la olla, que por lo general se encuentran en zonas alejadas, zonas rurales como del campo y así.

+ ¿Usted conoce algo de la historia del plato?

- No mucho, solo que quizás usa mucho lo que es el mote, que es el maíz, y es por la zona, por ser valle. No tiene en si una historia

+ ¿Cómo consigue los ingredientes para realizarlo ahora en esta zona, tiene la disponibilidad de recursos para hacerlo de la misma manera que allá o los reemplaza?

- Al menos lo que es el maíz se consigue, no acá, pero si en Neuquén. Cuando vamos al mercado mayorista de Neuquén, a la salida siempre hay algunos bolivianos vendiendo cosas o insumos que usamos los bolivianos, como granos de maíz blanco seco, harina para API, cositas que acá no lo conocen y en si saben que necesitamos y las venden. El maíz para hacer mote se consigue, pero lo que si no se consigue es el ají en vaina que se usa, es un tipo de ají colorado, pero más largo que el ají dulce de oca. Es colorado y hay picante y no picante como el ají de acá, pero es colorado y se usa solamente para hacer un tipo de pasta espesa (que no creo que conozcan acá) pero yo la reemplazo con pimienta morrón rojo; lo pongo en la hornalla para que se quemé, luego lo pelo y le saco lo quemado y lo licuo, esa pasta la uso luego para hacer el tuco para el chancho.

+ ¿Nos puede comentar como elabora el mote?

- ¿Para hacerlo coser o desde el principio?

+ En el caso de como lo hace para utilizarlo con el chancho a la olla.

- Ahh, claro. Yo lo consigo seco, algunos lo hacen remojar horas y otras una noche antes de usarlo, para cocer serían horas. Dependiendo, como demora bastante, lo suelen poner al fuego para no usar tanto gas, pero en cocina demora unas tres horas o tres horas y media.

+ ¿Con qué frecuencia comía usted este plato en su ciudad de origen y cada cuanto acá?

- Probablemente una vez cada dos semanas mínimo allá (en Bolivia) y acá unas dos veces al año, no más que eso.

+ ¿Por la misma dificultad de conseguir ingredientes?

- Si...

+ ¿Respecto a los recipientes en los que se cocina, se usa uno es específico? Es decir, en olla de barro o cerámica, ¿o da igual si es de otro material?

- Allá, como esa comida es tradicional, un fin de semana la gente sale al campo, a las afuera de la ciudad y lo consigue en complejos turísticos y casas de campo, entonces ahí se suele hacer en ollas de barro, horno de barro todo muy casero y muy de campo: en la ciudad no se ve, el uso de cosas de barro, cucharas de palo y todo eso.

+ ¿En tu caso solías verlo mucho?

- Poco, allá son cinco o diez minutos a lo mucho hasta la zona rural no es tan grande el lugar asique solía verlo. Vos podés ir y en un rato y comer una comida bien criolla de campo.

- Mi madre y también un poco de mi parte, le ayudaba a hacer los fines de semana ese plato cada tanto y entonces me tocaba ayudarle y lo fui aprendiendo ahí.

+ ¿Lo recordás exactamente igual, modificaste algo?

- Lo único que cambie fue el ají, que acá no se consigue. Allá por ejemplo si lo necesitas listo como una pasta o salsa espesa, ibas a un mercado y lo comprabas ya listo para usar, no debías tomar el ají, hacerlo remojar, licuarlo... ya estaba la pasta hecha. Todo el mundo lo usa, entonces la gente allá va viendo la forma de tener lista las cosas, las verduras picadas y listo para comprar.

+ ¿Tiene algún significado especial el comerlo?

- Se come todo el año, suele ser más de los fines de semana. Los restaurantes saben que la gente va a descansar, comer, disfrutar de música, valets, grupos. Es algo bien familiar y no falta los fines de semana.

IMÁGENES:



Fuente: New Garden (véase en la bibliografía)

Ají rojo en vaina



Fuente: Bonviveur (véase en la bibliografía)

Mote de Maíz Blanco seco