

Universidad Nacional del Comahue.
Facultad de Ciencias y Tecnologías de los Alimentos.
Licenciatura en Gerenciamiento Gastronómico.

Monografía: Receta de Migas Española

Patrimonio Cultural y Alimentos I
Docentes a cargo: Pablo Bestard y Victoria Rodríguez Rey.

Rocío Galesio, Anaclara Gomez

2022

Fecha de entrega: Lunes 20 de junio de 2022.

Índice

Introducción	Pág. 3
Metodología	Pág. 4
Marco Teórico	Pág. 5
La receta	Pág. 6
Análisis de la receta	Pág. 12
Conclusión	Pág. 18
Glosario	Pág. 19
Bibliografía	Pág. 20
Anexo	Pág. 21

Introducción

Un trabajo monográfico es un tipo de documento expositivo o explicativo, en el que se aborda un tema específico desde una o más perspectivas posibles. Consulta diversas fuentes y echa mano a material de apoyo (imágenes, fotografías, etc.), hasta agotar lo más posible el abordaje del tema en cuestión.

En este caso, la monografía tiene el objetivo de investigar una receta extranjera, que se realice en Neuquén o Rio Negro, de manera difundida o particular.

En la monografía se integrarán los conceptos obtenidos a lo largo de las clases de la asignatura en la investigación sobre su origen, su llegada a la región, y como se fue adaptando debido a algún inconveniente.

La monografía se realizará de una receta familiar de Migas Españolas provenientes por lo que se sabe, de la localidad de Fornes, provincia de Granada, España.

La receta era de un español, de apellido Fornes, llegado a Argentina entre los años 1914 y 1919 junto a sus hermanos, a su llegada fue a vivir a San Rafael, Mendoza. De esta manera le pasó la receta a sus hijos, de los cuales uno de ellos se mudó a Zapala, Neuquén y hoy en día realiza la receta cuando se la piden sus hijos o nietos.

Se analizarán los cambios, y apropiaciones que la receta original tuvo con respecto a la que desarrollaremos en nuestro trabajo, descripta y elaborada por Manuel Fornes.

Metodología

Para realizar la monografía, y obtener la información de la investigación, recurrimos a distintas metodologías; desde un inicio teníamos claro que receta y a través de quien obtener información sobre esta, ya que se trata de un familiar directo de una de las integrantes del equipo. Las herramientas utilizadas para la obtención de información fueron a través de una entrevista realizada de manera presencial, también se realizaron llamadas telefónicas, y por último se hizo de manera presencial junto con el familiar, la receta que presentamos. Esto se debió a que no nos encontrábamos en el mismo lugar de locación que la persona a entrevistar, por lo que se nos dificultó el flujo de comunicación.

Nuestra receta es muy común en España, pero es una variante distinta, la cual no nos permitió encontrar exactamente la misma en internet, ya que es una receta familiar, por lo cual la información obtenida de las fuentes secundarias es sobre recetas similares, pero no idénticas.

El proceso llevado a cabo para la realización del trabajo monográfico fue con mucha comunicación directa entre nosotras, adecuando nuestros horarios y tareas diarias para poder dedicarle el tiempo necesario y no dejarlo a último momento. Nos reuníamos de manera presencial con la mayor frecuencia posible.

También sustrajimos información a través de páginas web de internet, y tratamos temas desarrollados en clase, tales como Patrimonio y Cultura, Performance Alimentaria, provista de autores como Ballart, Álvarez, María Díaz del Carmen Cabezas.

Marco Teórico

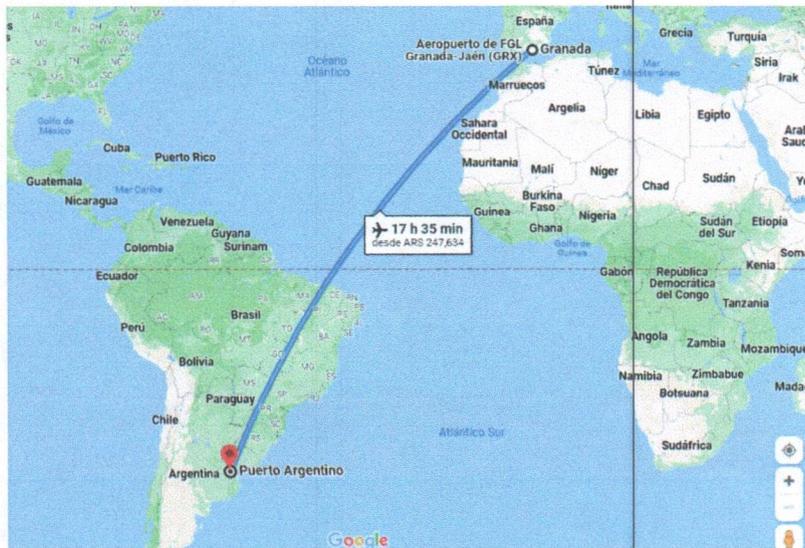
La receta elegida, las Migas Españolas, es una receta realizada y consumida por un amplio número de personas, pudiendo considerar a esta como un patrimonio, ya que es considerado parte y que involucra a la sociedad en una gran parte de su historia, principalmente en tiempos de guerra; el patrimonio sirve así para implementar el conocimiento humano. Claro está que cada uno va variando y agregándole ingredientes o utilizando otras técnicas lo que lo hace más propio, pero la base de esta receta es de uso general. En esto es donde se evoca Josep Ballart, haciendo referencia al patrimonio y a los valores del mismo, definiendo así tres tipos de valores: de uso, formal y simbólico-significativo. El valor va cambiando de acuerdo a los contextos históricos, económicos, sociales, culturales. Se toma en cuenta al patrimonio como un vehículo conductor del pasado y el presente, un nexo que conecta con nuestros orígenes.

También tenemos dos conceptos impuestos por Marcelo Álvarez al cual hacemos referencia en el desarrollo de la monografía, que son la performance y la conducta alimentaria. El define la conducta alimentaria como: "relación de intercambio con la que el sujeto consigue los elementos que necesita su organismo para sostener la estructura biológica y mantener sus necesidades energética" y el concepto de performance alimentaria que lo define como: "no implica un acto aislado, sin conexiones, sino que se constituye en una trama donde el hombre biológico y el hombre social están estrechamente ligados y recíprocamente comprometidos. En este acto interviene un conjunto de condicionamientos múltiples unidos mediante complejas interacciones". Álvarez también remarca que las variantes de las recetas muchas veces no son reconocidas por quienes la consumen, es más, pasamos por alto ciertos sabores distintos al original, pero es tan fuerte lo que nos une a ese plato, que se obvia el cambio que se ha producido.

Receta

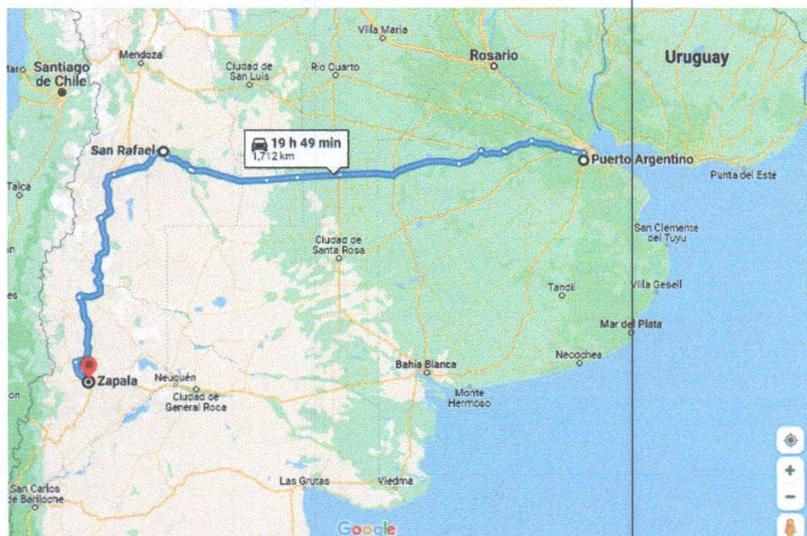
No pudimos encontrar información concreta sobre las rutas marítimas utilizadas en esa época sobre el verdadero recorrido que hizo el barco que trajo a Andrés Fornes hacia nuestro país. Decidimos utilizar esta imagen que representa el lugar el cual el dejaba atrás, y el destino hacia el que se dirigía en primera instancia.

Recorrido de España hasta Argentina



Fuente: Elaboración propia, Google Maps.

Recorrido dentro de Argentina



Fuente: Elaboración propia, Google Maps.

Migas Españolas

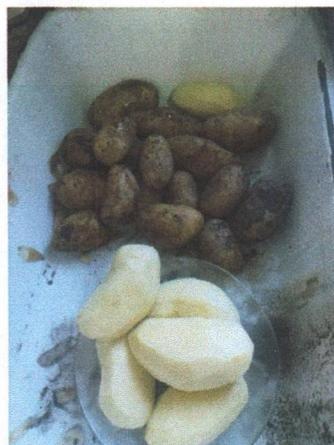
Las imágenes a continuación son de autoría propia, sacadas durante el proceso de cocción y elaboración a de las Migas Españolas, cocinadas por Manuel Fornes.

Ingredientes:

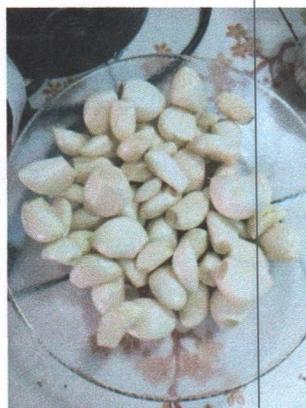
- Papas 1,5kg
- Harina 1,5kg
- Chorizos 2kg
- Panceta 500gr
- Ajos 3 cabezas
- Sal

Preparación:

- Pelar las papas, cortar y poner a cocinar en una olla con agua a punto de ebullición. Una vez cocidas se hacen puré.



- Se pelan los ajos, se cortan los chorizos en 3, y se corta la panceta.





- Se calienta el disco y con un pedacito de panceta se va pasando para que quede la grasita y así poder poner luego los chorizos cortados. Estos se doran - cocinan y se sacan.



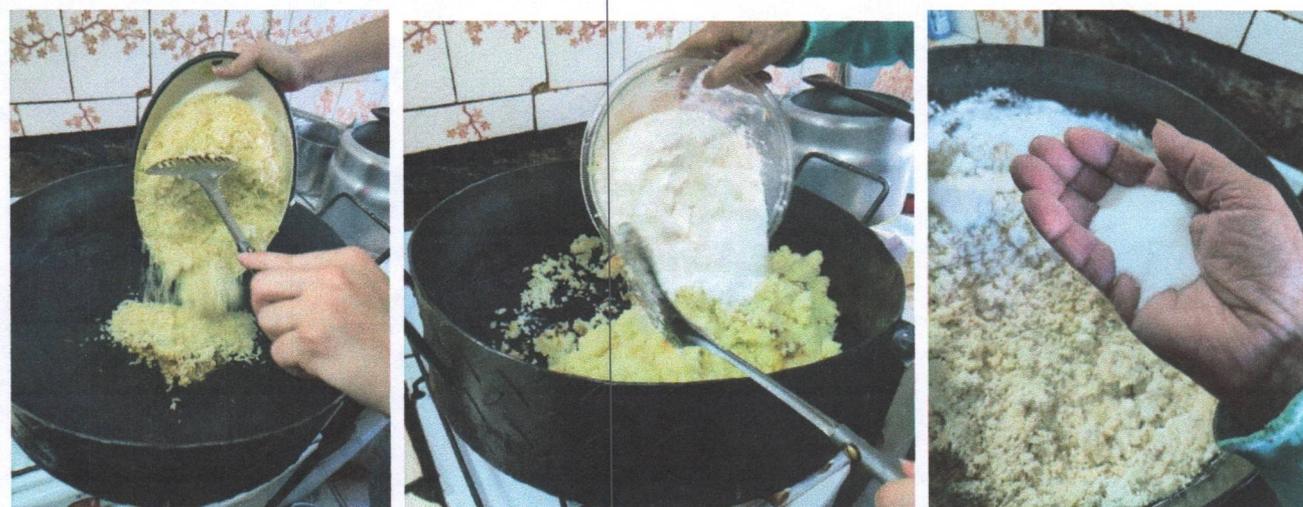
- Una vez sacados los chorizos se pone a cocinar la panceta. Se sigue el mismo procedimiento que con los chorizos.



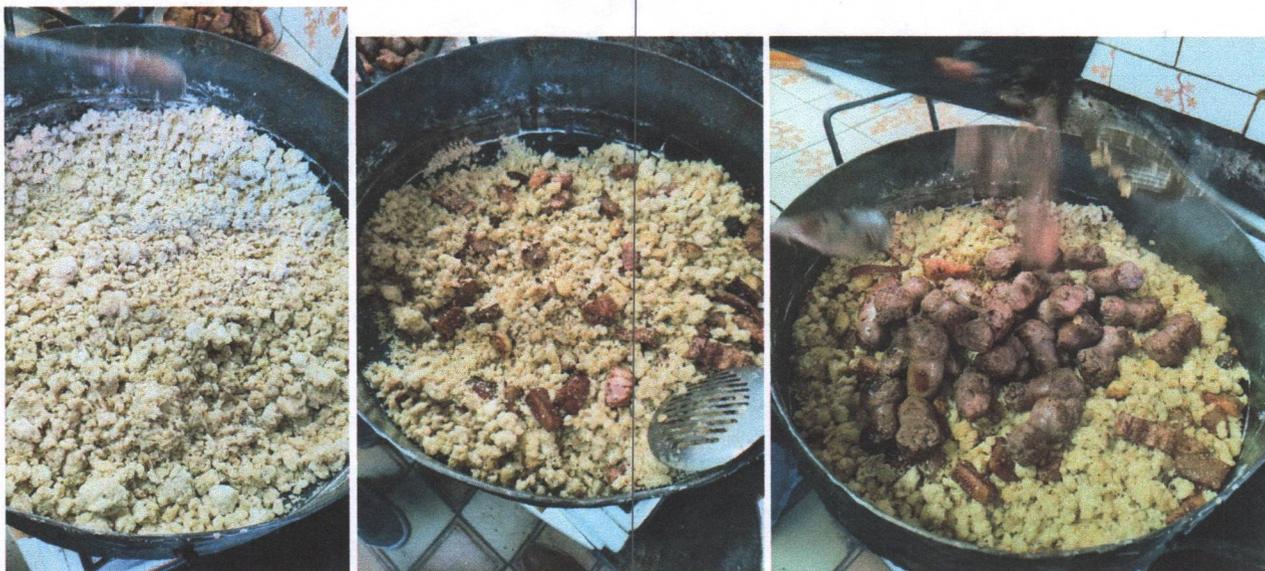
- Luego se ponen los ajos y una vez dorados se sacan.



- Terminado esto, se ponen las papas pisadas, con la harina y la sal.



- Se debe revolver constantemente para evitar que se pegue. Una vez que se empiezan a formar migas de tamaño mediano se agregan los ajos, los chorizos y la panceta.



- Se sigue mezclando hasta que las migas son de tamaño pequeño, aproximadamente hora y media.



- Se lleva el disco a la mesa y se sirve en cada plato.



Manuel comentó que queda mucho más rico cuando las papas se hacen al horno y con piel, ya que le da más sabor. En su familia, una hermana y una tía hacían migas pero con pan y harina debido a que es más rápido realizarlo de esta manera pero no es tan rico.

En esta ocasión no se hizo con chorizo de puro cerdo si no que era chorizo mezcla.

Nuestra receta en particular no tiene un postre ni una bebida característica, ya que es una comida lo bastante saciadora pero nuestro entrevistado nos mencionó que solía comerse con una salsa muy picante o acompañado de anchoas, lo cual hacía muy salada a la preparación nos cuenta entre risas.

Análisis:

Receta de Migas Andaluzas sacada de internet:

Ingredientes:

- 1kg de pan de miga, preferiblemente del día anterior
- Unos 300gr de chorizo y otros tantos de panceta. Mejor si son ibéricos.
- Media cabeza de ajo
- 1 taza y media de aceite de oliva
- Medio litro de agua
- Sal

CÓMO PREPARAR UNAS BUENAS MIGAS

Las migas son muy fáciles de elaborar, pero hay que preparar los ingredientes con un día de antelación. Por ello, el primer paso será desmiguar la telera de pan y colocar todos los trocitos en una fuente, a la cual se le añade un poco de agua y sal, dejándola en reposo durante toda la noche.

Cuando sea el momento de cocinar las migas, se comienza pelando los dientes de ajo y majándolos para que queden un poco abiertos.

En una sartén se echa un buen chorro de aceite de oliva y se doran los ajitos. Cuando tengan buen color, se sacan y se reservan.

Ahora, se fríe la panceta, que previamente habremos cortado en cuadraditos, y posteriormente el chorizo. Usamos siempre el mismo aceite para que guarde los sabores.

Cuando estén listos, se sacan con una espumadera y se colocan sobre un plato.

El siguiente paso será verter las migas, que habíamos dejado la noche anterior en remojo, en la sartén e ir meneando poco a poco. Lo mejor es ponerlo a fuego lento, para que se vaya impregnando de aceite y dorándose lentamente. Es importante no dejar de darle vueltas para que no se peguen.

Al cabo de media hora más o menos, cuando veamos que el pan tiene un color tostado, se le añaden los ajos, la panceta y el chorizo que habíamos reservado, y se continúa removiendo durante 15 o 20 minutos más.

Por último, se emplata y... ¡a comer!

La receta que desarrollamos en el trabajo monográfico, a diferencia de esta sacada de internet que tiene pan de miga, la nuestra tiene una mezcla de puré de papa y harina.

Contexto histórico - económico:

La historia del origen de las migas, remota de los romanos en su llegada a Hispania, cuando los pueblos ya consumían pan fermentado. Una de las primeras referencias a preparaciones similares cuyo ingrediente sea el pan migado, o laminado, se encuentran en la cocina del imperio romano en la que se elaboran rebanadas de pan mojado que se saltean con grasa y distintos tipos de carne. Eran preparaciones con pan, pero no eran similares a las migas en su aspecto final.

La invasión árabe de la península ibérica permite la entrada de nuevas formas de cocinar y manipular el pan. Una de las referencias más antiguas a una preparación similar es el *tharid*, unos ensopados. Este es el precursor de las migas procedente de la cocina andaluza según algunos autores. No eran un plato popular, sino un ofrecimiento a visitantes distinguidos. El *tharid* era considerado un plato distinguido entre las clases altas. Presentaba distintas formas de elaboración. Estas migas de pan candeal vaporizadas en el alcuzcuzero, este es una vasija para realizar el alcuzcuz, el cual es una comida que se prepara a base de sémola de trigo, arroz u otro cereal; y amasadas con grasa animal o aceite de oliva, tratadas en calor pueden ser una primera aproximación a las migas españolas. Tras la caída del imperio en la península ibérica ya no figura más en los tratados culinarios medievales y renacentistas. Los tratados de culinaria sefardí no reflejan plato con migas de pan.

El entrevistado nos comentó que él creía que el origen de la receta databa de la época de la primera guerra mundial, ya que era un alimento económico, de bajo costo, que proporcionaba energía, y que su realización era fácil y rápida.

La transmisión de la receta fue a través de la vista y de manera oral principalmente, ya que ellos observaban desde niños a los adultos cocinar, adquiriendo así los conocimientos sobre esta.

Clases de migas de otras regiones: transformaciones en las distintas regiones. El método de cocina es bastante similar en todas.

- Migas manchegas o ruleras: son habituales en la zona de Mancha. Se elabora con pan muy duro puesto en remojo bastante tiempo, dos o más horas, ajos, aceite de oliva, longaniza, tocino y otros ingredientes de cerdo. Se suele mezclar el pan remojado con un poco de harina. En el aceite donde se han frito los ajos y los "tropezones" (el cual es un pequeño pedazo de jamón), se echa la masa de pan remojado y escurrido, y a fuego lento se le va dando vueltas con la rasera hasta que quedan hechas (bien desmigadas) y "melosas". Se llaman ruleras porque una vez hechas ruedan por

una superficie no muy inclinada, otros dicen que debido a la cantidad de vueltas que hay que darle. El truco es cocinarlas a fuego lento, tener mucha paciencia y darles muchas vueltas. Es común comerlas con alguna fruta como uva, granada o melón.

- **Migas aragonesas:** es un plato que tradicionalmente se preparaba en el medio rural. Se hacen con pan duro, longaniza (habitualmente con Longaniza de Graus), tocino fresco de cerdo, cebolla, ajo, pimentón dulce, sal y sebo de cerdo. Se sirven con uvas en el plato, lo que le aporta jugosidad y frescura al plato.
- **Región de Murcia:** Son diferentes a las normales, que están hechas con pan duro; Son nombradas como "gachasmigas", y se hacen con harina, agua, aceite (preferiblemente de oliva) y sal, y se le suele añadir, longaniza, salchicha, tocino a la receta. Es típico comer las migas acompañadas de alguna fruta como la uva, naranja, granadas o incluso con cebolla o aceitunas. Se suelen elaborar en invierno y como mejor se comen, es en un día lluvioso y de matanza del cerdo por vísperas de la Navidad.
- **Migas de Almería:** se hacen con trigo o sémola y se comen con sardinas, boquerones fritos, bacalao, pimientos fritos, pimientos secos fritos, tomate seco, tomate picado, berenjenas fritas, "tajás" (trozos de magra, lomo y tocino fritos), morcilla frita y chorizo. También se comen con uvas, granadas, habas, rábanos, olivas, ajos tiernos y otras cosas. Es típico comerlas en día lluvioso.
- **Migas a la alentejana:** se emplea el pan tradicional del Alentejo, que es de textura fuerte y rígida. La carne de cerdo empleada suele estar mezclada entre costillas y carne magra, toda ella en salazón y suele dejarse en remojo el día antes de su elaboración.

La receta llega a nuestra región, a nuestra actualidad, a causa de las guerras que se estaban produciendo en la región europea y la gripe española, lo que generó que migraran en busca de nuevas oportunidades hacia el pueblo argentino, el cual en su momento tenía grandes oportunidades laborales para todos aquellos que estuvieran predispuestos a hacerlo. Al principio, llegaron a la localidad de Mar del Plata en barco aproximadamente entre 1914 y 1919, estando en nuestro país, pudieron conocer Mendoza, lugar del cual se enamoraron por sus paisajes y comenzaron a trabajar en un viñedo, allí, estuvieron más de 60 años, donde tuvieron hijos y formaron una familia, y uno de ellos (el entrevistado) con su familia, decidió partir hacia la ciudad de Zapala, provincia de Neuquén, ya que, las inclemencias climáticas, arruinaron todo su esfuerzo y trabajo en las cosechas, perdiendo así todo, llegando entonces a esta localidad en el año 1978.

Las migas que se hacen en Zapala son distintas a las que se hacían en Fornes, ya que esas tenían anchoas y actualmente no se le pone ya que para el señor que las hace quedaban por demás saladas.

Actualmente y dicho de manera sencilla, la receta son migas formadas por puré de papa y harina que se cocinan hasta quedar pequeñas miguitas, a los que se le agregan ajos, panceta y chorizos fritos.

Estas migas se acompañaban con una salsa súper picante que actualmente no se realiza.

En busca de nuevas oportunidades



Fuente: Raul Ifran, Blog Spot

Ola migratoria del S. XX



Fuente: Lesli Carranza, Pinterest

Fornes es una localidad y municipio español en la provincia de Granada, comunidad de Andalucía. Algo muy importante a destacar sobre la localidad, es la historia de la Resinera. La Unión Resinera Española (LURE) había sido fundada el 20 de enero de 1898. Originariamente vinculada al procesado de resinas naturales, y explotación maderera. La existencia de la fábrica de Fornes siempre estuvo sujeta como es lógico a los avatares de la supervivencia de la empresa, así como de la evolución del mercado mundial de la resina. Que no siempre fue estable. Durante los años de la guerra civil mantuvo parada su producción, así como en diversos tiempos durante la existencia del maquis en la zona, que tuvo gran repercusión en el entorno.

Contexto geográfico-ambiental:

En ambas zonas, los veranos son cortos, cálidos, áridos y mayormente despejados y los inviernos son largos, fríos y parcialmente nublados. Durante el transcurso del año, la temperatura generalmente varía de 0 °C a 34 °C y rara vez baja a menos de -4 °C o sube a más de 38 °C. Como diferencia podríamos destacar, que, en la ciudad de Zapala, predomina el viento y los inviernos son un poco más fríos. Esta receta era mayormente consumida en invierno, porque generaba un importante aporte calórico. El entrevistado nos comentó que con su familia solía comer la receta los días de lluvia, frío y nieve.

La innovación tecnológica a tener en cuenta en la receta, son los utensilios utilizados, antes lo realizaban antes en una sartén grande, y ahora lo cocinan en un disco, el cual es un invento argentino.

En cuanto a los ingredientes no hubo grandes implicancias, podemos destacar la diferencia en cuanto a quizás la calidad de los productos ibéricos (jamones, chorizos, panceta, etc.). El entrevistado nos comentó que en su familia solían consumirlo con anchoas, y por preferencias personales decidió no utilizar, también parte de su familia solía consumir con una salsa bastante picante, consumiendo una cucharada de esta y una de migas, pero que no es de su preferencia.

Los ingredientes de acompañamiento suelen ser:

- Chorizos en rebanadas, tocino, longanizas. Estos alimentos suelen colocarse desmenuzados en el centro de las migas con el objeto de que pasen parte de la grasa a las migas calientes.
- Pescados: generalmente cocidos en pimentón. Pueden ser asados: sardinas, boga, jurel, etc. o pescados fritos de cualquier clase, bacalao en salazón y arenques. No todos estos pescados pueden conseguirse en nuestro país, por lo cual pueden ser reemplazados por otros, o emitirlos.
- Hortalizas: pimientos verdes fritos, pimientos secos fritos, pimientos asados y presentados en vinagre, lechugas, habas crudas, rábanos, cebolletas y ajos asados y fritos. Por regla general la patata suele considerarse poco en las migas.
- Frutas: generalmente cítricos (naranjas, mandarinas, granadas) y uvas. En algunos casos se incluyen uvas pasas.
- Caldos: que suelen ser calientes, siendo el más común el de carne. Fríos: agua vinagre y recientemente gazpacho.
- Otros ingredientes: Con una especie de guiso y nabos realizados el día anterior. Aceitunas de mesa: tanto verdes como negras, enteras o partidas. Se elaboran con chocolate. En el caso de ciertas migas no es de extrañar que se añada azúcar. Los ingredientes aromáticos habituales son comino majado, tomillo, orégano, alcaravea, canela (caso de las migas de Moratilla).

Estos ingredientes con que se elaboran las migas van determinados principalmente por las estaciones del año, por la disponibilidad, y por el poder adquisitivo de las familias. Las familias pudientes suelen añadir ingredientes de precio elevado (carne y pescado), el empleo de chorizos y tocinos en casos de cocinas más modestas. Las migas se consumen habitualmente, por lo general una vez por semana, principalmente en invierno y cuando el tiempo está lluvioso.

No hubo transformaciones ni adaptaciones de la receta en cuanto al clima, ambiente y recursos disponibles, ya que en esta región se consiguen todos los productos de buena calidad y no presente nada extraño para nuestra zona.

Contexto Social:

La elaboración es preparada por Manuel Fornes, de 85 años de edad, jubilado, de bajos recursos. Al ser jubilado tiene disponibilidad horaria amplia. Tuvo diversos trabajos: en un viñedo haciendo vino, en un aserradero, en el campo, en un taller de soldador. Realizó estudios primarios completos. Su religión es católica.

Contexto Cultural:

La familia del entrevistado estaba compuesta por el padre (quien vino a Argentina), y sus nueve hermanos. Su madre falleció cuando él nació, siendo el más chico de sus hermanos. Al ser ya adulto, se casó y tuvo dos hijos en la ciudad de San Rafael, Mendoza, luego, de esto, por temas antes mencionados fue hacia un campo en Covunco Abajo, donde trabajó dos años. Luego partieron hacia la ciudad de Zapala, donde tuvieron un hijo más.

El entrevistado realiza a sus hijos y nietos la receta cada vez que se la solicitan, siendo este un agradable encuentro familiar. Familiares que viven en Mendoza, suelen visitarlo de forma esporádica y él nos cuenta que él también viaja a visitarlos, siempre acompañado debido a su edad. Cuando era más joven solía viajar con más frecuencia.

La tradición popular española establece que las migas sean una comida colectiva. Servida para ser comida entre varios comensales que comparten del contenido de una sartén. Se realizan diversos concursos de migas y degustaciones, siendo esta una festividad. Existen diversos refranes, dichos, y coplas en el cancionero popular que aluden a las migas y su elaboración. "Hacer buenas, o malas, migas" es concordar o discordar entre sí en carácter, inclinaciones, etc. Respecto a la preparación se menciona: "Las migas del pastor, cuantas más vueltas mejor; las del gañán, a las dos vueltas ya están".

Conclusión

La gastronomía y la performance alimentaria de los distintos países y regiones del mundo marcan el sello e identidad de cada uno, siendo está condicionada por su clima, sus conflictos sociales, la religión, las guerras, la economía, la cultura. Cada familia inmigrante ha marcado variantes en recetas, dándole su toque característico, haciendo que estas viajen a través del tiempo, de generación en generación, pudiendo cada familia sentirlo como algo propio, como su patrimonio, proviene de personas que quizás no hemos conocido, pero que escuchamos sus historias y nos sentimos parte, lo hacemos nuestro, lo llevamos como marca propia.

No debemos perder nuestro origen ni nuestras raíces, a pesar de ser países formados por una gran diversificación cultural, principalmente europeas, ya que estos fueron quienes colonizaron nuestras tierras. Trabajar todas estas temáticas nos hizo entender que se ha perdido mucho nuestras bases, pero debemos poder enriquecerlo y no perder su eje.

Nuestra opinión personal sobre este trabajo monográfico, es que nos ha sido muy ameno e interesante, a pesar de las dificultades que hemos tenido para tener contacto con la persona a entrevistar, y que, al no encontrarse en el mismo lugar físico (Villa Regina – Zapala) el poder viajar y enriquecer más el trabajo no era algo sencillo de realizar, ya que nos presentaba una dificultad en tanto económica como educativa (cursamos presencial). Durante la cursada, aprendimos, y razonamos los conceptos dados, lo cual hizo que tengamos presente todo lo enseñado, teniendo así la posibilidad de poder incorporarlo en el momento de desarrollar la monografía.

Glosario

Alcuzcucero: Vasija para hacer alcuzcuz, el cual es una comida que se prepara a base de sémola de trigo, arroz u otro cereal. "Alcázame el alcuzcucero".

Candeal: Dicho del trigo, de una variedad aristada, con la espiga cuadrada, recta, espiguillas cortas y granos ovals, obtusos y opacos, que da harina blanca de calidad superior. "Hoy cocinaremos con candeal".

Gañan: Hombre que trabaja en el campo a las órdenes de otra persona. "Yunteros, gañanes y jornaleros agrícolas son grupos sociales que hoy en día se reducen poco a poco debido a la tremenda disminución de la demanda de mano de obra".

Sefardí: Que descende de aquellos judíos y que conserva la lengua y las tradiciones propias de sus antepasados cuando fueron expulsados de la Península Ibérica o que, simplemente, acepta y sigue sus costumbres y prácticas religiosas. "Los sefardíes representan el 60 % de la población judía mundial, entre la que destaca la comunidad establecida en Marruecos".

Bibliografía

- Wikipedia, <https://es.wikipedia.org/wiki/Migas>
- Real Academia Española (2020). Diccionario de la Lengua Española (versión electrónica 23.4).
- Vázquez, Ana. (2 de Octubre 2021) ¿Cuál es el origen de las tradicionales migas?. Que cocine Peter. <https://www.quecocinepeter.com/blog/origen-migas/>
- Revista Concepto (Marzo 2015) Monografía. <https://concepto.de/monografia/#ixzz7UvNQTVtb>
- Feliciano Páez Camilo (2015) Madrid. “España ante la primer guerra mundial”. <https://umer.es/wp-content/uploads/2015/06/umer-Cuaderno-87.pdf>
- Receta de migas Andaluzas (12 de Noviembre de 2012) <https://cocinaandaluza.es/receta-de-migas-andaluzas/>
- Álvarez, Marcelo (2002) “Primeras jornadas de patrimonio gastronómico” Capítulo 1 “La cocina como patrimonio (in)tangible”. Comisión para la preservación del patrimonio histórico cultural de la Ciudad de Buenos Aires.
- Ballart Hernández, Josep “El Patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso” (1996), capítulo 3. Ed. Ariel. Barcelona, España.
- Díaz Cabeza, María del Carmen (2010) “Criterios y conceptos sobre el patrimonio cultural en el siglo XXI. Universidad Blas Pascal. Argentina.

Anexo

Entrevista

En la siguiente entrevista realizada, hubo preguntas que decidimos pasar por alto ya que una de las integrantes del equipo es familiar directo del entrevistado, por lo que tiene suficientes conocimientos sobre gran parte de la historia de vida del mismo; pero aclaramos que toda la información necesaria se encuentra a lo largo de toda la monografía.

Entrevistado (M): Manuel Fornes.

Entrevistadoras (E): Galesio Rocio y Gómez Anaclara

E: ¿Cómo aprendiste la receta de migas?

M: Y la aprendí viéndolo de chico a mi padre cuando él la estaba haciendo, a mis hermanos también, ellos ya eran más grandes que yo.

E: ¿Tu papá fue el que vino a argentina desde España?

M: Si, vino mi padre con sus hermanos.

E: ¿Vinieron solos?

M: Si, vinieron solos.

E: ¿Por qué vino a Argentina y en qué año fue?

M: Vino a Argentina huyendo de la guerra, se estaban muriendo todos. No sé en qué año vino, vino por la guerra.

E: ¿Entonces vino después de 1914 y antes de que nacieras vos en 1936?

M: No, muchísimo antes que yo nazca, si nacieron todos mis hermanos acá y yo el más chico.

E: ¿Cuántos hermanos tenés? ¿Cuántos eran en tu casa?

M: Era mi padre y nosotros diez.

E: ¿Por qué fue a vivir a Mendoza y no a otro lado?

M: Porque tuvo la oportunidad de conocer y le encantó, es muy lindo Mendoza.

E: ¿Vos hasta que cuando estuviste allá?

M: Estuve hasta que me tuve que venir, vino un temporal y nos cagó toda la cosecha, era eso o nada, yo ya estaba casado y tenía dos hijos.

E: ¿En qué año fue? ¿Viniste directo a Zapala?

M: Y... en el 78 creo, igual me había ido primero a trabajar en un aserradero en Río Negro.

E: Yo no tenía ni idea de eso. ¿Cómo fue?

M: ¿En serio nunca te había dicho?

E: No, nunca

M: Si, me vine a un aserradero que estaba en la rotondita de la entrada a Cipolletti, estuve unos meses y de ahí me fui a Covunco Abajo.

E: ¿Primero volviste a San Rafael a buscar a tu familia o te habías ido con ellos?

M: Claro fui a buscarlos y de ahí nos quedamos en Covunco Abajo 2 años. Después si fuimos a Zapala, donde me re cagaron y viví en la miseria.

E: ¿En que trabajó?

M: Uff, tuve un montón de trabajos, trabaje en el campo, haciendo un montón de cosas, en un aserradero también.

E: ¿Y acá en que trabajo?

M: Acá trabajé soldando fierro.

E: Volviendo a la receta. Cuando tu papá vino a Argentina, ¿le tuvo que cambiar algo por que no le conseguía algún ingrediente?

M: No, que yo sepa no, todo se conseguía acá.

E: ¿En que lo cocinaban?

M: Lo hacían en una sartén grande.

E: ¿Lo comían de alguna manera en particular?

M: Nosotros no, pero hermanas de mi papa lo comían con una salsa re picante que te llegaba a quemar la tripa, y comían una cucharada de esa sopa picante y una cucharada de miga. También, bueno, también mi papá le agregaba anchoas y todos lo comíamos con anchoas.

E: ¿y vos por qué no lo haces con anchoas ahora?

M: Quedaba re salado (risas).

E: O sea que no te gustaba tanto de esa manera.

M: No, prefiero como lo como ahora.

E: ¿Cuándo lo comían? ¿En alguna fecha importante?

M: Lo comíamos cuando hacía mucho frío y llovía mucho, cuando nevaba también, en el invierno sí, porque es una comida muy calórica.

E: ¿Lo comían con algún postre especial o bebida?

M: No, se hacía nomás.

E: ¿Sabes si tienen alguna tradición para comerlo allá en España, o alguna festividad?

M: No, ni idea.

E: Y por último, ¿Tenés alguna historia de cuando eras chico sobre la receta que quieras contar?

M: Que me acuerde no.

E: ¿Y alguna que no sea de la receta?

M: No, tampoco.

E: ¿Hoy en día cuando haces la receta?

M: Cuando me piden mis hijos o nietos que haga.

E: ¿Cómo se hace la receta?

M: Se cocinan las papas y se hace un puré. En el disco se ponen los ajos, se fríen, se sacan, después en el mismo aceite se pone la panceta, también se fríe y se saca, después los chorizos, también se hace lo mismo. Cuando terminas eso recién pones el puré y la harina con el aceite que quedo en el disco. Se va revolviendo para que no queden grumos de harina, se mezcla un montón hasta que quedan formadas bolitas muy chiquitas, ahí se ponen de nuevo los ajos, la panceta y los chorizos. Hasta que queda bien cocido y se lleva el disco a la mesa, se sirve de ahí.

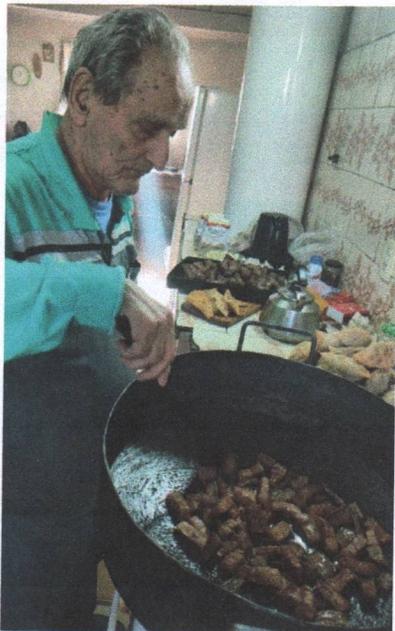
Decidimos no incluir el audio de la entrevista realizada ya que hay muchas partes que no hacen a la receta en sí, ni a la historia del entrevistado y de su familia.

Andrés Fornes y sus primeros hijos.



Fuente: Foto familiar, año aproximado 1925.

Manuel Fornes cocinando Migas.



Fuente: elaboración propia.