

e-Book

LA FACULTAD DE FILOSOFIA EN CUATROCIENCIA. EXPERIENCIAS Y SABERES COMPARTIDOS

••
Secretaría de
Extensión

••
Secretaría de
**Investigación,
Ciencia y Técnica**

Editorial/
Filosofía y Humanidades | UNC

ffyh
Facultad de Filosofía
y Humanidades | UNC

**LA FACULTAD DE FILOSOFIA
EN *CUATROCIENCIA*
EXPERIENCIAS Y SABERES COMPARTIDOS**

Jaqueline Vassallo
Liliana Pereyra
Compiladoras

La Facultad de Filosofía en cuatrociencia, experiencias y saberes compartidos / María Griselda Angelelli ... [et.al.] ; compilado por Jaqueline Vassallo y Liliana Pereyra. - 1a ed. - Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba, 2014.

E-Book.

ISBN 978-950-33-1107-3

1. Historia. 2. Ciencias Sociales. 3. Filosofía. I. Angelelli, María Griselda II. Vassallo, Jaqueline, comp. III. Pereyra, Liliana, comp.

CDD 301.098 254

Fecha de catalogación: 28/02/2014

Portada: Manuel Coll

Diagramación: Noelia García



LA FACULTAD DE FILOSOFÍA EN CUATROCIENCIA, EXPERIENCIAS Y SABERES COMPARTIDOS
se encuentra bajo una

[Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-
SinDerivadas 3.0 Unported.](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/)

Silpancho, chicharrón y picante de pollo. Comidas bolivianas en Córdoba, nostalgia e identidad

Cynthia Alejandra Pizarro

pizarro.cynthia@gmail.com

Resumen

El objetivo de la charla en el Aula Abierta fue difundir algunas manifestaciones culturales de los bolivianos que residen en Córdoba que no son tan conocidas como las expresiones folklóricas. El foco se concentró en tres recetas que fueron recolectadas por integrantes del equipo de investigación “Migración boliviana en Córdoba”.

La metodología consistió en una exposición informal introduciendo la temática y en la lectura de las recetas tal como fueron relatadas por las personas entrevistadas, quienes son referentes de la comunidad boliviana en Córdoba. Asimismo las recetas impresas fueron repartidas en el stand “Desde el Río” que las Facultades de Artes y de Filosofía y Humanidades armaron en el marco de la Feria.

La audiencia se mostró muy interesada, y se formularon preguntas. Las personas que nos proporcionaron las recetas se sintieron orgullosas de que la Universidad divulgue sus costumbres.

Palabras clave: tradiciones bolivianas, comidas nostálgicas, identidad

1. Motivaciones para participar del evento.

Las razones que nos llevaron a elegir esta temática están vinculadas con las expectativas de los y las bolivianas sobre los aportes culturales a la comunidad cordobesa que se deberían difundir. En ese contexto, hemos elegido las manifestaciones que no son tan conocidas por el público en

general como las comidas nostálgicas que se consumen en el contexto migratorio. Además, nos interesó referirnos al consumo de alimentos como prácticas sociales, eligiendo tres ocasiones diferentes: en ámbitos privados, en la feria de Villa El Libertador y en un restaurante.

Decidimos entonces registrar las recetas y las formas en que se preparan y consumen las comidas teniendo en cuenta el contexto de producción y consumo. Las mismas fueron editadas, respetando las expresiones textuales de nuestros interlocutores. Se imprimieron y repartieron en el stand y fueron leídas durante la charla en el Aula Abierta.

2. Descripción de la experiencia y contenidos abordados.

Si bien la propuesta temática y metodológica inicial se mantuvo, las preguntas y comentarios realizados por el público motivaron que se ampliaran los temas abordados hacia cuestiones vinculadas con la situación de los bolivianos en Córdoba y a sus expresiones culturales. Estas cuestiones motivaron que los investigadores del equipo se formularan nuevas preguntas.

Por otra parte, la recepción que tuvo esta actividad en las personas que nos contaron sus recetas fue muy buena, lo que nos incentiva a continuar difundiendo sus puntos de vista en un lenguaje adaptado al público en general.

A continuación transcribimos fragmentos de la introducción de la charla y una de las recetas para ilustrar la actividad.

Introducción: “La presencia de ciudadanos bolivianos nuestro país se remonta al momento de conformación de las repúblicas nacionales. Sin embargo, desde la década de 1980 se ha tornado más visible en la ciudad de Córdoba, al igual que en otras metrópolis argentinas. En 2010 3% de los bolivianos residentes en la República Argentina lo hacía en la provincia de Córdoba.

(...) Los bolivianos tienden a concentrarse en ramas caracterizadas por la precariedad de las condiciones laborales y las remuneraciones, tales como la agricultura, la construcción, el servicio doméstico, el comercio minorista y la industria manufacturera.

(...) suelen ser objeto de discriminaciones por el sólo hecho de provenir de otros lugares tanto por parte de los patrones, funcionarios y empleados públicos como, en muchos casos, por sus propios compañeros de trabajo.

(...)

Esta situación de precariedad, vulnerabilidad socio-económica y discriminación no es sufrida por todos los bolivianos que residen en Córdoba ya que muchos otros se encuentran en otra situación (...) Muchos (...) se sienten integrados a la sociedad cordobesa y no discriminados.

(...) Tradiciones tales como la danza, la música, la comida, los carnavales, las ceremonias religiosas, entre otras, son maneras en que los inmigrantes bolivianos muestran a los argentinos la riqueza de su cultura. Estos espacios compartidos son lugares en donde se alimentan sus lazos sociales y su sentimiento de pertenencia al estado-nación boliviano. (...)

En esta ocasión es nuestro interés difundir los enriquecedores aportes culturales que este importante colectivo realiza, resaltando las tradiciones milenarias que son recreadas en cada representación, que se expresan en cada gesto y se condensan en cada acorde. También nos permitimos sugerir que estas manifestaciones culturales son parte de una activa intención por re-editar su sentimiento de pertenencia al estado-nación boliviano por parte de quienes las realizan. (...)

En esta ocasión leeremos tres recetas que son consideradas como típicamente bolivianas. Ellas fueron recopiladas por algunos integrantes de nuestro equipo de investigación. Las tres personas que nos las transmitieron son reconocidas socialmente por muchos de los bolivianos que residen en Córdoba. Por un lado, dos de estas personas llegaron a esta ciudad hace muchos años y han ayudado y contenido a quienes fueron arribando

posteriormente, funcionando de ese modo como los pioneros de redes migratorias, con poder y autoridad moral para instituir valores y reglas morales sobre la tradición, la nostalgia y el deber ser boliviano. En el tercer caso, se trata de una de las feriantes de la plaza de Villa El Libertador, espacio en el que domingo tras domingo se reúnen sus con-nacionales para pasear y comer”.

“Entrevista realizada a María Apaza, comerciante de comidas bolivianas en la feria de sábados y domingos de Villa el Libertador. Desde hace 5 años la familia de las hermanas Apaza es parte de la feria a través de la realización de diferentes comidas típicas de Bolivia y del Valle Cochabambino. Aquí nos cuenta cómo se le ocurrió cocinar en la feria.

- Nosotros, cuando yo llegué ya vendíamos, ó sea mi hermana vendía, para los agosto de la virgen de Urkupiña, siempre vendían su suegra vendía, siempre había esa colectividad de comida de baile y cuando ella vino le dijo su suegra vende agárrate un puesto y vende, cuando llegó julio y en agosto y vendimos le ayudé con todo lo que es agosto, ella hacía las empanadas y yo hacía los anticuchos.

- ¿De qué hacen los anticuchos?

- De corazón, lo hacemos como en Cochabamba con papa y la salsa de ají de maní, cocinado en la parrilla. Y ahora vimos que están vendiendo chuño aquí, haremos la prueba porque está barato pero hay que saber ver de qué papa es.

- ¿Cuántos platos hacen?

- Y poquitos la verdad sabes que, viste que hay mucha competencia, nosotros por ejemplo empezamos siempre con el chicharrón, el picante de pollo y los jugos siempre después ya fuimos aumentando por la competencia el falso conejo, el ají de lengua, empanadas no hacíamos tanto, ahorita solo estoy haciendo picante de pollo, chicharrón, ají de lengua, falso, pique, por la competencia nomás, por ejemplo a mí no me gusta hacerlo porque el pique es muy elaborado y hay que ponerle de todo, en cambio en la plaza no

tenés esa comodidad como hacer el plato, haces un plato medio pique será ahí por ejemplo le faltan los locotos que tenga un poco de jugo la carne en cambio le haces así nomás, después el silpancho dicen las chicas de al lado hacen silpancho, el silpancho es con ensalada de zanahoria quilquiña mucho vinagre y ellas le llaman silpancho arroz con papa frita la carne, claro la carne es la misma del falso y el huevo pero eso no es silpancho, yo me trato de esmerar porque a la gente le gusta comer bien porque es su plata, y le gusta comer bien, los paisanos vienen de todos lados de lejos, lejos de acá, que se llama este lugar, la mayoría que ya viven años aquí.

- Contame de los platos que haces ¿cuál es el que más se vende?

- El chicharrón, se vende o sea les gusta pero es muy caro, siempre se termina, toda la comida que yo hago se termina pero la comida que no cambian los paisanos es el chicharrón, el picante y el ají de lengua, la sopa de maní y el chairo, no cambian su paladar.

- ¿Cuál te gusta preparar?

- El más fácil es el chicharrón, es cortar la carne poner los condimentos el chicharrón es el maíz, un día antes remojo el mote. Un día antes se remoja el chuño digo el maíz ya remojado tarda menos y revienta mejor y el chicharrón de cerdo se corta la carne, se saca la grasa, le pone un poquito de, o sea tiene hartito. Por ejemplo en Bolivia le hacemos con chicha a la carne, aquí no hay chicha, o sea si cuando hacen hervir la carne le ponen con chicha le hacen cocer en chicha y después le fritan en grasa en cambio aquí le condimentamos un día antes, primero lo condimentamos un día antes, con ajo, canela, clavo de olor, hojitas de laurel pero no en abundancia con mucho más ajo, dos ramitas de canela dos hojitas de laurel es como para que tenga ese olorcito pero eso sí mucho ajo y limón, lo dejamos un día antes preparado al día siguiente lo hacemos hervir y a la plaza ya lo llevamos solo hacer freír a la plaza, ya lo llevamos cocido antes lo llevaba crudo pero por el calor no aguanta aparte los clientes no esperan no aguantan así esperan poco nomás es más fácil hacer chicharrón, el ingrediente que viene de Bolivia es el maíz que lo traen las bolivianas desde la frontera otros dicen

que ya traen desde Buenos Aires, la paisana donde yo compro va y lo trae desde la frontera y vende también en la plaza. Al plato se le pone primero el mote, una papa, ensalada de cebolla y tomate y luego una buena porción de chicharrón, es un plato bien servido que alcanza para dos personas.

- El picante de pollo es más costoso tenés que picar cebolla, remojar el chuño, primero un día antes hay que remojar el chuño, del viernes para el sábado, yo vendo sábado y domingo ya estoy a las 8:30 ya estoy en la feria, ósea el sábado para el domingo, yo me levanto temprano a las 3 am a cocinar ya está todo preparado, remojado, pellizcado el chuño, no me levanto a picar cebolla. No, yo lo tengo ya todo preparado, ósea el picante de pollo el chuño lleva maní se puede hacer con huevo así tipo de revuelto pero no, se hace con maní, por eso se lo deja remojado, después el chuño se lo hace día antes, es más elaborado el picante de pollo, el arroz lo hago en el día, los pollos también los preparo un día antes, también preparo los ajíes, viste que son secos los remajo y preparo un día antes, y en el día se cocina el arroz, la papa, el ahogado, todo hacemos en el día, me levanto pongo la olla para la sopa, le pongo la carne, las verduras el trigo el chuño, para la sopa de Chairó, por ejemplo el maní que uso es argentino porque es más barato hay maní boliviano pero es muy caro, así que agarro me siento me relajo y pelo el maní.

- Nosotras somos cocineras de toda la vida, mi abuela cocinaba, mi mama también cocina y mis hermanas y yo también cocinamos llevamos en la sangre esto de cocinar, nos esmeramos mucho en cocinar, nosotras trabajamos varios días nos levantamos muy temprano y servir y vender bien porque la gente viene a comer en domingo además nos gusta vender todo.

- Desde que empezamos a vender empezó a venir más gente, nosotros atraemos a la gente cuando viene a comer, ahora nos disputan que las bolivianas no vendan comida que nos van a poner otro lado, que es sucio, pero hay otra gente que se da cuenta, la comida es fresca no es guardada es del día, no es refrigerada de la otra semana, si alguna vez viene alguien yo le doy dos bolsas que vaya y las revise, porque es más sana que la comidas de

restaurante que son guardadas, si hay papeles hay, pero no podemos estar barriendo, somos bolivianas no vivimos en la mugredad, otra parte dice que son bolivianas hacen barato, rico, mucha gente viene mira pregunta, a veces no estoy de humor para explicarle pero si hay argentinos que se animan y comen y hay argentinos que vienen a comer en domingo como los bolivianos, lo que nosotros comemos picante de pollo chicharrón, como tal vez no les puede gustar a otros”.

3. Reflexiones finales

En esta actividad nos propusimos dos objetivos. Por un lado difundir algunos de los resultados de nuestras investigaciones en un lenguaje que interese al público en general, con la finalidad de instalar una reflexión sobre la situación de los inmigrantes bolivianos en Córdoba. Por el otro, nos interesó que las costumbres y tradiciones fueran relatadas por los propios entrevistados, tal como nos fueron contadas a nosotros; para que de este modo la Universidad sea una instancia de repercusión y de difusión social.

Ambos objetivos fueron logrados, generando una política no tan común pero muy necesaria en la lógica universitaria. De este modo, nos propusimos responder al desafío para los docentes, investigadores y alumnos de producir conocimientos que puedan ser de utilidad para la sociedad en la que la Universidad se halla inmersa.