

Marco A. Quelca Huayta

# Con Sabor Clandestino

Una cocina que va más allá de las recetas

Grupo Editorial

Kipus



## INDICE

Contenido	
<b>CON SABOR CLANDESTINO</b>	
INDICE .....	5
AGRADECIMIENTOS.....	11
AGRADECIMIENTOS Y COLABORACIONES .....	13
Prólogo.....	15
<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>19</b>
CAPITULO I.....	21
SALADO .....	21
<b>DIFUSIÓN DE RÍO Y LAGO.....</b>	<b>23</b>
<i>(Pejerrey, trucha arco iris, carachi e ispis texturizados y algunos deconstruidos)</i> .....	23
La Obra.....	23
La Historia .....	23
Registro Fotográfico .....	26
La Receta.....	27
<b>BRINCANDO LA CERCA.....</b>	<b>32</b>
<i>(Anticucho estilo paceño, tierra de hierbas del altiplano y ensalada inspiración camba)</i> .....	32
La Obra.....	32
La Historia .....	32
Registro Fotográfico .....	35
La Receta.....	37
<b>EL LUTO DEL CARNAVAL .....</b>	<b>40</b>
<i>(Serpentinas y globos sobre manto oscuro de cremoso Amaranto)</i> .....	40
La Obra.....	40
Registro Fotográfico .....	43
La Receta.....	45
<b>¿VERDE POR FUERA, BLANCO POR DENTRO...? .....</b>	<b>47</b>

<i>(Esfera y tierra de phasa, rellena de espuma, salsa, y peras al vacío)</i> .....	47
La Obra .....	47
La Historia .....	47
Registro Fotográfico .....	50
La Receta .....	52
<b>CAPITULO II</b> .....	55
<b>(AMARGO)</b> .....	55
<b>EL PATO DEL REY INCA</b> .....	<b>57</b>
<i>(Piernas de choka en costra de chipilo, acompañado de Majadito del mismo)</i> .....	57
La obra .....	57
La Historia .....	57
Registro Fotográfico .....	60
La Receta .....	62
<b>FALSAS CHULETAS DE PAPÁ</b> .....	<b>65</b>
<i>(Solomillo de cordero relleno de pimientos asados y reducción de racacha)</i> .....	65
La obra .....	65
La Historia .....	65
Registro Fotográfico .....	68
La Receta .....	70
<b>LA DESAPARICIÓN (Lo efímero del amor)</b> .....	<b>72</b>
<i>(Pejerrey sobre cama de cochayuyo, crocante de zanahoria, crema de habas bebé, salsa de yogurt y copo de azúcar de remolacha)</i> .....	72
La obra .....	72
La historia .....	72
Registro Fotográfico .....	74
La Receta .....	76
<b>¡ATENCIÓN... FIRRRRR!</b> .....	<b>78</b>
<i>(Helado de pito de cañahua, torrija de marraqueta, trufas de pito de quinua y más)</i> .....	78
La obra .....	78
La Historia .....	78

Registro Fotográfico .....	81
La Receta .....	83
CAPÍTULO III .....	85
ACIDO – PICANTE .....	85
<b>TRILOGIA CALLEJERA .....</b>	<b>87</b>
<b>SALCHIPAPA .....</b>	<b>87</b>
<i>(Cremoso y gelificación de salchicha criolla, chips de papa negra y papa frita)</i> .....	87
La obra .....	87
La Historia .....	87
Registro Fotográfico .....	89
La Receta .....	90
<b>AJÍ DE FIDEO .....</b>	<b>92</b>
<i>(Crocante de fideo, crema fluida de chuño y ají de fideo)</i> .....	92
La obra .....	92
La Historia .....	92
Registro Fotográfico .....	94
La Receta .....	95
<b>CALDO DE CABEZA .....</b>	<b>97</b>
<i>(Crema y granizado de reducción de cocción, cremoso de seso y lengua a baja temperatura)</i> .....	97
La obra .....	97
La Historia .....	97
Registro Fotográfico .....	99
La Receta .....	101
<b>QUINU TRIP .....</b>	<b>103</b>
<i>(Galletas de quinua roja, espuma y papel de quinua negra con cremoso de oca)</i> .....	103
La obra .....	103
La Historia .....	103
Registro Fotográfico .....	105
La Receta .....	107
<b>DESEOS .....</b>	<b>109</b>

<i>(Helado de chirimoya, gualele, sandía caramelizadas y pera en reducción de uva)</i> .....	109
La obra .....	109
La Historia .....	109
Registro Fotográfico .....	111
La Receta .....	113
<b>CAPITULO IV</b> .....	117
<b>DULCE</b> .....	117
<b>EUCALIPTICO</b> .....	<b>119</b>
<i>(Granizado de eucalipto)</i> .....	119
La Historia .....	119
Registro Fotográfica .....	121
La Receta .....	123
<b>ACHACHILAS</b> .....	<b>124</b>
<i>(Rocas de chuño, espuma de tunta, salsa de phuskhalla, tierra de quinua.)</i> .....	124
La Historia .....	124
Registro Fotográfico .....	126
La Receta .....	128
<b>ENAMORA</b> .....	<b>130</b>
<i>(Helado, cremoso, semifrío, papel, tierra y salsa de api)</i> .....	130
La obra .....	130
La Historia .....	130
Registro Fotográfico .....	132
La Receta .....	134
<b>EL HUERTO DE LA ABUELA</b> .....	<b>136</b>
<i>(Verduras de huerto a baja temperatura y caramelizadas al carbón, tierra de hierbas)</i> .....	136
La Historia .....	136
Registro Fotográfico .....	138
La Receta .....	140
<b>CAPÍTULO V</b> .....	143
<b>UMAMI</b> .....	143

<b>TIWANAKU .....</b>	<b>145</b>
<i>(Lomo de alpaca rellena de oca glaseada, ensalada de quinua, papas arrugadas)</i> .....	145
La obra .....	145
La Historia .....	145
Registro Fotográfico .....	147
La Receta .....	149
<b>A MI PACHAMAMITA .....</b>	<b>152</b>
<i>(Lomo de llama relleno con queso humacha, costra de quinua, ahumada en k'oa)</i> .....	152
La obra .....	152
La Historia .....	152
Registro Fotográfico .....	156
La Receta .....	158
<b>EL VERDADERO CONEJO DE INDIAS .....</b>	<b>160</b>
<i>(Conejo cuis en costra de hojuelas de maíz, adobes de walusa y costra de coca, gelificación de jallpahuayca)</i> .....	160
La obra .....	160
La Historia .....	160
Registro Fotográfico .....	163
La Receta .....	165
<b>CLOROFILA ANDINA .....</b>	<b>168</b>
<i>(Camote en polvo de coca, salsa de coca y papa dulce; cremoso de coca y queso; aire de piña, singani y coca)</i> .....	168
La obra .....	168
La Historia .....	168
Registro Fotográfico .....	171
La Receta .....	173
GLOSARIO GASTRONÓMICO .....	177
GLOSARIO CULINARIO-INSUMOS AUTÓCTONOS .....	181
BIBLIOGRAFIA .....	183
BIOGRAFÍA .....	185
ANEXOS .....	187

## INTRODUCCIÓN

Con Sabor Clandestino, es un proyecto que lleva un par de años en ejecución, nace de la inquietud de ensayar nuevas formas de expresión y de diálogo culinario entre el cocinero, comensales y viceversa, con el único objetivo de “tratar” dar un aporte a la gastronomía Boliviana.

Una de las inquietudes con mayor peso que motivaron a iniciar este proceso de expresión, fue la búsqueda de identidad que debe tener un cocinero, ésta se caracteriza por ser una búsqueda de por vida, en la cual se empiezan y terminan varias etapas que te llevan a una renovación constante. La madurez, y honestidad profesional motiva a realizar el mejor trabajo que puedas entregar en tiempo y espacio real, donde es un deber poder emplear para ello todas las técnicas, investigación y conceptos que estén dentro de tus conocimientos y habilidades, el producto que se refleja en este momento es la muestra del desarrollo personal - profesional; hoy me expreso de esta manera, mañana esperemos sea de otra.

La temática principal de este trabajo es el de ver dentro nuestra cotidianidad, ver hacia atrás, el presente y soñar en el futuro de cada una de nuestras vidas, en sí la reflexión del amante de cocina. En todas las obras transmito vivencias de vida diaria simples, donde no se encontrará experiencias de un Top Chef, sino de una persona común y corriente que ve a la gastronomía como un medio de dialogo.

Tras el título **CON SABOR CLANDESTINO** se encuentra un fundamento y filosofía de vida: Una cocina que se mueve fuera de la vista de las fuerzas mediáticas que refleja la cocina de muchos cocineros que aportan desde las bases con dirección a una cocina contemporánea, con conocimiento en cuanto a técnicas, sabores, e ingredientes de los suelos bolivianos, **(Una cocina que va más allá de las recetas)** inyectando énfasis en las historias de cómo el cocinero piensa al realizar un platillo para estimular el diálogo con el comensal, fomentando al lector a buscar entre sus gustos, sentimientos, experiencias, etc., y con esto lleguen a encontrarse con su propia identidad culinaria.

Con Sabor Clandestino está compuesto por 5 tiempos, capítulos que se encuentran identificados con un sabor cada uno: El Salado, Dulce, Amargo, Ácido y el Umami, sabores oficialmente reconocidos. Las obras van divididas entre estos cinco tiempos que más allá de tener relación con el sabor en sí, tienen relación con lo que el sabor significa o asoció en mí, por ejemplo el amargo me lleva a transmitir obras que tienen un aspecto emocional, sentimental y conceptual de amargura. A la vez cada obra consta de tres partes, la historia o concepto, el registro fotográfico y por último la ficha técnica o receta.

Los insumos que se usan en las preparaciones de este trabajo son los considerados “humildes” dentro de la gastronomía boliviana, ya sea por su consumo dirigido a la alimentación popular o por simplemente idiosincrasia, mostrados de forma noble, dándole el valor que siento deben tener.

Marco A. Quelca Huayta

Por último, decir que todas las preparaciones o las “obritas” de este proyecto, desde un inicio hasta la etapa final fueron elaboradas en mi taller de cocina, o sea en mi casa, cocina totalmente casera, con utensilios esenciales y tradicionales. Apoyado de una cámara de luz hecha de forma artesanal y la colaboración de grandes fotógrafos amigos.

Pongo a su disposición este trabajo que más que intentar ser un referente culinario, busca ser un medio de expresión culinaria boliviana.

Prometo ser honesto...



# CAPITULO I

## SALADO

## DIFUSIÓN DE RÍO Y LAGO

*(Pejerrey, trucha arco iris, carachi e ispis texturizados y algunos deconstruidos).*

### Intención de la obra:

Tomar conciencia sobre el transporte, manipulación, y conservación de estos productos tan apreciados en el mercado nacional y dar el valor real a los diferentes sitios que los venden.

### La Historia

Mis hermanos en bicicleta y yo corriendo, claro está, después de varias caídas por intentar llevarme, ya no era muy chango ¡pues!, así llegamos a Janko Marka, un pequeño pueblo en lo más recóndito del altiplano, la cosa es que era todo un día de viaje, llegamos hechos pomada ya que en ese día hizo un calor, lluvia, granizo y viento insoportables, típico clima altiplánico; más bien nos recibieron los colegas de mi hermana mayor, una pareja de profesores bien buena onda, tomamos chocolate bien calentito y dormí como los dioses. Así pasaba mis vacaciones invernales de quinto básico.

Tempranito nos fuimos a pescar trucha al río, y para variar debíamos viajar un par de horas más en bicicleta, ingresamos a una cañada de rocas inmensas, desde arriba se veía un tímido riachuelo con piedras tan grandes como mis mentiras actuales, el descenso fue divertido.

En búsqueda de gusanos corrían las 10 de la mañana, armados de un hilo de pescar con un anzuelo casero empezamos la faena, apenas uno lanzaba el hilo y de inmediato sacaba una trucha de buen tamaño, si salía chica la devolvíamos de pena; yo me encargaba de terminar con la agonía de los pescados, los agarraba de su boca y se los abría hasta partírselas, me tocó el trabajo más feo pero dentro de mí decía que estaba haciendo un buen acto ya que estaban sufriendo. Teníamos a las 4 de la tarde una pesca que si se les digo no me creen, tocó quitar las escamas y destriparlos para que la subida a la cañada sea menos pesada. Un trabajo a reloj, no se podía perder ni un minuto si no, nos llegaba la noche y no teníamos ni linterna. Cargando los pescados en bolsas plásticas y en gangochos llegamos a donde habíamos dejado "camufladas" las bicis, que graciosa sensación aquella de hombre llevando la comida a casa.

Al día siguiente, si hubiésemos tenido vecinos fija nos venían a manguear (consumir sin dar nada a cambio), almorzamos trucha a la leña, exquisita, y fresca; creo que influye mucho el hecho de que las truchas no eran de crianza, ni híbridas, simplemente las cogimos del río y listo, pero éso lo pienso ahora, ese día comí como un guerrero, claro, tenía las manos todas cortadas por el oficio del día anterior.

Marco A. Quelca Huayta

Pasaron muchos años antes de recordar esa experiencia, fue dentro de un hotel 5 estrellas, que como casi todos en Bolivia no se merecen ni la tercera. Estaba realizando mis primeras prácticas de cocina, y como buen practicante hacía todo lo que la manada de cocineros toscos me decían sin decir ni chis ni mus, entonces en mi segundo día de estancia me mandaron a lavar el “freezer” de pescados, que era un congelador de helados de esos de puerta de vidrio de las tienditas de barrio, empecé a sacar unas pelotas congeladas, eran unas bolsas plásticas negras que rebalsaban de una especie de suelas congeladas, y el olor se los dedico, después de quitar todas las pelotas de pescado, encontré una cama integra de langostinos, mejillones y demás “frutos de mar”. Por suerte solo me tocó limpiar ese freezer, pobre quien tuvo que tener el valor de volver a congelar esas pelotas.

Desde que fui lavaplatos hasta ahora, vi cosas que no valen la pena mencionar, se van a asustar grave. Desde ese entonces tengo un par de agachaditos selectos donde puedo ir a comer y recomendar ispi frito, trucha a la “romana”, pejerrey frito, y lo mejor para matar el chaqui (resaca) el wallake de la finada Hortensia madre de un carnalito del barrio de Tembladerani. La diferencia está en que en estos sitios no guardan nada y madrugan para conseguir el pescado más fresco, ya sea de río o lago, pero tampoco esa honestidad las tienen todas las caseritas, ojo con eso.

No digo que todos los lugares sean así como les cuento, hay algunos menos inescrupulosos y otros más, pero en general hay que tener cuidado y como se lo dije a mi hermano Sandro, chef peruano que llegó a visitarme desde EE.UU. este 2013, cuantas veces le dije no te comas “frutos de mar” en Bolivia mientras se agarraba el estómago...el porqué es como para escribir otro libro, como lo es el hablar del transporte y manipulación del pescado en Bolivia...quien será encargado de controlar esto ¿no?, hasta cuando seremos partícipes de esta ruleta rusa del pescado y “frutos de mar”.

Saliendo de las críticas, que lindo es poder oler, tocar y limpiar un pescado fresco, los cortes perfectos, la textura ideal... ¿Para qué nos enredamos en traer productos congelados de otras latitudes?



Registro Fotográfico





**Marco A. Quelca Huayta**

Leer el presente libro me trajo a la memoria la pretensión de Marinetti de establecer una cocina humana, la cual, como todas las artes, “excluye el plagio y exige la originalidad creadora”. La pretensión constante de Quelca, es sublimar los recuerdos de su infancia pobre en las laderas de Cotahuma y la dieta de carbohidratos a la cual lo sometía la pobreza por calidad. Calidad en lugar de cantidad: abolición del volumen, del peso y de la mediocridad de lo cotidiano en los placeres del paladar.

Quelca, como Marinetti, ataca todos los sentidos. El primero, la vista, el placer de ver, que a veces incluye platos e ingredientes sólo destinados a ser vistos y no ingeridos. Luego el tacto, que suprime tenedores y cuchillos; el olfato, que utiliza aromas naturales y perfumes exteriores. “Esencias combinadas se propagarán, pues, durante las comidas.

*RAMÓN ROCHA MONROY*

