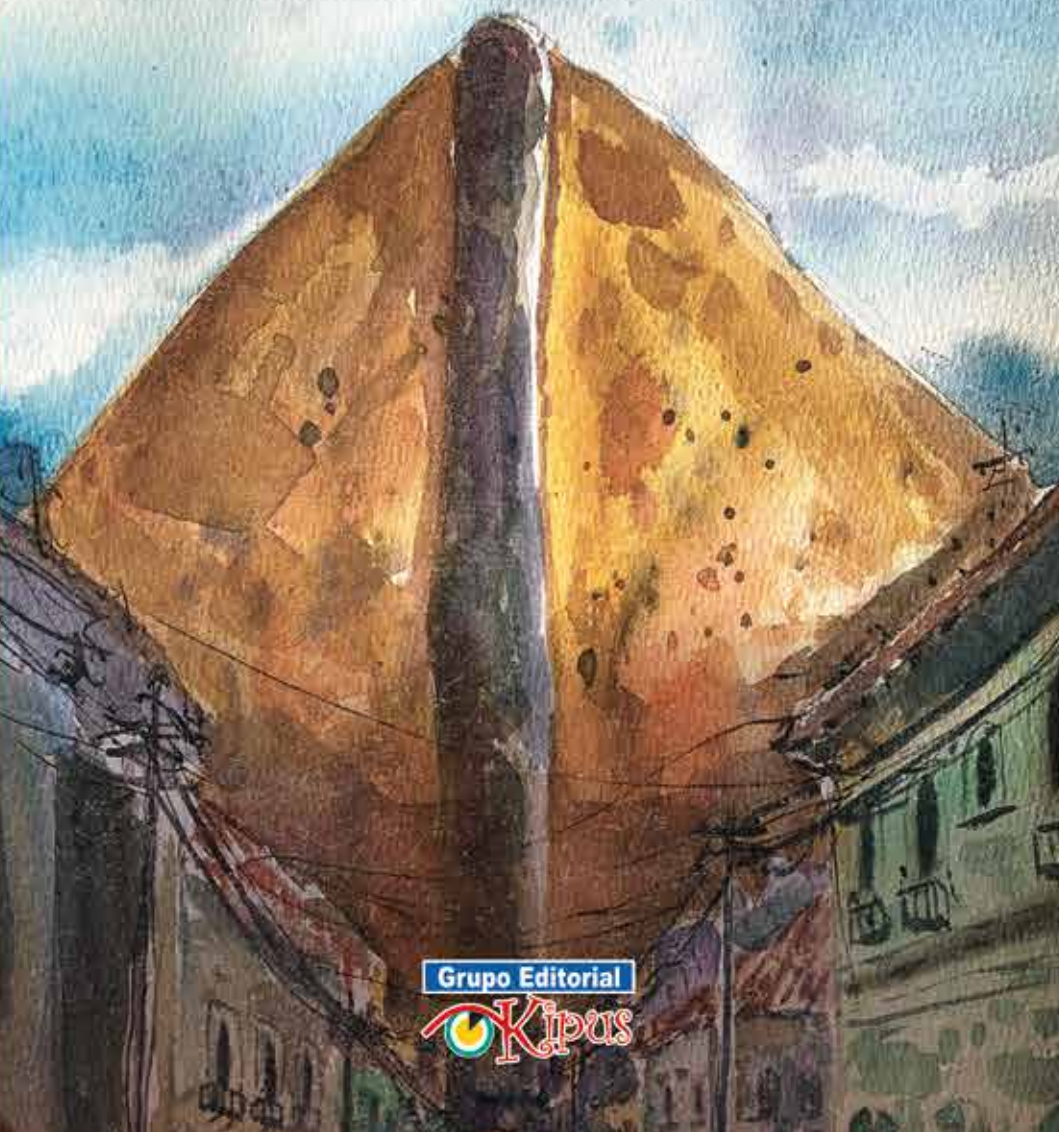


JUAN JOSÉ TORO MONTOYA

Una empanada llamada "Salteña"

(Con suculentos apuntes sobre el ají y el mondongo)



Grupo Editorial

Kipus

1. LA MASA

*Es la base para cualquier empanada.
El chef Francisco Aguirre, a quien
mencionaremos más adelante,
recomienda utilizar manteca, azúcar,
sal y una cuchara de achiote,
pero, como todos saben, son
imprescindibles la harina y el agua.
Por tanto, en nuestra masa literaria,
la gastronomía será la harina y el
patrimonio su líquido mezclador.*

1.1 Gastronomía y patrimonio

La “salteña” es, fundamentalmente, una comida así que, al hablar de esta, debemos remitirnos necesariamente a la gastronomía. Para entender de qué se trata, zafándonos de los simplismos que la consideran una ocupación menor o de escasa importancia, revisemos inicialmente su significado. Comencemos por buscar su significado en una publicación de 1888 dedicada, también, al estudio de la etimología y que señalaba que era “el arte de preparar una buena mesa, y la afición á comer regaladamente”¹, lo que casi no variaba nada en relación a lo que la Real Academia Española (RAE) había publicado hacía 19 años, en la que era su publicación oficial del idioma entonces llamado castellano². La edición 1924 de la Enciclopedia Universal Ilustrada de Espasa-Calpe, una de las más completas hasta ahora, definía a la gastronomía simplemente como “arte de preparar una buena mesa”³ y “afición a comer regaladamente”⁴.

1 ECHEGARAY, Eduardo de. 1888. DICCIONARIO GENERAL ETIMOLÓGICO DE LA LENGUA ESPAÑOLA. Tomo III. Madrid. p. 510

2 RAE. 1869. DICCIONARIO DE LA LENGUA CASTELLANA. p. 382.

3 ESPASA-CALPE. 1924. ENCICLOPEDIA UNIVERSAL ILUSTRADA EUROPEO-AMERICANA. Tomo XXV. p. 1026.

4 Ídem.

Con los años, el concepto no varió sustancialmente ya que, en 1978, el Diccionario Enciclopédico Ilustrado Sopena señalaba que era el “arte de preparar una buena mesa, para comer con todo regalo”⁵ y “afición a comer opíparamente”⁶. En 1998, el Diccionario Enciclopédico Universal de Editorial Océano decía que es el “conjunto de conocimientos y actividades relacionadas con el arte del buen comer”⁷.

El texto oficial de consulta sobre nuestro idioma, el Diccionario de la Lengua Española tiene apenas dos acepciones simplistas sobre gastronomía:

1. Arte de preparar una buena comida
2. Afición a comer regaladamente⁸.

Todas las acepciones de los diccionarios la definen como arte y, pese a eso, la segunda de la Lengua Española la degrada a una mera afición. Por eso, resulta más completa la definición de la enciclopedia en línea Wikipedia que señala que “es el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno”⁹ y agrega que “la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida”¹⁰. Entonces, para comprender a cabalidad de qué trata la gastronomía hay que tomar en cuenta los elementos culturales que conlleva.

Como parte de los elementos que debe tener una manifestación humana para postularse a integrar la lista del patrimonio cultural inmaterial, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (**Unesco**, por sus siglas en inglés) señala que entre esos componentes culturales están las “tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos

5 SOPENA, Editorial. 1978. DICCIONARIO ENCICLOPÉDICO ILUSTRADO SOPENA. Editorial Ramón Sopena S.A. Tomo III. p. 1945.

6 Ídem.

7 OCÉANO. 1998. DICCIONARIO ENCICLOPÉDICO UNIVERSAL. Tomo III. Sin numeración de páginas.

8 RAE. 2001. DICCIONARIO DE LA LENGUA ESPAÑOLA. Tomo V. p. 761

9 WIKIPEDIA. Enciclopedia en línea. “Gastronomía”. Artículo con ese nombre. Enlace digital: <https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronomia>. Última consulta: 30 de marzo de 2023.

10 Ídem.

y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional"¹¹.

Debido a ello, la Unesco ha incluido a varios alimentos en su Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Entre estos se encuentran el *oshi palav* de Tayikistán, el *washoku*, de Japón; el *lavash*, que aparece hasta en seis países; o el *mástique* de Quíos, Grecia.

1.2. Patrimonio e historia

Para declarar patrimonio a un alimento, se toma en cuenta su carácter representativo y si es tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo¹². Se incluye, también, la historia, los procesos de producción, la práctica y el arte de prepararlo.

Veamos, entonces, si la empanada conocida como "salteña" cumple con esos requisitos.

Cuando se habla de la representatividad, es preciso identificar el origen del alimento, ya que se puede dar casos como el del *lavash*, que es el mismo pan plano en Armenia, Azerbaiyán, Irán, Kazajistán, Kirguistán y Turquía, o algunos tan específicos como el *mastiha* o *mástique* que es una resina extraída de una especie de *Pistacia Lentiscus* que solo se produce en la isla griega de Quíos. Como se ve, no solo se menciona al país sino al lugar donde se originó el alimento. Por ello, no es suficiente decir que un alimento proviene de un determinado país, como la empanada boliviana, sino identificar su origen primigenio que, en el caso que nos ocupa —y como demostraremos a lo largo de este trabajo— es potosino.

Por sus características peculiares, la empanada potosina es representativa de una ciudad, Potosí, y de un Estado, Bolivia. ¿Será, también, tradicional, contemporánea y viviente a un mismo tiempo?

La Unesco señala que "la importancia del patrimonio cultural inmaterial no estriba en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación. El valor social y económico de esta transmisión de conocimientos es pertinente para los grupos sociales tanto minoritarios como mayoritarios de un Estado, y reviste la misma

11 UNESCO. Cíbersitio oficial. <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>. Última consulta: 30 de marzo de 2023.

12 Ídem.

importancia para los países en desarrollo que para los países desarrollados”¹³.

Como se demostrará a lo largo de este trabajo, la empanada boliviana denominada “salteña” tiene una tradición que se basa en la mezcla cultural de la gastronomía de los pueblos andinos y la de los invasores españoles, la transmisión de la receta y las formas diferentes de prepararla de generación en generación. Su origen está en el periodo colonial, pero no se debe perder de vista que sufrió transformaciones como resultado de la inclusión de ingredientes americanos.

Y es que, para hablar del origen de la “salteña”, es preciso tomar en cuenta elementos culturales, como la historia de la alimentación de los pueblos. Al revisar el pasado de una o más culturas, desde el punto de vista de la gastronomía, encontraremos qué las hace peculiares y las diferencia de las demás.

Según Rosental y Iudin, cultura no solo es el “conjunto de valores materiales y espirituales, así como de los procedimientos para crearlos, aplicarlos y transmitirlos, obtenidos por el hombre en el proceso de la práctica histórico-social”¹⁴ sino también “un fenómeno histórico que se desarrolla en dependencia del cambio de las formaciones económico-sociales”¹⁵.

El proceso cultural del mestizaje en la América española comenzó con un desconocimiento total entre la gente a uno y otro lado del océano y pasó a una posterior asimilación que dio como resultado las actuales nacionalidades de la subregión.

De inicio, los cronistas españoles tenían una idea errada de lo que era América y, equivocados y todo, escribían sobre ella. Joseph de Acosta, por ejemplo, viajó al Perú, pero no alcanzó a captar lo que tenía esta parte del continente de la que, en aquel entonces, formaba parte la Real Audiencia de Charcas, hoy Bolivia. Así, al referirse a los peruanos, escribió que *“no sólo carecen de fieras, sino también de aves y pájaros en gran parte. Papagayos hay muchos, los cuales tienen gran vuelo y andan a bandas juntos; también tienen otros pájaros, pero pocos, como he dicho. De perdices no me acuerdo*

13 Ídem.

14 ROSENTAL, Mark Moisevich e IUDIN, Pavel Fyodorovich. 2007. DICCIONARIO FILOSÓFICO. p. 102.

15 Ídem.

haber visto, ni sabido que las tengan, como las hay en el Perú, y mucho menos los que en el Perú llaman guanacos, y vicuñas, que son como cabras montesas ligerísimas, en cuyos buches se hallan las piedras bezaares¹⁶, que precian algunos, y son a veces mayores que un huevo de gallina tanto y medio. Tampoco tienen otro género de ganado, que nosotros llamamos ovejas de las Indias, las cuales, demás de la lana y carne, con que se visten y mantienen los indios, sirven también de recua y jumentos para llevar cargas...¹⁷.

La de Acosta era, obviamente, una visión sesgada que no correspondía ni al momento histórico ni al entorno de lo que entonces eran Perú y Bolivia que, como se sabe, no solo tienen regiones andinas sino también llanos, selva y amazonia.

El medio ambiente es clave porque influye directamente en la alimentación. En el caso de nuestro país, el Grupo de Estudios Históricos que publicó el Diccionario Histórico de Bolivia (DHB) recuerda que el clima fue vital para fijar la dieta de los pueblos indígenas. Mientras los llanos y la amazonia eran, y son, pródigos en productos alimenticios, el hombre andino tuvo que adaptarse a un ambiente más bien hostil en el que la comida no solo le servía para subsistir sino también para afrontar el frío y fenómenos naturales adversos¹⁸.

"La conquista trajo cambios importantes —señala—. Se introdujo una gran cantidad de cultivos nuevos (trigo, cebolla, ajo, perejil, nabo, haba, lenteja, garbanzo, zanahoria, repollo, pera, naranjo, lima, cidra, limón, pepino, manzana ciruela, durazno, caña dulce, etc.) y de especies de ganado menor y mayor (corderos, vacas, cerdos, gallinas) así como nuevas especies de origen asiático (pimienta, canela, nuez)"¹⁹.

Los pueblos de tierras bajas vivían de la agricultura, la caza y la pesca. El DHB cita a Alcides d'Orbigny cuando refiere que "el alimento

16 En la edición príncipe, que es la que suelo consultar, y reediciones posteriores, dice "bezaares", pero debió ser error de imprenta, que se repitió posteriormente. Es obvio que se refiere a las piedras bezoares; es decir, concreciones calcúscas que suelen "encontrarse en las vías digestivas y en las urinarias de algunos mamíferos, y a la(s) que se atribuyeron propiedades curativas" (RAE. Tomo II. p. 211).

17 RJB A ACO. 1590. ACOSTA, Joseph de. HISTORIA NATURAL Y MORAL DE LAS INDIAS. p. 74.

18 BARNADAS et al. 2002. DICCIONARIO HISTÓRICO DE BOLIVIA. Sucre. Tomo I. p. 927

19 Ídem.

principal del chiriguano era el maíz, los zapallos y las hierbas y plantas recogidas para condimentar los alimentos”²⁰, y agrega que “existía una gran preferencia por el pescado y los productos de caza (jabalíes, tatús, ñandúes, palomas, corzos, loros, la langosta, la cigarra y las larvas de abeja tostadas)”²¹. Es precisamente D’Orbigny quien refiere parte de la dieta de los habitantes de esos pueblos. “Los recursos alimenticios de que disponíamos entre los guarayos consistían en una gran abundancia de maíz, de mandioca, de frutas y algo de volatería; pero entre ellos no podía procurarme carne, que la aborrecen”, señala, por ejemplo²². Cuando habla de la alimentación de los yuracarés detalla que “el maíz, la yuca y más tarde los bananeros dan sus frutos y reemplazan al tembé y a la caza”²³.

Pero mientras los alimentos abundan en los valles, llanos y amazonía, son más bien escasos en el occidente donde; sin embargo, “en las culturas andinas hubo un aprovechamiento óptimo de los recursos alimenticios. Por un lado, la lista de productos naturales en las diversas regiones es muy larga (variedad muy amplia de papas, *uka*, papa lisa, *ulluku*, quinua, *kañawa*, maíz, poroto, *raqacha*, *tarwi*, camote, yuca, maní, calabaza, papaya, pepino, palta, tumbo, plátano, tomate, tuna, *pakay*, lúcumas, etc.), lo mismo que las especias (paico, ají, locoto); en carnes había llama, alpaca, cuy, huanaco, vicuña, venado, vizcacha, perdiz, paloma, tórtola, pato negro, etc.; para múltiples usos la *kuka* (coca)”²⁴. Subrayo papa y ají porque son vitales para el presente trabajo.

Como se verá en la segunda parte de este ensayo, la empanada llegó del viejo continente y se transformó en América. En el caso de Potosí, una empanada europea sufrió un proceso de conversión. Con el paso del tiempo siguió transformándose hasta llegar a convertirse en el alimento que conocemos con el nombre de “salteña” que, debido a esos cambios, ahora tiene una serie de variedades.

20 D’ORBIGNY, Alcides. Citado en DICCIONARIO HISTÓRICO DE BOLIVIA. p. 927

21 BARNADAS et al. Pág. 927

22 D’ORBIGNY, Alcides. 1835-1847 (1945). VIAJE A LA AMÉRICA MERIDIONAL. Tomo III. p. 1225

23 Ídem. p. 1412.

24 BARNADAS et al. p. 926.

La "salteña" es una empanada; es decir, una masa de pan rellena de pedazos de alimentos y cocida en el horno.

La empanada, así, en genérico, tiene origen milenario y lo más probable es que haya surgido cuando el hombre se convirtió en sedentario. Cuando salía a cazar, dejaba su vivienda por varios días, así que llevaba provisiones. Es coherente suponer que, dominada la técnica de la cocción de alimentos, aprendió a hacer empanadas que llevaba consigo como parte de las vituallas que podía cargar en largas jornadas.

Como no existe certeza sobre el origen de la empanada, se puede encontrar referencias a estas en tradiciones, textos literarios y recetarios de varios países, especialmente europeos. Cuando Flandes formaba parte del Imperio Español, mucha de su comida fue sumada a los recetarios medievales. Una fue la empanada flamenca, que llegó a América y, en Potosí, la ciudad cuya plata le permitía repetir las costumbres europeas de los banquetes, esta se transformó con la adición de ingredientes andinos como la papa y el ají.

La "salteña" no es una empanada cualquiera: es una empanada de caldo; es decir, jugosa, debido a que se rellena con un jigote que se envuelve en gelatina de patas. Esa es su receta básica. Una vez en el horno, la gelatina de patas se derrite y el relleno se esparce uniformemente. El ají, que se cultiva en los valles que están entre Chuquisaca, Cochabamba y La Paz, es el ingrediente secreto, el que hace que la empanada de caldo sea adictiva.

La empanada de caldo fue muy popular en el periodo colonial y, ya en la República, fue sumada por mujeres del norte argentino a su menú de alimentos de media mañana que ponían a la venta en las calles. La gente compraba esas delicias a las salteñas; es decir, a las originarias de Salta, Argentina, y, de esa manera, el gentilicio se convirtió en sustantivo, pero eso ya ocurrió en un periodo tardío, más o menos por 1830.

En este libro está la historia de la empanada llamada "salteña".

El autor

ISBN: 978-9917-0-3178-9



9 789917 031789