

**RECETAS DE
JORGELINA "COCA" ULLÚA**

Saberes culinarios sobre la algarroba y la tuna

Paraje Yanataco, Río Seco, Córdoba



**Relatados junto a
Valentina Saur Palmieri**

- 2022 -



Recetas de Jorgelina Coca Ullúa. Saberes culinarios sobre la algarroba y la tuna.

© 2022 por Valentina Saur Palmieri y Jorgelina Ullúa, está licenciado bajo CC BY 4.0.

Para ver una copia de esta licencia, visite <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Jorgelina Cristina "Coca" Ullúa nació el 23 de abril de 1938 en el paraje San Luis del norte cordobés (dpto. Río Seco). A la edad de 4 años junto a su familia se traslada al puesto San Javier. A los 8 años, comienza la primaria en Villa de María de Río Seco y luego realiza el secundario en Córdoba capital, en la escuela Amparo de María. Al egresar, retorna al campo. A los 21 años comienza a ser maestra en una escuela-rancho en el paraje Pozo de los Árboles. A los 26 años se casa con el Sr. Alejandro Bustamante y se traslada a Córdoba, donde da clases en cuatro escuelas. Luego de 12 años, se vuelve al norte a trabajar en zonas inhóspitas de barriales y salitrales y es directora de las escuelas de La Angelita y Pozo de La Olla. Al jubilarse, y ya viviendo en el paraje Yanataco, se dedica a los quehaceres domésticos, cuidar cabras, ovejas, aves, chanchos. Además, comienza a integrar un grupo literario en Villa de María de Río Seco junto al cual participa de cafés literarios.

A sus 84 años sigue su gusto por la escritura y la literatura (en especial, Pablo Neruda, Rubén Darío, Atahualpa Yupanqui).



ALGARROBA TABLETA

Coca nos cuenta que su madre hacía la tableta con las chauchas de algarroba negra, las cuales debían estar *bien secas y bien gruesas*. Y nos comparte la receta:

Se colecta la chaucha, *se la limpia, se ve que no tenga el palito, que no tenga nada y se la muele, ¡bien, pero bien molida!* Luego, se la pasa por un cedazo para retirar las partes gruesas que puedan llegar a quedar, y se obtiene así la harina.

Por otro lado, se unta con grasa de cerdo una batea rectangular limpia y se dispone allí ceniza caliente, recién retirada del fogón, lo que Coca denomina *un rescoldito*. La ceniza queda adherida a la batea y se retira su exceso dándola vuelta. De esta forma, la batea *queda como si le hubieras puesto pan rallado* y ya está lista para volcar en ella *toda la harina que has sacado de la algarroba*. *Buscás un papel grueso y se lo ponés arriba y emparejás, y apretás fuerte ¡fuerte! para que compacte*. Se corta la harina compactada pasando un cuchillo por la batea, *de punta a punta, y luego al revés, para hacer cuadros*.



ALGARROBA



Posteriormente a esto, Coca sugiere buscar un papel finito y pasar suavemente por sobre la harina compactada para alisar la superficie.

La batea se deja una noche a la intemperie para que *la agarre el sereno* (el rocío) y luego se coloca todo un día al sol fuerte sobre una mesa para que se termine de compactar la harina. Al otro día, se tumba la batea y se despegan las tabletas listas.

Mi madre, recuerda Coca, tenía un cuarto muy hermético con piso de barro, entonces ahí se ponía fresquito como una heladera y entonces se enfriaba. Y cuando estaba frío, agarraba, ponía un papel o algo, y daba vuelta la batea y quedaban los cuadros de harina compactada.

Para que no se apolille, lo guardan en una barrica, cada cuadro envuelto en un papel grueso y se va poniendo bien acomodado y se va rociando con ceniza. Porque de la misma tableta se hace la polilla.

ALGARROBA PATAY

Coca nos comenta que para hacer patay, usaban la misma harina de algarroba negra que para confeccionar la tableta. La colocaban en un *plato bien sopero, hondo*, lo llenaban y compactaban bien. Luego lo ponían al fuego y la harina se doraba *y, al dorarse bien, a eso le llamábamos patay*.

JALEA

Se realiza con la chaucha de algarroba madura recién recolectada, cuando está *bien chocla*, bien jugosa. En el caso de que ya se haya secado, se puede dejar la fruta en remojo en agua durante toda la noche. Se muele, *bien molida en el mortero*, hasta formar una pasta. Luego se coloca en una bolsa de arpillera y se deja drenar el líquido, sin que pasen las semillas. Se cocina en paila, revolviendo con cuchara de madera. *Cuando empieza a saltar, ya está*. Otro de los modos de comprobar que está lista es *si se hace un caminito en el fondo de la paila cuando pasás la cuchara*.



Algarrobas negras: *Neotoma (=Koscoq) nigra* y *Neotoma ferocosa*

TUNA CÓMO SE COLECTA LA TUNA

Juntás la tuna que sea linda, que no esté picada por los pájaros, que no esté dañada, que esté bien madura.

Buscás un lugarcito donde haya *gramilla*, o unos pastos y la soltás a toda la fruta que colectaste arriba de esas plantas, en el suelo. *Buscás la pichana o retama*, juntás todo eso, una rama de esta planta y con la rama en la mano nomás la refregás, la escobás, así a la tuna, por encima, y también la das vuelta, que salgan todas las janas (espinas). Sacás todas las janas y la llevás a la casa en una carretilla, porque, recuerda, ¡mi madre juntaba tanta! que llevaba una carretilla llena...



Coca escobando las tunas

Tuna: *Opuntia ficus-indica* L. *Ficus indica*; Tuna Colorado: *O. ficus-indica* L. *angustata*; Retama o Pichana: *Scaevola taccada*

TUNA

ARROPE PRIMERO, FINO, MESTIZO O RUBIO

Coca nos cuenta que este arrope *es como una miel y es el más difícil de hacer*. Para prepararlo, se deben pelar las tunas con un cuchillo. Para no pincharse, Coca recomienda colocar las tunas en un tarro con agua y de allí ir sacándolas para pelarlas. Se les retira *la pielcita* que contiene las janas y el extremo, o *puntita*, que es grueso y duro.

Una vez pelada, se procesa con una trituradora de madera confeccionada localmente o un mortero. *Se pone todo eso en una bolsa de arpillera grande*, que se cierra atándole el extremo y se coloca sobre una batea con *una piedra bien pesada* encima para que drene el líquido.

Este líquido se introduce en otra bolsa, de trama más fina. *A la bolsa chica también se le pone una piedrita, para que vaya saliendo un juguito muy, muy clarito.*





Moliendo la tuna en el mortero



Y ese juguito que queda en la batea, es el que se pone a hervir.

En la hornalla bien caliente y, retirado el fuego, puesto apenas leñitas poquitas o brasitas, se echan en la paila dos o tres tacitas medianas del líquido y se va trabajando con la cuchara de madera. ¡No hay que dejarlo quemar!

Da punto cuando el arrope hace una hebrita continúa, que no se corta, al caer de la cuchara.

El arrope listo se coloca en otro recipiente y en la paila se repite el procedimiento, siempre con cantidades pequeñas de jugo. Cuando se terminó la cocción de todo el *juguito*, se envasa en botellas.

Mi madre, tanto le gustaba, que enseguida llenaba botellas del arrope, ¡tan lindo!

TUNA ARROPE DE TODA LA TUNA

Se realiza con el líquido que se extrae del *molto* (o mosto) luego de haber empleado el primero y más clarito para el arrope rubio. Incluso se puede estrujar con las manos la bolsa de arpillera para que drene más *juguito*. Se llena la paila con este líquido, se hierve y se da punto de arrope. Coca nos comenta que *ahora venden el arrope mezclado, el de toda la tuna y el rubio, porque es más trabajo el rubio o mestizo*.

ARROPE CON CASCOS

Si lo querés hacer con casco, ya tenés listo el casco en otra fuente. La parte verde que queda por fuera de la semilla, se debe pelar bien finita la tuna para que quede eso y eso es el casco. Y cuando hierve el arrope y ya más o menos que va a estar, casi, el arrope, antes de que esté, le echás el casco.

Yo lo he visto hacer de la tuna colorada en invierno, allá en la escuela, en el rancho que yo estuve, vivía ahí, ahí hacía la chica, que es la que hacía de todo, entonces vi cómo lo hacía.



Coca usando el arnero



TUNA JALEA DE TODA LA TUNA

Aquí Coca nos comparte los pasos para la elaboración de la jalea, de consistencia más espesa que el arropo.

Para prepararla se usa un arnero, colador que consta de un marco cuadrado de madera *con una chapa a la que le hacés agujeros con un clavo, de adentro para afuera, y que queda áspero abajo.*

Se machaca bien, bien la tuna pelada en el mortero, y así se obtiene el molto que se coloca en el arnero. Se le puede agregar un poquito de agua, y se va apretando o refregando con la mano para que pase el líquido. En la parte de arriba te queda apenas la pelechita y alguna basurita que tengas, que te va quedando ahí. Y todo ese líquido, que es espeso, lo agarrás y lo ponés en la paila.

Y hacés fuego, bastante fuego y con esa pala (o cuchara de madera), que es larga, para no quemarse, de vez en cuando la vas moviendo para que no se asiente. Si no, se quema. Si la paila es de cobre, como solía tener mi abuela, ahí te sale un dulce espectacular.

Cuando ya queda poco, a lo mejor es casi llena la paila, y queda casi la mitad de la paila, ya hay que trabajarla



TUNA

más, hay que moverla más veces, porque se te puede pegar y salir humo y olor feo. Y cuando empieza a saltar, porque empieza a saltar como la polenta, cuando vos hacés la polenta, empieza a saltar. Cuando empieza a saltar es jodido, tenés que retirarte porque te salta y te quema. Entonces vos tenés que revolverla despacito y dejarla un rato que se dore. Cuando está, vos tenés que pasar la pala por el fondo y tiene que quedar como si fuera un caminito, limpito el fondo. Cuando se hace el caminito y está medio dorada, ya está. Cae de la cuchara como un dulce, poquito, espeso.

ARROPE NEGRO

Se hace de la cáscara de la tuna. Se la muele, el mismo procedimiento, se la pone en la bolsa de arpillera y después el lienzo, y todo ese líquido se hierva en la paila con bastante fuego. Se tiene en cuenta, moviéndola, que no se pegue y se cocine bien. Cuando está dorada la paila, ya está. Si vos hacés un dulce que no esté bien cocido, se te alana todo, se pone feo.

La mamá hacía tanta que llenaba una fuente o una olla, de la jalea bien hecha.

TUNA ALFAJOR Y EMPANADAS DE ARROPE NEGRO

El arrope negro se usa para hacer el alfajor. Se echa harina, agua, canela, ralladura de cáscara de naranja seca, para que tenga ese sabor rico. Se lo va trabajando al fuego, revolviendo hasta que queda un color rubiecito. Algunos lo hacen con jalea, pero mejor es hacerlo con el arrope negro. Haces la masa o compras disco, lo mejor es hacerla. Mi madre la hacía ella, bien hecha, con harina cuatro ceros. La sobás bien sobada y después la estirás, con el palo, bien estirada como para hacer ravioles, como para hacer capellettis, ¿viste? Bien estirado y después, mi madre, agarraba un pocillo redondo y ponía con un cuchillo y cortaba los discos e iba poniendo un poquito de harina para que no se peguen y los iba encimando. Después agarrás ese alfajor bien hecho, frío y lo ponés en cada uno de los discos al medio, después lo doblás y le hacés un rulito rápido...

Mi madre, cuando hacía pan en el horno de pan, hacía empanadas a la vez. Si vas a hacer sólo las empanadas, sea en el horno de la cocina económica tenés que ponerlo no al máximo, un poco menos, porque apenas se cocina la masita, el alfajor, ya está hecho.



En la provincia de Córdoba, a causa del extractivismo y en particular del agronegocio, queda menos del 3% del bosque nativo que había a principios del siglo XX. Y cuando hablamos *del monte* no sólo nos referimos a los árboles y otras plantas, sino a las familias que han co-habitado allí desde tiempos ancestrales... La sojización del norte cordobés ha expulsado a muchas personas de su modo de vida campesino-indígena.

Sin embargo, todavía hay quienes resisten y re-existen a este modelo enfermante y de despojo. El monte nativo continúa siendo alimentos, medicinas, y sobre todo memorias.

Estas páginas tienen la intención de seguir contando estas historias. Un suave soplo mañanero a las brasitas del fogón para que vuelva a avivarse ese fueguito que cobija nuestras identidades.

Kallpachakuy dice Sandra, hija de coca, término quechua que invita a *fortalecernos del alimento que viene de la tierra*, y a que las cocinas nos sigan uniendo para que esa memoria del monte siga viva.



Estas páginas provienen de encuentros y charlas con Coca Ullúa y su familia en el paraje Yanataco (dpto. Río Seco, Córdoba) y en Córdoba capital, entre enero y octubre de 2022. En esos hermosos intercambios *campoadentro* cocinamos con frutas del monte, pero también contamos historias, anécdotas y memorias enraizadas en todos los tiempos...

La compilación se planteó como un diálogo entre nuestras voces y fue realizada con mucho cariño. Estoy muy agradecida por todo lo compartido y lo que seguiremos compartiendo...

Gracias a Coca, Juan Pablo, Sandra, Walter, Alejandro y Sonia Bustamante y a Ale Berg. Agradecida además de esta tarea colectiva a la que se sumó Mariana Saur Palmieri, quien realizó el diseño y compaginación.

Valentina Saur Palmieri

altea345@hotmail.com

