

Ibercocinas, Iber-rutas e Ibercultura Viva. Cuarta edición del concurso “Sabores Migrantes Comunitarios 2022”.

Receta: Sábalo asado. Barrio Nam Qom. Ciudad de Formosa. Provincia de Formosa. Argentina. Integrantes del proyecto: Anastasio Francia (cocinero), Julia Francia (narradora), Ema Cuañeri (cantante), Carla Delgado (sonido), Alejandro Vallejos (producción), Viviana Ester Bieciuk (auxiliar de producción), Juan Fernández (cámara, edición y dirección).

La comunidad del **Barrio Nam Qom**¹ desciende de los tobas², desde sus inicios se organizaron como familias ampliadas, con un sentido de comunidad que estuvo limitado a esos grupos reducidos, los cuales siempre tendieron a una gran autonomía, ya que nunca estuvieron unidos en grandes tribus o comunidades bajo un cacicazgo unificado.

Ancestralmente se caracterizaron por ser cazadores, nómades y recolectores, en este sentido, podemos decir que a través de su forma de alimentarse se observa la expresión más sincera de respeto hacia la naturaleza, puesto que su alimentación siempre estuvo supeditada a lo que cada estación le proveía, en otoño se inclinaban por comidas elaboradas con pescado; en verano recurrían a la caza de animales silvestres, tales como el carpincho, yacaré, tatú carreta, “mañek” mayormente reconocido como ñandú, todos preparados en forma similar: cavaban un pozo, colocaban brasas, seguido la carne, la cual cubrían con brasas.

Con respecto a la pesca, esta actividad ancestral y significativa sigue vigente, primeramente, se realizaba a través del uso de redes o lanzas de tacuara o bambú con puntas de hierro, técnica que resultaba ideal para obtener peces dorados. Actualmente, esta forma de subsistencia es conocida como “morenear” (recibe este nombre a causa de la carnada que utilizan, la cual tiene el nombre de **murénidos**-Muraenidae-, son una familia de peces anguiliformes-similar a la lombriz y anguila- pero que son conocidos vulgarmente como morenas). Como dato interesante, podemos mencionar

¹ Población peri urbana de la provincia de Formosa.

² Los Qom, también denominados Tobas, constituyen uno de los principales pueblos originarios del norte argentino. Proviene de la región denominada “Gran Chaco” (del término quechua chacu que significa “territorio de caza”), una zona geográfica constituida por una vasta llanura con porciones boscosas, que abarca parte de la Argentina, Bolivia y Paraguay.

que la especie más consumida en la comunidad es el cascarudo (pez con cuerpo alargado, cabeza ancha y aplanada, que posee micro espinas en los radios de todas las aletas y se encuentra principalmente en pantanos, zonas inundadas, charcos permanentes o temporarios, lagunas y pequeños cursos de agua, donde la corriente es nula o muy leve, con bajas concentraciones de oxígeno). Si bien, el pescado es consumido sin condimentos, únicamente utilizan sal, sus antepasados tenían la costumbre de cubrirlo con miel (una vez finalizada la cocción en la parrilla); complementando el plato con una torta llamada “nabole”³, y una bebida de algarroba⁴, la cual también era parte de ceremonias o rituales, y se elaboraba machacando en un mortero la vaina extraída del algarrobo.

Otra forma de cocción, que se utilizaba tanto para pescado o animales silvestres, consistía en el uso de una olla de tres patas, éste es un recipiente de hierro fundido, utilizado hasta la actualidad, para cocer alimentos durante períodos de tiempo prolongados, generalmente sopas, estofados o guisos. Podríamos continuar, pero nos detenemos expresando que es notable como la creatividad en sus recetas no se manifiesta tanto a través de los ingredientes, sino que es en el modo en el que lo preparan, donde la huella cultural se hace visible, expresando un fenómeno que se imprime en la identidad cultural de su comunidad.

Para finalizar, estamos acostumbrados a escuchar y aceptar el lenguaje como una forma de distinguirnos, pero la cocina también abarca a los pueblos y a los sujetos; al decir: “nosotros comemos así”, estamos estableciendo un sentido de pertenencia e identidad, por eso, en el caso de ser seleccionados, realizaremos la socialización de nuestro proyecto en el centro municipal, ya que consideramos que éste es un espacio céntrico pertinente, que permitirá visibilizar la cultura Qom y su grado de vigencia en la actualidad.

Conformar un conjunto de representaciones, mantenerlas vivas a través de los miembros de un grupo, eso es parte de la memoria colectiva, la cual precisa

³ Torta de harina cocida en las brasas.

⁴El algarrobo es, seguramente, el árbol que más caracteriza a la región occidental de Formosa. De madera dura y rojiza, proveedor de sombra en los calores veraniegos, da como fruto una vaina (llamada algarroba) que se usa para hacer harina y una bebida alcohólica. Su entrelazada corteza es un buen símbolo de la unión entre la multiétnica sociedad formoseña.

de una reactivación, un proceso de socialización, es por eso que CECAP⁵ ha compartido la producción audiovisual en su canal de YouTube, puesto que más allá del resultado que arroje la elección del Jurado, creemos y compartimos la necesidad de rescatar la riqueza ancestral de las preparaciones de nuestras comunidades, dado que ellas portan los valores que constituyen a un pueblo como Nación, en este aspecto, la comida es lo más real, ya que se vincula con una necesidad biológica, pero también permite la reviviscencia de recuerdos, momentos que en la memoria colectiva juegan un rol trascendental.

⁵ Asociación civil sin fines de lucro, cuya sigla se traduce como Centro de Capacitación Integra.