Jopará, el guiso de la fortuna

*Una chef paraguaya desenmascaró frente a numerosos asistentes la receta del Jopará, la tradicional comida de su país que cada 1° de octubre consumen las familias para que en el año siguiente los acompañe la fortuna.*

La comida es uno de los frutos de la cultura de los pueblos. El Japorá, o guiso de la fortuna, es un claro ejemplo. En Caminos y Sabores la chef paraguaya Elizabeth Fleitas dio una magnífica clase práctica para su preparación.

Jopará (se pronuncia yopará) en guaraní significa mezcla. La tradición paraguaya indica que este plato típico de su gastronomía se debe consumir cada 1° de octubre para ahuyentar al mítico Karai Octubre, que es imaginado como un hombre descalzo, de rasgos duros, vestido al estilo de un campesino paraguayo, con sombrero de paja y que lleva un desafiante arreador o látigo.

Según el relato de Galeano Olivera, fundador del Ateneo de la Lengua y Cultura Guaraní, el temido personaje recorre todos los hogares para asegurar un año de abundancia o de pobreza. Aquellos hogares despreocupados donde nadie coma en abundancia o donde la comida es pobre, recibirán la maldición de tener que soportar un año de pobreza; en tanto que, aquellos hogares que presenten a la familia unida y comiendo a sus anchas, serán hogares bendecidos por la abundancia y la felicidad. La costumbre nace en relación con la carestía que representa octubre en el campo ya que "es el mes más difícil antes que la tierra comience a ofrecer masivamente sus productos", dice Olivera.

Mientras Elizabeth le iba dando forma a su guiso frente a numerosos asistentes, Yilán Gil Guzmán – la cubana que coordina las cocinas de la feria- explicó que sus ingredientes básicos son algo de carne -de vacuno, de cerdo o de pollo-, con porotos negros y/o rojos, maíz y mandioca. “Tiene similitud en su origen con la tradicional menestra italiana –dice Yilán-, ya que con lo que había en la casa se generó la receta y a partir de ahí se le dio un nombre y se identificó con la cultura paraguaya”. En realidad no existe una sola receta, cada familia le da su impronta de la misma forma que ocurre con las innumerables variantes del locro en la Argentina. A Yilán esa comparación le parece acorde ya que asegura que el Jopará “es un locro, pero con el color oscuro que le dan los frijoles y que también requiere mucho tiempo de cocción”.

La receta básica para cocinar Jopará indica que en primer lugar se deben poner a hidratar (“en remojo”) los porotos, se les cambia el agua y se cocinan junto con la carne, luego se les agrega el maíz y por último la mandioca. De esta forma se respetarán los tiempos de cocción que requiere cada ingrediente. Las chefs de Cocinas y Sabores indican que algunas familias hierven aparte la mandioca para eliminar algunas sustancias de esta raíz, e recién después se mezcla con el resto de los ingredientes.

Pero con un Jopará para espantar al Karai Octubre no alcanza. Entre los aplausos finales Elizabeth Fleitas explicó que “también es muy importante quién es la primera persona que visita nuestra casa el 1° de octubre, ya que si se trata de alguien bondadoso y caritativo es señal que la familia tendrá un año de dicha y abundancia, pero si se da el caso contrario entonces habrá que cuidarse mucho”, dice sonriendo la chef paraguaya.

Historias que se tejen y descubren en la feria de la cultura, los alimentos y las regiones que se lleva a cabo en La Rural hasta el 10 de julio, de 12 a 21.