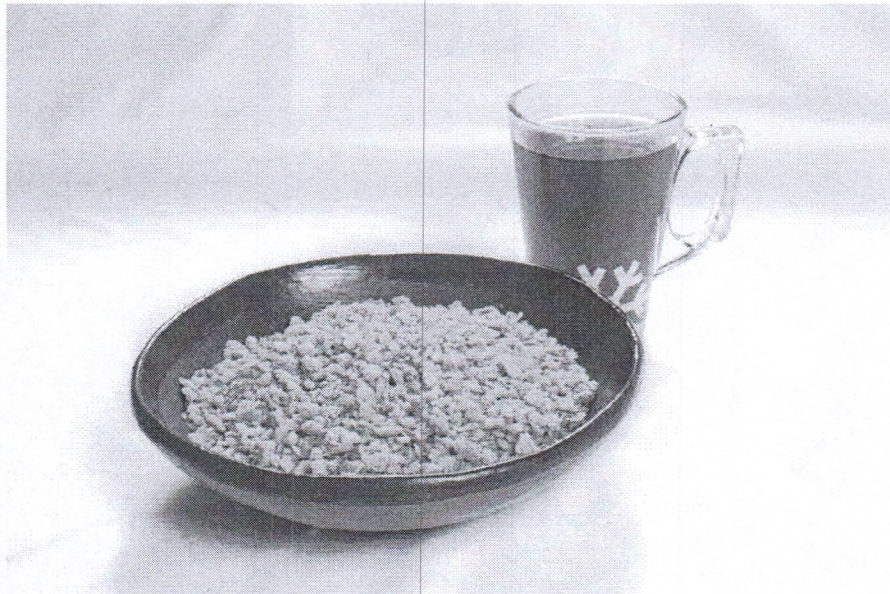


## **Reviro**

- ¿El pan de los pobres misioneros o el desayuno de campeones? -

**Universidad Nacional del Comahue  
Facultad de Ciencias y Tecnologías de los Alimentos**



**Cátedra: Patrimonio Cultural y Alimentos II**

**Docentes: Pablo Bestard - Victoria Rodríguez Rey**

**Estudiantes: Zoe Valenzuela (1407) - Alfaro Fernanda (1487)**

**Fecha de entrega: 22/11/2022**



|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| <b>ÍNDICE</b>              |           |
| <b>Introducción</b>        | <b>3</b>  |
| <b>Agradecimientos</b>     | <b>4</b>  |
| <b>Metodología</b>         | <b>5</b>  |
| <b>Marco teórico</b>       | <b>6</b>  |
| <b>Origen de la receta</b> | <b>7</b>  |
| <b>Análisis</b>            | <b>9</b>  |
| <b>Receta</b>              | <b>15</b> |
| <b>Conclusión</b>          | <b>17</b> |
| <b>Bibliografía</b>        | <b>18</b> |
| <b>Glosario</b>            | <b>19</b> |
| <b>Anexo</b>               | <b>20</b> |

## **Introducción:**

En la siguiente monografía, hablaremos de la receta 'Reviro', proveniente de Apóstoles Misiones. La persona entrevistada es Agustina Trejo, nacida en Misiones, que reside en la actualidad en Neuquén Capital. Es ella quien realiza la receta y nos comentó como primera instancia los ingredientes y pasos a seguir en la misma para poder crear un excelente reviro. También nos contó que es una receta muy económica, que se consume muchísimo en Misiones, ya que posee unos pocos ingredientes, pero que aporta energía y proteína para las personas que trabajan en los campos puedan llevar a cabo su día. La misma, presenta mucha carga cultural, ya que es una receta de hace siglos, pero que sigue permaneciendo en Misiones como varias recetas y alimentos que veremos a continuación en esta monografía.

**Agradecimientos:**

Queremos agradecer principalmente a Agustina Trejo, por darnos la entrevista y brindarnos información de la receta de su lugar de origen, sin su predisposición, no hubiese sido posible. También recordar que ella está al tanto de que esta monografía será compartida y colocada en la biblioteca para quien quiera ir a verla.

### **Metodología:**

Para la recolección de información sobre el reviro, nos contactamos con Agustina Trejo, joven nacida en Apóstoles, Misiones, y residente actual de la ciudad de Neuquén quien no dudó en brindarnos ayuda. Organizamos vía mensaje con ella, donde se le detalló minuciosamente sobre cómo se realizaría la misma, en qué orientaciones y especificando que la siguiente información dada sería de divulgación pública, ya que el trabajo realizado permanecería en la biblioteca de la facultad de Ciencias y Tecnologías de los Alimentos para ser consultada por cualquier ente de la misma que lo desee. Comprendiendo esto y estando de acuerdo con que así sea, acordamos día y horario para la entrevista, la cual se dio vía llamada. Además de contar con la referencia de Agustina, indagamos a través de fuentes digitales sobre este alimento, para ampliar el conocimiento y obtener información adicional.

Para el desarrollo de este trabajo realizamos la entrevista a Agustina, recurrimos a alternada información secundaria digital y acudimos a algunos de los textos brindados por la cátedra de Patrimonio Cultural y Alimentos I y II, como “La cocina como patrimonio (In)tangible” por Marcelo Alvares, “El patrimonio histórico y arqueológico: Valor y Uso” por Josep Ballart, “Criterios y conceptos sobre patrimonio cultural en el siglo XXI” por María del Carmen Díaz Cabezas y “Patrimonio intangible. -Ivirareta: Recuperando la memoria ” por Alonso, María de los Ángeles y Fernández, Norma Yolanda.

### **Marco teórico:**

Teniendo en cuenta lo visto durante la cursada de la materia patrimonio, nos enfocaremos en temas como: patrimonialización, performance alimentaria, patrimonio cultural (de uso, valor, simbólico).

Las comidas según la UNESCO, forman parte del patrimonio cultural inmaterial, entendiendo la gran importancia que estas nos transmiten.

Analizaremos entre otras cosas, distintos aspectos relacionados con la receta elegida, sus ingredientes, su forma de elaboración, quien la prepara y porqué, etc. Todo esto contribuye a la performance alimentaria, que se construye en base a estos condicionantes. Además indagaremos sobre la importancia de la receta, pasando de generación en generación, y así, tener un valor simbólico para la familia que la cocina.

Como dice Marcelo Alvarez en su libro "la cocina como patrimonio (in) tangible"

"La performance no implica un acto aislado, sin conexiones, sino que se constituye en una trama donde el hombre biológico y el hombre social están estrechamente ligados y recíprocamente comprometidos. (2015. Pág. 13).

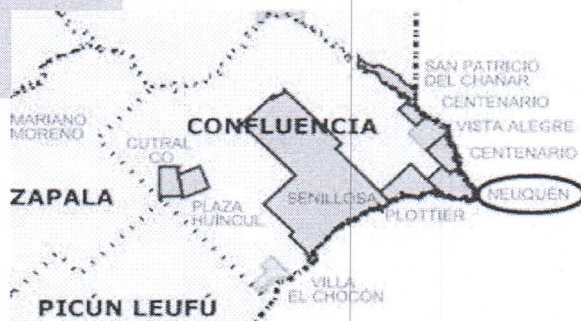
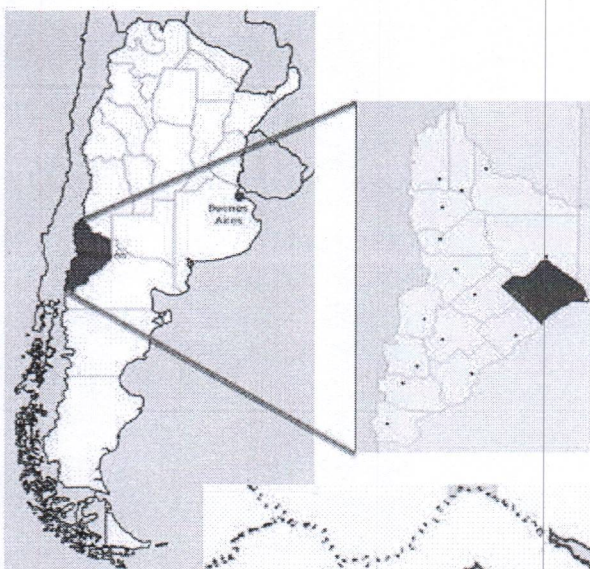
Es decir, la performance alimentaria relaciona el hombre biológico con el hombre social. Gracias a esto podemos entender cómo las diferentes culturas consumen, obtienen, preparan y/o conservan sus alimentos para sostener su estructura biológica. Pudiéndose observar distinciones entre los procesos preparativos y procesos culminantes.

La patrimonialización es un proceso voluntario de incorporación de valores socialmente construidos, contenidos en una sociedad particular y forma parte de los procesos de territorialización que están en la base de la relación entre territorio y cultura.

Hablaremos también de patrimonio cultural ya que comprenderemos a la comida no solo como alimento sino como un elemento simbólico.

### Origen de la receta

La receta procede de Apóstoles, ciudad de la provincia de Misiones, Argentina. Agustina, quien nos brinda su saber sobre el plato, llegó a la provincia y capital de Neuquén, en el departamento de Confluencia hace unos años con la idea de concretar sus estudios allí.



## **Aspectos de la región de origen de la receta (Misiones): Ambientales - Económicos - Sociales - Religiosos - Culturales.**

### **Ambientales:**

Misiones se encuentra al norte de la Argentina, se divide en 17 departamentos y su capital es Posadas. Limita al norte, este y sur con la República Federativa del Brasil y al oeste con la provincia de Corrientes y la República del Paraguay. Es una provincia destacada por los abundantes y caudalosos cursos de agua, por lo que la mayoría de sus fronteras son hídricas. Tiene un clima subtropical sin estación seca, las temperaturas medias rondan los 20°C y cuenta con muchas precipitaciones a lo largo de todo el año, por lo que es caracterizado por ser uno de los territorios más húmedos del país.

La selva misionera es considerada una de las 7 maravillas naturales de Argentina, brindando una frondosa vegetación subtropical, ríos, valles y hasta sierras. Siendo así una de las regiones con mayor biodiversidad del país. Tiene como monumentos naturales de protección al yaguareté, tapir y oso hormiguero. También es lugar de observable paso de los pueblos jesuítico-guaraníes por esas tierras, ya que cuenta con estructuras como las plazas centrales, iglesia, casa de los padres, cementerios, viviendas y el cabildo.

La ciudad de Apóstoles, se encuentra ubicada en el sureste de la provincia, a 67 km de Posadas. La localidad se encuentra ubicada en lo comprendido como "zona de campo", la temperatura media anual rondan los 22°C, y como la provincia en general, cuenta con frecuentes precipitaciones. Tiene una riquísima historia jesuítica guaraní que se exhibe por sus museos y es considerada como "El portal cultural del oriente misionero". Además está declarada como la Capital Nacional e internacional de la yerba mate, confirmando esto con la organización de la fiesta Nacional de la yerba mate que se realiza anualmente.

### **Económicos:**

El sector primario se sustenta en la agricultura, la explotación forestal y la silvicultura, luego en el sector secundario de la provincia parte de esa producción agrícola y forestal, son procesadas.

La yerba mate se cultiva en más de 160.000 hectáreas de la provincia, en la actualidad las principales productoras se encuentran en los departamentos de Oberá, San Ignacio, Apóstoles, etc. La cosecha de estas toneladas de hojas, se realiza entre marzo y octubre. Aprovechando las características del suelo misionero, se dio con éxito el cultivo del té, siendo el principal productor del país. Además de estas hectáreas de producción, cuenta también con secaderos, molinos yerbateros, arroceros y maiceros, envasadoras de té, y fábricas de fécula de mandioca y de almidón.

Misiones es la mayor productora de madera con destino industrial y cuenta con plantas procesadoras de celulosa, para la fabricación de papel.



La minería en esta provincia se centra en la extracción de piedras para construcción y cuenta también con una mina de piedras semipreciosas en la ciudad de Wanda. También, hay que destacar que es provincia de gran turismo, ya que cuenta con las maravillosas Cataratas del Iguazú, conocidas mundialmente por ser Patrimonio de la Humanidad.

### **Sociales:**

Es una sociedad que se fue construyendo socioculturalmente por el enriquecido entrecruzamiento de inmigrantes y criollos, jesuitas y guaraníes, siendo provincia de gran diversidad. De hecho, el nombre de esta provincia está relacionado con las “misiones jesuíticas” o “reducciones jesuíticas”, que se llevaron a cabo alrededor del siglo XVII - XVIII con el fin de gobernar territorios. Los españoles enviaron a los jesuitas a estas tierras para defender las fronteras españolas contra los portugueses, pero principalmente para educar y cristianizar a los indios guaraníes. Allí construyeron plazas cuadrangulares con un lado para el uso de la iglesia, donde se veía el templo, camposanto, claustro, la casa de los padres, la escuela y los talleres (carpintería, herrería, orfebrería, etc). En los otros tres lados de la plaza estaban las construcciones laicas como las casas de los guaraníes, donde se agrupaban varias comunidades de ellos. Hoy estas estructuras son patrimonio de la UNESCO y muy visitadas turísticamente. Misiones cuenta con variadas festividades de carácter tanto Provincial y Nacional, como Internacional. Algunas de estas son Fiesta Nacional de la Yerba Mate, Fiesta Nacional de la Madera, Fiesta Nacional del Té, Fiesta Nacional de las Esencias y Productores de Citronella, Encuentro Internacional Mate en Moto, Fiesta Nacional del Inmigrante, Fiesta Nacional la Música del Litoral, Maratón internacional de Pesca Variada Embarcada, etc.

### **Religiosos:**

La diversidad religiosa tiene una larga tradición en la provincia de Misiones, ya que las misiones jesuíticas, como planteamos antes, brindó variadas experiencias culturales, sociales y religiosas. Misiones cuenta con multiplicidad de fiestas religiosas, creencias y devociones populares en toda la extensión de su territorio, muchas de las cuales, en los últimos años, se convirtieron en fenómenos turísticos provinciales, nacionales e internacionales. Se estipula que en Misiones hay alrededor de más de 3.170 cultos correspondientes a las cinco grandes religiones mundiales (cristianismo, judaísmo, islamismo, budismo e hinduismo), el primero de estos credos, se lleva una concentración del 90% de ese porcentaje, dejando el 10% restante repartido entre las otras religiones. También inscripta en el Registro Nacional de Cultos, se encuentra detallada y reconocida la nación Mbya como culto propio de los pueblos originarios, tiene número de registro y sede en San Ignacio.

## Culturales:

En base a este querido reviro, circulan hipótesis y leyendas en busca del origen de su surgimiento. Se conoce como el alimento que decidieron crear los mensúes ante el ataque despiadado de la hambruna, con aquello que siempre estaba disponible, harina y grasa; surgiendo así, el primer “desayuno de campeones” o “el pan de los pobres misioneros”, reviro con mate cocido.

Por otra parte, existía una leyenda conocida en Misiones que contaba una historia sobre una mujer que lloraba mientras revolvió harina en una olla, por no poder proveer de alimento a sus hijos. Dejando caer sus lágrimas en la olla, éstas aportaron humedad hasta formar una masa, creando así, el reviro misionero. Hoy en día si bien sigue siendo una elección obligada para la población pobre, ya es considerado un alimento tradicional de toda esta región. Es un alimento muy versátil, por lo que se puede consumir tanto salado como dulce, en desayunos y almuerzos, con acompañamiento de un huevo frito o solo con el mate cocido. Por esta razón era muy común para estos trabajadores esclavos de sus capangas (manera despectiva de los mensúes para referirse a los capataces) elaborar y consumir diariamente este alimento; además de que tenía la ventaja de ser rápido de preparar y capaz de proporcionarles suficiente energía para continuar el duro día de trabajo en los yerbales. El mensú era una persona de escasos recursos y educación, muchas veces analfabeto, que en busca de trabajo era engañado por la labia de los dueños de estos establecimientos yerbateros; quienes hacían firmar contratos a estos inocentes hombres, adelantándoles dinero de su mensualidad, buscando que estos la gasten tempranamente con el fin de que dependan de ellos por no poder devolver nunca ese dinero. Así los mensúes eran condenados a vivir y morir en el monte.

## Los platos más típicos de Misiones:

- **Chipa:** Producto elaborado con almidones de mandioca, huevo y queso criollo, sometido al calor del horno, es un rico bollo o pan de queso, original de la región misionera.
- **Sopa Paraguaya:** Es un alimento sólido a pesar de su nombre, es parecido a un bizcochuelo esponjoso y salado, rico en contenido calórico y proteico. Se realiza a base de maíz blanco, queso, huevos y especias. Se dice que es herencia de las misiones jesuíticas guaraníes.
- **Vori vori:** Se trata básicamente de un caldo espeso con pequeñas bolas de harina de maíz y queso. También considerado herencia de la misiones jesuíticas guaraní.

- **Reviro:** Es una masa frita a base de harina, agua y sal. Suele reemplazar al pan en muchas comidas o también, puede consumirse dulce, acompañado del tradicional mate cocido.
- **Mandioca:** Es la base de muchos alimentos autóctonos de Misiones. Posee alto contenido de almidones y se puede comer en pucheros como frito. En misiones se usa como reemplazo de la papa y cuando se la hierve, como sustituto del pan.
- **El jopará:** En guaraní significa mezcla haciendo referencia a uno de los platos de la comida Paraguaya. Elaborado a base de maíz y poroto. Se sirve el 1 de octubre siguiendo la tradición de espantar al Karai.
- **Dulce de mamon:** dulce a base de mamon, que es una especie de papaya en almíbar que representa uno de los postres de la gastronomía popular misionera.

#### **Algunas leyendas sobre Misiones:**

**La leyenda del mamón:** "En los inicios de los tiempos había una tribu de originarios, en la cual la esposa del cacique estaba pronta a dar a luz a su primer hijo.

La espera se hacía larga, las mujeres invocaban a su dios para que naciera una niña, deseando que fuera buena y aun más hermosa que su madre

Los hombres en cambio danzaban, con actitud guerrera, querían que fuera varón, tanto más valiente que el cacique de las mil victorias. El llanto del recién nacido hizo saber a todos que la madre había terminado de parir y un nuevo ser se sumaba a la tribu.

El cacique apareció en la puerta de la choza, las mujeres enmudecieron, los guerreros detuvieron su danza, todo fue silencio y el nuevo padre anunció que estaba feliz que su esposa había tenido una niña.

Pasaron los años convirtiéndola en una bella joven a la cual muchos valientes soñaban con desposar. Pero, pasado un tiempo, por el monte empezaron a sentirse voces extrañas, un lenguaje desconocido, que hablaban los intrusos, pero que sonaba dulce a los oídos de la hija del cacique, despertando su corazón.

Empezó a encontrarse a escondidas con el extranjero de piel pálida con quien vivía un apasionado romance, pero un día, desde la espesura de una flecha certera lanzada por un guerrero celoso, terminó con sus sueños de amor. El extranjero, que también la amaba, murió en sus brazos.

El cuerpo del español fue sepultado por sus compañeros en un claro del monte, cerca de un caudaloso río.

La joven indígena desconsolada se abrazó a la tierra que la cubría. Su llanto regaba la tierra donde yacía su amado. Y allí murió de tristeza. Y su dios hizo un milagro. En el lugar, empezaron a crecer unos árboles, cuyos frutos tenían la forma de grandes lágrimas, de color verde en un comienzo, amarillo intenso al estar maduros. A esos frutos los indígenas llamaron las lágrimas de oro. Nosotros lo conocemos como mamón."

**La leyenda de la Mandioca:** "Mandi ó era una niña guaraní, solitaria y de grandes manos con dedos largos, siempre se quedaba quieta mirando a los demás y su madre le decía

Mandi ó algun día vas a echar raíces, pero la pequeña se sentía fea y cada vez se aislaba más, una noche en sueños se le apareció Tupá, el dios de los guaraníes y le dijo que buscara un claro en la selva, un lugar despejado donde había caído un rayo e incendiado el sector, allí le indicó Tupá debía cavar un hoyo y meter sus pies en el, así le explicó, de esa manera ella se convertiría en alguien importante para su tribu y sería una fuente de alimento para todos, la niña salió hacia el claro, pero antes les explicó a sus hermanitos donde estaría y que la buscaran al día siguiente, así lo hizo su familia pero en ese terreno sólo había una planta desconocida de casi dos metros de altura, con grandes hojas que les recordaron las manos de Mandi ó, desesperados cavaron y encontraron gruesos tubérculos, era la mandioca”.

El alimento considerado del futuro, porque al ser duro y resistente, se cree que va a ser el cultivo básico que va a resistir de mejor manera los golpes que el cambio climático le va a propinar a la agricultura en todo el mundo.

**El abati, el maíz sagrado:** antes el maíz no existía en estas tierras. Abundaba el alimento y las gentes vivían recolectando lo que la naturaleza les brindaba y cazando animales. Más tarde llegó un día una hambruna importante, las plantas no daban suficientes frutos, los animales enflaquecían hasta ser pellejos, las redes que tiraban al río las sacaban vacías y todos sufrían hambre.

Desesperados acudieron a ver a Ñara, el hechicero, para pedirle consejo. El anciano y sabio hechicero, se alejó prometiendo regresar con alguna solución.

Lejos y solo imploró a Tupá por ayuda para su pueblo. Al tercer día la tribu lo vio regresar pálido y ojeroso.

Ñara les dijo que arrastraron su cuerpo por los campos, pues eso le había ordenado Tupá. Y siendo consejo divino todos obedecieron arrastrando el cuerpo anciano por cuanto hueco, peña, zarza, piedra, planicie había, y así iban quedando sangre y trozos del cuerpo aquí y allá, hasta que nada quedó del hechicero.

Cuando la luna cumplió con sus cuatro rostros y alcanzó su primaveral plenitud, una planta desconocida surgió de las entrañas mismas de la tierra. Era alta, dorada y cubierta con una barba blanca que parecía la blanca cabellera del hechicero. Supieron así que Tupá había cumplido la promesa de regalarles el alimento que tanto necesitaban, gracias al sacrificio de Ñara.

La llamaron Abatí, pues cuentan que la primera planta la vieron surgir justo, justo, en el sitio donde había quedado la nariz del hechicero. Nosotros le decimos Maíz y sigue alimentándonos día a día.

En guaraní: Abá: significa tape o indio, y ti es nariz, por tanto: nariz de indio.

Adaptación: Ana Cuevas Unamuno

## Receta del Reviro

La elaboradora de esta receta es Agustina Trejo de 25 años.

### Ingredientes:

- 1 kg harina 0000 o 000
- 1 cuchara sal fina
- 2 huevos
- 200 ml Agua aproximadamente
- 100/150 ml aceite de girasol.



### Se usan los siguientes utensilios:

- Bowl
- Cuchara de madera
- Olla de hierro

## **Procedimiento:**

### **Paso 1**

Poner en un bowl la harina con la sal y mezclar. Batir los huevos y agregar en el centro, ir agregando de a poco agua hasta que se una un poco la preparación, hacer este proceso con una cuchara. No tiene que quedar una masa fina y unificada. Simplemente se agrega un poco de agua hasta que se moje un poco la harina

### **Paso 2**

Poner a calentar bien una olla, en lo posible de hierro. Una vez bien caliente, agregar una cantidad generosa de aceite, entre 100/ 150 ml más o menos. Cuando el aceite esté bien caliente se pone la preparación en la olla. Dejar unos 5 minutos y luego empezar a remover de abajo hacia arriba con una cuchara plana de madera.

### **Paso 3**

Tapar la olla, y pasados unos 5 minutos destapar y volver a revolver siempre de abajo hacia arriba, y hay que ir pisando con la cuchara como dando pequeños golpes para que los pedazos más grandes de masa se vayan achicando. Hacer este proceso un par de veces hasta que vean que empieza a quedar dorado y con pedacitos pequeños. Regulen el fuego para que no se les queme.

### **Paso 4**

Una vez listo lo sirven con lo que gusten! Yo comí con huevo y mate cocido.

**Conclusión:** En este trabajo, pudimos indagar sobre la cultura, el ambiente, las leyendas de un lugar que es puntualmente Misiones. El mismo cuenta con muchísima carga histórica, ya que es uno de los lugares de nuestro país que sigue arraigado a su cultura, a su forma de comer, a sus ingredientes que utilizan. La receta del reviro es una receta que lleva siglos elaborando en ese lugar, desde que llegó el Mensú a trabajar a los yerbatales hasta el día de hoy que lo elabora alguien para sus amigos y familia. Misiones es un lugar muy religioso y creyente, por eso hicimos hincapié en las leyendas que allí se cuentan y como están todas relacionadas a la comida, los yerbatales o los lugares donde de cosecha. El reviro es una receta muy fácil, que pudo alimentar a millones de personas gracias a que fue un alimento muy económico. Para finalizar, esta monografía nos hizo ver como en un lugar cercano al nuestro, gracias a su gente y su perseverancia, siguen permaneciendo recetas y comidas desde hace siglos, se encuentran arraigados a su cultura, cosa que no pasa en nuestra ciudad.

## **Bibliografía:**

<http://www.rutadelayerbamate.org.ar/la-region/caracteristicas-de-misiones/>

<https://argentina.viajando.travel/cataratas-del-iguazu/turismo-misiones-10-curiosidades-que-quizas-no-sabias-n23239#:~:text=LA%20SELVA%20MISIONERA%2C%20UNA%20DE%20LAS%20%20MARAVILLAS%20ARGENTINAS.&text=EI%20r%C3%ADo%20y%20la%20selva%20conviven%20en%20el%20territorio%20de%20Misiones.&text=Considerada%20una%20de%20las%20,los%20800%20m.%20de%20altura.>

<https://tripin.travel/apostoles/>

[https://www.todo-](https://www.todo-argentina.net/geografia/provincias/misiones/economia.html#:~:text=Misiones%20es%20la%20mayor%20productora,emplea%20en%20procesos%20m%C3%A1s%20complejos.)

[argentina.net/geografia/provincias/misiones/economia.html#:~:text=Misiones%20es%20la%20mayor%20productora,emplea%20en%20procesos%20m%C3%A1s%20complejos.](https://www.todo-argentina.net/geografia/provincias/misiones/economia.html#:~:text=Misiones%20es%20la%20mayor%20productora,emplea%20en%20procesos%20m%C3%A1s%20complejos.)

<https://saltaconmigo.com/blog/2013/05/misiones-jesuiticas-argentina-paraguay-y-brasil/>

<https://www.argentina.gob.ar/pais/fiestas>

<https://www.primeraedicion.com.ar/nota/100072231/misiones-es-la-provincia-argentina-con-mayor-diversidad-religiosa/>

<https://www.primeraedicion.com.ar/nota/100072231/misiones-es-la-provincia-argentina-con-mayor-diversidad-religiosa/>

<https://www.serargentino.com/gastronomia/reviro-el-pan-de-los-pobres-misioneros>

<https://www.neahoy.com/2020/10/24/20-platos-tipicos-de-misiones-que-tenes-que-conocer-hoy/>

<https://www.regionlitoral.net/2019/12/la-leyenda-del-mamon.html>

<https://www.regionlitoral.net/2019/12/leyenda-de-la-mandioca.html>

<https://www.regionlitoral.net/2020/02/leyenda-del-abati-maiz-sagrado.html>



**Gloesaio:**

Capangas: En lenguaje rural, encargado de las plantaciones.

Jopará: una interpretación paraguaya del mestizaje. Además de designar, con desprecio, a la mezcla del guaraní con el castellano, se usa, como sabemos bien, para designar un plato de comida de maíz y poroto

Yerbatal: plantación de yerba mate para su explotación.

## Anexo

Entrevista a la señorita Agustina Trejo, Nacida en Misiones.

1. ¿Quién cocinaba el plato?

-Yo o mi mama, era mas para juntadas de amigos o familia

2. ¿Dónde la cocinaba?

-En la cocina de mi casa

3. ¿Cómo se calculan las cantidades?

-A ojo

4. ¿Qué elementos de cocina utiliza para la receta?

-Una olla, una cuchara. Había muchos que usaban cuchara de madera para pegarle a la masa

5. ¿Cómo y qué elementos se utilizan para emplatar?

-Plato y cuchara, se come con cuchara por lo general

6. ¿Cómo la aprendieron a elaborar?

-Al ser tan conocida en Misiones, era común que todos sepan la receta.

7. ¿Quién se la enseñó?

-A mi me la enseñó un amigo.

8. ¿Se la enseñaron a alguien?

-Si, al momento de venir a vivir a Neuquén, se la he enseñado a amigos

9. ¿Para qué ocasión se elabora esta receta?

-Al ser sencilla y económica se hace en cualquier momento, no tiene una fecha especial, se puede comer para el desayuno o cena.

10. ¿Quién colabora al momento de realizar esta comida? Si hay tareas divididas, detallarlas.

-No, no tiene tareas divididas, porque es bastante fácil de hacer

11. ¿Con qué frecuencia la elabora?

-cada una semana, o menos.

12. ¿Se consume acompañado de alguna bebida en particular? De ser así, ¿Por qué?

-En el desayuno se acompaña con un té o un mate cocido. En la cena con lo que deseen, agua jugo, etc

13. ¿Se consume algún postre con esta comida?

-No. Esta receta se puede hacer dulce, me dijo una amiga

14. ¿Hay algún tipo de ritual antes de la elaboración del plato?

-No

15. ¿Qué significa cocinar esta receta?

-Al cocinarla entre amigos y familia, significa unión. Al estar lejos de Misiones, me recuerda a la gente de allá.

16. ¿Tiene algún valor simbólico en su lugar de origen (Misiones)? Si lo hay, ¿por qué?

- No

17. ¿Existen palabras, sentimientos, historias o canciones que se relacionen con esta receta?

-No

18. ¿Existe algún vínculo religioso con la misma?

-No

19. ¿Tiene alguna estación del año específica para su elaboración? ¿Por qué?

-No, se come siempre porque te saca del apuro

20. ¿En su lugar de origen, se trataba de un plato típico?

-No

21. ¿Se elabora por una condición económica? Para clases sociales altas o bajas?  
¿Por qué?

-Si, al haber tanta pobreza en el Norte y estar elaborada con elementos no perecederos tiene que ver con lo económico y las clases mas bajas, además por la historia que tiene el reviro en Misiones. De todas formas hoy dia, todas las clases sociales la consumen

22. ¿Este plato tiene una connotación de representante de Misiones?

-No sé

23. ¿Cómo se conseguían/consiguen los ingredientes?

-En el mercado, son pocos ingredientes.

24. ¿Hubo reemplazos de ingredientes? ¿Cuáles fueron los motivos? ¿Generó algún tipo de transformación?

-No

25. En su familia ¿Quién más sabe cocinar esta receta?

.-Miabuelo le cocinaba a mi papa esta receta, luego yo la conocí por mi amiga y él me dijo que sabía cocinarla, a veces la cocinamos juntos

-es una receta que va a seguir trascendiendo-

