

Diez ingredientes del chairo paceño vienen desde Perú

El tradicional chairo comienza a adquirir un sabor extranjero porque diez ingredientes de 17 se importan de Perú.

Los productos procedentes del vecino país son: la papa, el chuño, la zanahoria, las arvejas, la cebolla, el ají entero, el ajo, pimienta, comino y orégano, que son importados por comerciantes que cruzan la frontera de Desaguadero y colocan el producto en el céntrico mercado Rodríguez.

El chairo es una sustanciosa sopa caracterizada por la papa deshidratada (chuño), carne de cordero, carne seca (chalona), papa, zanahoria, cebolla, habas y/o arvejas, granos de maíz, hierbabuena, huacataya, orégano, comino, ajo, perejil y sal.

El plato, además de pertenecer a la dieta típica del departamento de La Paz, es preferido por su alto grado nutritivo.

Pero en los anteriores años, los productos agrícolas que se producían en la región, ahora vienen importados desde Perú.

Varias vendedoras consultadas coincidieron en señalar que el consumo de los productos peruanos se debe a que en Bolivia hay una baja producción agrícola, que es atribuible a la sequía y las lluvias.

“Los (productores) de Río Abajo, Achocalla, el altiplano paceño y otras regiones como Oruro o Cochabamba ya no están sembrando como antes, porque temen a perder dinero al cultivar alimentos. Ellos (campesinos) dicen que ya no les conviene sembrar y se están dedicando a la ganadería, ahí dice que ganan más”, relató Rosa Aguilar, una vendedora del mercado Rodríguez.

A causa de la baja producción nacional y los altos costos de los productos que hay en el país, las comerciantes prefieren adquirir verduras de las mayoristas peruanas, comentó Rosa Aguilar.

Doña Pacesa, otra vendedora, explicó que el bajo precio del producto peruano evita que suban los precios de los ingredientes nacionales. Cuando hay mucha oferta, los productores del país se acomodan a esos precios bajos, opinó.

“Los productos del Perú nos salvan la venta, aquí la gente no pagaría por una libra de tomate 3,50 bolivianos. Ahora estamos vendiendo a 1,50 bolivianos gracias al tomate peruano. La caja tiene 48 libras; mientras que la q'ochala (valluna) sólo tiene 40 libras”, manifestó.

No sólo el chairo tiene sabor peruano, sino otros platos que tienen como ingredientes al zapallo, el morrón, la zanahoria, arvejas, cebolla, papa, tomate, ajo, condimentos como el comino y el orégano. Doña Laura, comerciante de la calle Sebastián Seguro, comentó que el orégano de Río Abajo (región de La Paz), no tiene mucho sabor como el peruano.

Ésta es la razón para la caída de la demanda y la preferencia de las vendedoras.

Aumenta la importación de alimentos

Durante sus primeros cuatro años de gestión (2006-2009), el Gobierno del MAS no pudo cambiar la tendencia hacia el incremento de importaciones agrícolas y agroindustriales, que ya se observaba desde 1999, año que se registró la importación de 609.382 toneladas, según el investigador del Centro de Estudios para el Desarrollo Laboral y Agrario (CEDLA) Enrique Ormachea.

Entretanto, en los dos primeros años (2006-2007), volvieron a subir los volúmenes de importación de productos, registrándose en 2007 un total de 871.328 toneladas de alimentos, explicó.