

Camino y Sabores



EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

De nuestra Tierra lo mejor

Un rescate de nuestros orígenes y nuestro patrimonio alimentario, artesanal y turístico



Catamarca

arqueológica

Desde las construcciones arquitectónicas hasta las artesanías, cada pieza sirve para armar el rompecabezas de la historia precolombina de la provincia. Además de la fuerte presencia de los incas, habitaron la zona unas doce culturas que dejaron sus rastros en los más de 20 asentamientos descubiertos. Pág. 3.

FOTO 166Y



FOTO GLORIA MORALES

Entrevista a Gloria López Morales

La prestigiosa investigadora mexicana impulsa la candidatura de la cocina de su país como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Pág. 2.



Los sabores y variedades de quesos de cabra. Pág. 3.



El herrero, arte de los tiempos. Pág. 4.



Carteleros de fiestas, eventos, música y libros. Pág. 4.



Editorial

El 27 de febrero un terremoto de 8,8 grados en la escala de Richter devastó gran parte de Chile.

Desde Caminos y Sabores nos permitimos compartir estas palabras con nuestros hermanos chilenos porque su senda experiencia después del desastre y el dolor que están viviendo nos debe dejar a todos una enseñanza: hay que volver a las cosas básicas que son las que nos van a salvar.

La fuerza de la naturaleza ha hecho que vuelvan a empezar. Nada funciona, todo colapsó. La ausencia de la tecnología hace que con el ocaso se deban armar lámparas de velas que con su calidez alumbran el pesar y, que la soledad, recobre la compañía de los quehaceres de la cocina: este ritual cotidiano en el que se preparan los alimentos, este espacio diferenciado que apareció en el siglo V a.C, conservando un marcado carácter religioso y social.

La falta de electricidad resalta la importancia de tener que reaprender a prescindir de ella y, o tal vez, que ella prescinda de nosotros. La naturaleza quiso que tengan que volver a preparar los alimentos guiados por la intuición y la memoria. Memoria que atesora las enseñanzas de nuestras madres y abuelas, sabias en este menester, que han hecho de sus manos su principal herramienta llena de amor y comprensión y, de las que hemos aprendido, desde la cuna, los secretos y sabores culinarios. A todas ellas ¡feliz día!

La fuerza de la tierra los ha obligado a vivir como "antes", a cocinar como "antes"; acompañados de conversaciones, envueltos en llantos y risas, apreciando el silencio de la noche. Que sea la cocina, el lugar más noble de la casa, la que los vuelva a reunir, para que las anécdotas y el sufrimiento no quede en el olvido. Porque ella es una ceremonia de unión con el universo; es liberadora, pacificadora, y hasta un vínculo de comunicación.

Queremos destacar las palabras de nuestra amiga peruana, Isabel Álvarez, que en una carta escribió que "esta experiencia de los hermanos chilenos nos debe recordar que el dolor y la adversidad siempre enseñan, y deben hacernos más sabios y más solidarios".

Entrevista a Gloria López Morales

México, un país de sabores

La prestigiosa investigadora mexicana impulsa la candidatura de la cocina de su país como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

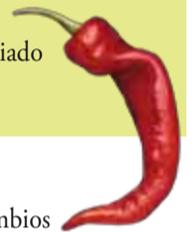
"Me llama la atención la importancia de los sistemas culinarios y alimentarios como ejes de la vida colectiva y como medio para expresar la creatividad humana. Es decir como fenómeno eminentemente cultural que va más allá de satisfacer las necesidades biológicas de los individuos para adentrarse en las esferas más simbólicas que determinan la vida religiosa y social de los pueblos, proporcionándoles un asidero identitario común y un fuerte sentimiento de pertenencia", explica Gloria López Morales, formada en la carrera de letras con grados de maestría y estudios de doctorado en literatura francesa.

Integrante del área de Cultura de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), desde el 2004 junto a otros especialistas de su país impulsa el proyecto que lanza a la cocina mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. "El expediente con nuestra candidatura ya ha sido presentado y ahora solo esperamos la declaratoria de la UNESCO en mayo próximo", enfatiza.



FOTO GLORIA MORALES

"La cocina mexicana, en lo esencial, no ha cambiado prácticas ni técnicas", explica López Morales.



¿Qué argumentos propone para que la cocina mexicana alcance dicha distinción?

Las costumbres culinarias del mismo modo han movido las palancas de la economía y los intercambios comerciales desde tiempos inmemoriales. Todo esto nos lleva a afirmar que las cocinas que han logrado perdurar como un sistema con sus insumos, técnicas, utensilios, originalidad, autenticidad y valores alimentarios constituyen un verdadero patrimonio que da a la vez sustento material pero también vigor espiritual a quienes lo detentan. Eso es justamente el mérito patrimonial que tratamos de sustentar ante la UNESCO. Tenemos la certeza de haber cumplido cabalmente con los criterios y requisitos marcados por la Convención sobre esta materia y tenemos también fe en que, por fin, las cocinas tradicionales que lo ameriten habrán franqueado el umbral para recibir la protección que otros bienes del patrimonio material disfrutan.

¿Qué rasgos particularizan a la cocina tradicional mexicana?

Se trata de una cocina antigua que data de la época de domesticación del maíz en Mesoamérica, hace alrededor de ocho milenios. Una cocina que, en lo esencial, no ha cambiado prácticas ni técnicas y que en las comunidades rurales o en las periferias urbanas se sigue practicando con asombroso apego a las costumbres heredadas. Nuestra convicción es que hay otras importantes tradiciones culinarias que merecen igualmente salvarse de los embates de la globalización, pero que a cada una de ellas les toca extraer las particularidades que las hacen únicas e irrepetibles. En el caso de México son la antigüedad, autenticidad, continuidad histórica, rasgos identitarios propios, prácticas, técnicas, utensilios, eje invariable de cultivos, pervivencia de ritualidad y otras características culturales de unidad dentro de la diversidad. Además las tradiciones en torno a la cocina de las comunidades siguen perfectamente integradas al mundo ritual y ceremonial y forman parte del sistema de creencias y al calendario festivo y popular.



¿Qué alimentos son considerados como típicos en México?

Todo el mundo reconoce al maíz, el chile y el frijol como la trilogía de productos que domina la diversidad y las formas de comer en el país. Esos factores son los que identifican comúnmente a la llamada cocina mexicana, pero no hay duda de que es mirando a las regiones como podríamos encontrar los rasgos definitorios más locales y más genuinos que le han dado fama. Aparte de los mencionados se puede hablar de preparaciones peculiares entre las que están la enorme variedad de salsas con chile y tomates de todas las especies y colores, o de moles (que son también salsas más sofisticadas y espesas), la diversidad infinita de preparados como el pozole (suerte de puchero con granos de maíz). De ahí que se oiga hablar de moles suculentos como los de Oaxaca o Puebla, de tacos, enchiladas y otras mil formas de antojitos (caprichos culinarios a base de masa de maíz). Cada región del territorio desde la semitropical hasta el altiplano y el árido norte poseen un rico acervo de tradiciones culinarias que hay que salvaguardar y, en algunos casos, someter a proyectos de rescate cuando están en serio peligro de desvirtuarse o desaparecer. ■



Comentá, votá, recomendá y recomendá tus salidas gastronómicas

Ingresa a www.viaresto.com

Antigua Catamarca

Desde construcciones arquitectónicas hasta pequeños cuencos de cerámica, cada pieza hallada sirve para armar el rompecabezas de la historia precolombina de la provincia. Además de la fuerte presencia de los incas, habitaron la zona unas doce culturas que dejaron sus rastros en los más de 20 asentamientos descubiertos.

En la topografía de Catamarca conviven desde la cordillera de los Andes hasta los valles más hermosos. Por estas tierras de selvas frondosas, cadenas montañosas, salares, lagunas y cardones transitó el imperio incaico dejando sus huellas que aun perviven como historia viva. También llamado Capac Nam, el Camino del Inca unió a lo largo de 16.000 kilómetros al imperio más extenso de la prehistoria, en un recorrido que iba desde la actual provincia de Mendoza hasta Ecuador, sobre la cordillera de los Andes. Tanto en Catamarca, como en las zonas aledañas se encuentran diversas características de su identidad, conservadas en piezas de cerámica como platos, aríbalos, aribaloides y botellitas. Los rasgos de su arquitectura también están latentes en las paredes de doble muro, las aberturas trapezoides y las hornacinas.

Los rastros de lo que fueron los pueblos, construidos de piedra y barro, se encuentran en su

gran mayoría entre las montañas. A 4 kilómetros de la ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca está el Pueblo Perdido de la Quebrada, rodeado por el río El Tala, donde habitó la leyenda de la yakumana (Madre del Agua). Esta sirena de cabello largo y rubio hace 500 años infundió temor a los integrantes de la cultura La Aguada, dueños de un centro político y religioso integrado por 40 recintos de barro y piedra, donde funcionaban habitaciones, talleres y corrales. La figura del jaguar y los personajes con atribuciones felinas fueron una referencia indiscutida de estos pobladores para identificar a los jefes regionales, plasmados en escenas de danza. Estas, junto a otras imágenes de serpientes bicéfalas y cabezas trofeo, se hallan en los parajes de La Tunita, La Candelaria, La Resbalosa, La Toma, El Cajón y El Algarrobal conformando una ruta sagrada.

Pueblos bravos

A 20 kilómetros del pueblo de

Londres de la Nueva Inglaterra, cabecera del departamento de Belén, están las ruinas del Shinkal de Quimivil, un monumental asentamiento construido y habitado por los incas entre 1470 y 1536. Escondido en el centro de un bosque de álamos y quebrachos, al pie de las sierras de Quimivil, el trazado incluye una plaza central, alrededor de la cual se alzaban los edificios públicos y religiosos.

El Shinkal es una wamani (cabecera provincial) del Tawantinsuyo, el inmenso imperio incaico. Intersección entre distintos caminos, fue habitado por entre 600 y 1000 habitantes, siendo uno de los centros de redistribución de bienes más importantes.

Otras ruinas que evidencian la dominación de esta cultura son las de Fuerte Quemado en el Valle de Yokavil. Allí, sobre el margen del río Santa María, se levantan los restos de este asentamiento de más de 600



Los rastros de lo que fueron los pueblos, construidos de piedra y barro, se encuentran entre las montañas.

años de antigüedad, que tiene también la impronta de otros pobladores como los de Santa María, Belén y San José, y que se revela aún hoy en las artesanías típicas.

La zona, repleta de montañas y paisajes sorprendentes, esconde otros sitios arqueológicos como Las Mojarras, Pucará del Aconquija y Loma Rica de Shiquimil, que convierten al departamento de Santa María en la Capital Nacional de la Arqueología.

En la antesala del cielo

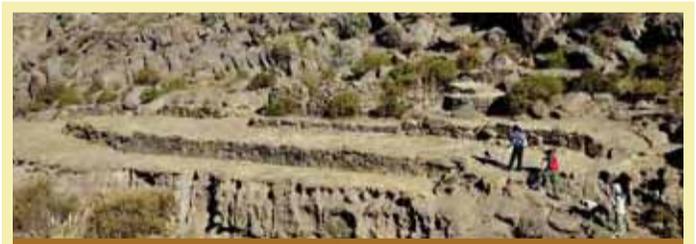
En Antofagasta de la Sierra, a más de 3.000 m de altura también hay rastros de los habitantes originarios. Rodeada de montañas, salares y dunas gigantescas, el Pucará de la Alumbreira, el Coypar y el Coyparcito representan verdaderos yacimientos arqueológicos.

cos, en los que se destaca la arquitectura con influencias incaicas y aleros con motivos de caza, baile y homenajes a la flora y la fauna local. A 20 km el camino asciende hasta los 4.200 m para llegar a Quebrada Seca, un gran cañón con formaciones rocosas y cuevas con petroglifos, cuya antigüedad se estima en unos 10.000 años.

Pues claro está, Catamarca ofrece mucho más que sus deslumbrantes postales naturales, que resultan de la mezcla única de desiertos, montañas, mesetas y valles. Su belleza se aprecia también en la cultura ancestral, que se brinda al visitante a través de la música, el artesanado y la gastronomía. Pero especialmente a través de sus múltiples sitios arqueológicos, que invitan a develar sus infinitos misterios. ■



Las ruinas del Shinkal de Quimivil, antiguo asentamiento, fue habitado por los incas entre 1470 y 1536.



Catamarca arqueológica en números

- 20 son los asentamientos arqueológicos descubiertos en la provincia.
- 21 son las hectáreas que conforman al complejo arqueológico más grande de la provincia, el Shinkal de Quimivil.
- 4.200 metros de altura hay que ascender para llegar hasta el cañadón de Quebrada Seca y a Piedras Coloradas.
- 10.000 años es la antigüedad estimada de los petroglifos hallados en Quebrada Seca.

Quesos de cabra

Existen afirmaciones de que en América existían los caprinos incluso antes de la conquista de los españoles; tras la llegada de Colón distintas variedades de ganado caprino ingresaron a tierras americanas. Hoy la raza Criolla es la más numerosa de la Argentina, que nacida de una cruce de las razas Celtibérica y Castellana de Extremadura tiene la particularidad de que se adapta a distintos ambientes. Otras que habitan nuestras tierras son la Saanen y la Anglo Nubian, caracterizadas por ser lecheras. El Norte, Cuyo y Centro de la Argentina son las zonas donde se concentra el mayor número de productores.

Las variedades de queso

Cuanto más joven, más sabor a leche tiene el queso de cabra. Es que a medida que se estacionan van perdiendo esa acidez y liquidez típica de la leche fluida para

centrarse en un sabor que lo distingue del resto de los quesos. Pues como sucede con los vinos, el tiempo le sienta bien a los quesos. Si bien el Código Alimentario Argentino no ha definido una clasificación de quesos de cabra, existen tres grandes variedades producidas de manera artesanal que pueden distinguirse en:

Queso de cabra de pasta blanda, semigraso a graso, elaborado con leche de cabra entera pasteurizada. La forma más estacionada requiere un mínimo de maduración de 30 días, y además se elaboran otras variedades condimentadas con provenzal, tomillo y albahaca. En la mesa se lo utiliza para acompañar ensaladas y comidas frías.

Queso de pasta dura, graso, prensado, madurado, elaborado con leche de cabra entera pasteurizada.

Producidos principalmente en las zonas Centro, Cuyo y Norte de la Argentina, existen tres grandes variedades: de pasta blanda, dura y semidura, elaborados de forma artesanal.



Además de la Criolla, existen dos razas más: la Saanen y la Anglo Nubian.

zada. De fuerte aroma y sabor, se presenta en hormas cilíndricas y se lo consume en las tradicionales picadas o en tablas de quesos, aunque de igual forma se lo puede comer rallado.

Queso de pasta semidura, graso, en ocasiones prensada, madurada, elaborado con leche de cabra entera pasteurizada. De aroma y sabor suave, se presenta en hormas tradicionales y

también se come en picadas y en tablas de quesos. Existen distintas variantes que van más allá del natural, como los condimentados con provenzal, pimienta, finas hierbas, orégano y ají.

La compañía del vino

A la hora de los maridajes, el queso de cabra joven, fresco y de sabor ácido, encuentra un aliado ideal en un vino también joven, torrontés de cepa blanca, bien aromático,

propio de la zona norte de la Argentina con ese típico sabor frutal y floral.

Ya para un queso de cabra con un tiempo de estacionamiento de más de 3 meses, la pareja ideal es un vino torrontés de cepa blanca, que concentre el aroma de una planta vieja junto al gusto ahumado del roble.

Para los quesos de cabra saborizados con pimientas u otros picantes, nada mejor que un torrontés dulce con azúcar, ya que en general el aroma frutado de un vino va muy bien con el queso de cabra que siempre tiene ese sabor tan fuerte. ■

Oficios: El herrero Arte de los tiempos

El oficio de herrero era el de un artesano que debía unir la fuerza, el ingenio y la destreza para dar, a golpe de martillo, la forma deseada y el temple adecuado a las piezas que se forjaban en su fragua (herramienta que consta de un recipiente donde se coloca el carbón). Era la experiencia y la habilidad propias de cada uno de estos artistas, las que determinaban la calidad de su trabajo.

En los pueblos pequeños solía haber un herrero que atendía todas las demandas locales; se encargaba de la fabricación de todo tipo de herramientas para las tareas del campo (arados, picos, palas, etc.), para el transporte (piezas para carros y carretas) todo lo relacionado a la construcción de casas así como, de los múltiples objetos utilizados en la vida cotidiana (barandas para los balcones, camas, utensilios de cocina, llaves), sin olvidar una de sus tareas más frecuente: herrar los caballos.



Los materiales básicos que se necesitaban eran el hierro y el carbón. En la antigüedad, el herrero, participaba en todo el proceso de transformación de la materia prima del mineral de hierro pero, con el tiempo, pudo adquirirlo en el mercado ya listo para ser trabajado. Éste mismo se compraba en largas barras y se cortaba según el tamaño de la pieza a fabricar.

La fragua se encendía con carbón mezclado con un poco de hulla. Pocos son los artesanos que la usan hoy en día. Existe el gas y aparatos que funcionan a petróleo, que son más rápidos y eficientes. La fragua mantiene el calor durante el tiempo necesario, levanta temperatura rápido y a un costo mínimo. Lo impor-

tante era no escatimar la cantidad, de lo contrario la pieza a trabajar no se calentaría adecuadamente y el trabajo del hierro sería deficiente.

El oficio era duro. Los aprendices empezaban entre los 14 y 16 años residiendo en casa del maestro quien los alimentaba y vestía. Según algunos entendidos esto implicaba que las partes se comprometían, por escrito, por períodos de cuatro años a la enseñanza de este oficio; para otros, era tal el vínculo que se producía que el mismo

El descubrimiento de la herramienta revolucionó radicalmente la existencia de los hombres; sus propias extremidades dejaron de ser las protagonistas y comenzaron a contar con eficaces medios complementarios. Desde las primeras herramientas de madera, piedra y/o hueso pasando por las de cobre, bronce y hierro hasta llegar a las más complejas que se utilizan actualmente.

no tenía límite de tiempo.

La fragua era también un lugar de tertulia para los hombres. Tenía cierta semejanza con la taberna donde se daba rienda suelta a las ideas, críticas y bromas. El hecho de estar permanentemente abierta, la convertía en lugar de encuentro no solamente para los labradores que acudían a errar sus caballerías. Para los niños era un lugar misterioso que ejercía una atracción no exenta de peligro. Una vez encendida se soplabla con el fuelle para que el carbón prendiese y tuviese la temperatura adecuada para introducir la pieza de hierro. Les asombraba ver el hierro ardiente, envuelto entre chispas y colores que saltaban de su yunque mientras el inmenso fuelle se movía para conseguir reavivar las llamas.

A principios del siglo XX, gracias a la aplicación de la energía eléctrica, se produjo la verdadera transformación en las técnicas de trabajo, pues se pudo disponer de motores eléctricos para accionar motores que facilitaban diferentes funciones. En pocos años, las yuntas de animales fueron sustituidos por tractores, los antiguos carros por remolques



y, los enrejados para las ventanas se hacían en talleres especializados.

Este es un oficio que como tantos otros de la vida rural se han ido perdiendo con el devenir de los tiempos: puede que aún quede algún artesano perdido en un rincón de tierra. ■



Cartelera de fiestas, escapadas, libros y música

Paisajes y música clásica 
Del 31 de marzo al 4 de abril, por los Caminos del Vino mendocinos, el 10° Festival Internacional de la Música Clásica volverá a convocar a los turistas para disfrutar de los placeres de la música, los paisajes y el buen vino. Circuitos turísticos, sitios patrimoniales, bodegas, plazas e iglesias se constituirán en el escenario para que artistas locales, del país y del mundo desplieguen su talento. Más información en www.cultura.mendoza.gov.ar

Terraplén 
Cruza entre el folklore típico y las nuevas tendencias de la música electrónica, Terraplén es el último disco de Gustavo Santaolalla. El multipremiado productor y músico se encargó de la lucubración del proyecto, que es ejecutado por tres reconocidos músicos: Daniel Martín, Diego Vainer y Gaby Kerpel. Terraplén hace por el folklore lo que

Bajofondo realizó por el tango. Participan Javier Casalla y Luciano Supervielle.

Historias Argentinas 
En este libro, Pacho O'Donnell, Doctor en Medicina, especializado en psiquiatría y psicoanálisis, muestra otro relato posible, no impregnado de la ideología liberal, autoritaria y elitista de la historia oficial, con una perspectiva nacional y popular colmada de revisiones de próceres, circunstancias y movimientos. La historia oficial, la que se cuenta en las escuelas, no es más que uno de los relatos posibles. Más información en www.odonnell-historia.com.ar

Originales de Molina Campos 
El Museo Las Lilas de Areco presenta una valiosa selección de obras originales del artista don Florencio Molina Campos. Acuarelas, pasteles y témperas que abarcan sus

diferentes etapas artísticas, junto con afiches publicitarios, chapas y algunos objetos personales componen el patrimonio artístico y cultural que se exhibe en el museo. Las obras pueden apreciarse de viernes a domingo y feriados de 10 a 18 horas. Más información en www.museolaslilas.org

Fiesta Nacional de la Masa Vienesa 
Con 40 años de historia, la fiesta típica de General Belgrano, Córdoba, se realizará del 1 al 4 de abril. Repostería, entre masas centro europeas, tortas y chocolates, serán de la partida en la exposición junto a artesanías locales y fiambres ahumados. Entre las propuestas artísticas se encuentran la música en vivo y las danzas de Alemania, Argentina España e Italia, entre otros. Más información en www.vgb.org.ar

De nuestra Tierra lo mejor

Alimentos regionales, artesanías y turismo. Una cita con las raíces de nuestra identidad.

Caminos y Sabores 

Del 8 al 11 de julio de 2010

Reserve su stand

Contrate antes del 26/04/2010 y elija su lugar en el sorteo del 30 de abril de 2010

Informes: (011) 4309-7663
comercial@caminosysabores.com.ar
www.caminosysabores.com.ar